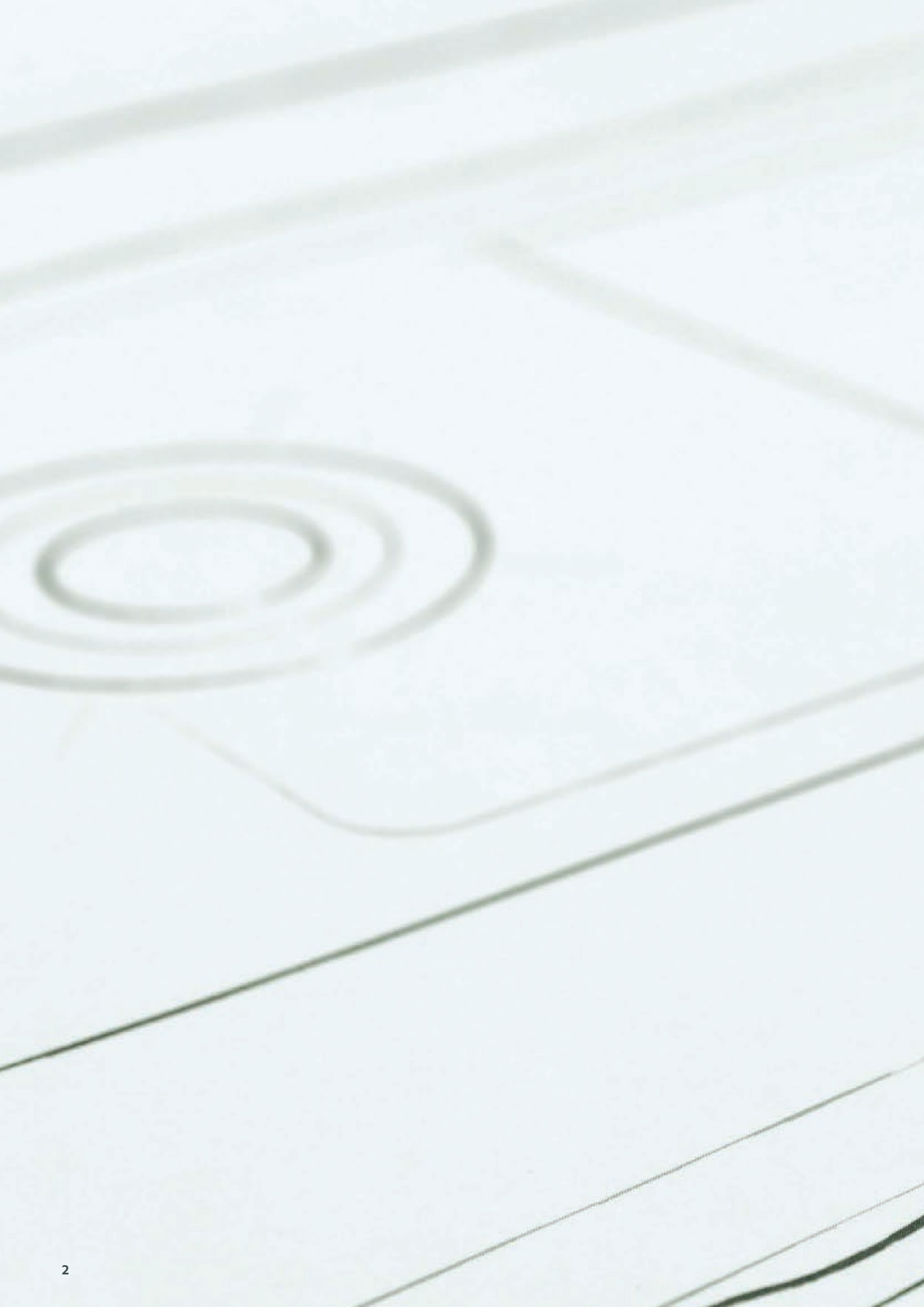


**iCombi® Pro.**

**metos**  
kitchen intelligence®

En ny standard.







# Vi tänker på saker som ingen har tänkt på förut.

Den som vill sätta en ny standard måste höja blicken. Baka, steka, grilla, ångkoka, fritera, pochera allt kan göras enklare, mer intelligent och effektivt. Därför har Metos Rational, med över 45 års erfarenhet av matlagningsforskning, höjt blicken och forskat om bristen på utbildad personal, matrender och köksledning. Och styrt tankarna i en ny riktning. Alltid med ett mål i åtanke: Att komma ett steg närmare perfektion.

➔ **Resultatet**  
iCombi Pro. Intelligent, flexibel,  
produktiv. En ny standard.



# iCombi Pro. Det är jag.

Något helt nytt. Jag är erfaren, tänker, lär mig, glömmar ingenting, är uppmärksam och anpassar mig. När jag vet önskat resultat anpassar jag luftfuktighet, fläkthastighet och temperatur automatiskt med andra ord: Tack vare min intelligens reagerar jag dynamiskt på dina krav. Har ugnsdörren stått öppen för länge? Är biffen tjockare än vanligt? Mer pommes frites än igår? Då anpassar jag inställningarna självständigt och ger dig önskat resultat. Gång på gång på gång. Ytterst effektivt. Det är ju det jag använder min intelligens till.

## ➔ Vad vinner du på det?

Tid och frihet. Säkerheten om att nå dina mål.  
Exakt som du föreställer dig.

### **Självförklarande manövreringskoncept**

Det nya manövreringskonceptet rymmer bildspråk, logiska arbetssteg och tydliga, interaktiva anvisningar under hela tillagningsprocessen. Alla kan arbeta felfritt utan ansträngning.

### **Matlagningsintelligens**

iCookingSuite vet vägen till önskat matlagningsresultat och upprepar det gång på gång på gång. Med imponerande kvalitet. Men du kan när som helst ändra i tillagningsprocessen eller växla mellan enkel beskickning och blandbeskickning. Frihet, och flexibilitet.

## ➔ Sidan 8

### **Integrerat trådlöst nätverk**

Med det integrerade trådlösa nätverket kan iCombi Pro enkelt anslutas till internet och din smartphone för att kunna kommunicera via ConnectedCooking. För ännu mer bekvämlighet, säkerhet och inspiration.

### **Energy Star® -partner**

Utmärkt – så lyder betyget för energieffektivitet. iCombi Pro har testats av ett av marknadens strängaste certifieringsprogram.

### Effektiv matproduktion.

iProductionManager sköter planeringen av produktionsprocesser och visar när och vilka rätter som helst ska tillagas tillsammans. Slimmar arbetsprocesser, sparar tid och energi.

➔ Sidan 10

### Ultrasnabb rengöring

På ca 12 minuter från smutsigt till rent - det klarar bara iCombi Pro. Till och med standardrengöringen sparar 50 % tid och rengöringsmedel\*. En ren historia, för mindre driftstopp och mer produktionstid.

➔ Sidan 12

### Genomtänkt


Fler fläkthjul, optimerad geometri i ugnsutrymmet och högre avfuktningseffekt möjliggör upp till 50 % mer besickning\*. Med ännu bättre livsmedelskvalitet. För ännu högre produktivitet.

➔ Sidan 6

\* Jämfört med föregående modell.







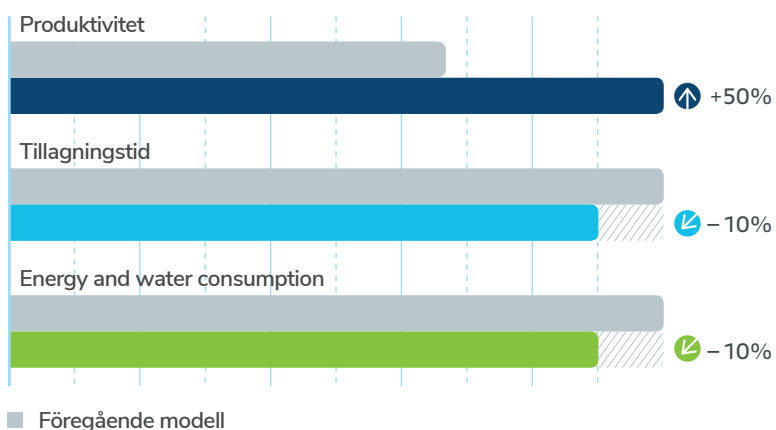
Allt du brukar göra,  
fast bättre och snabbare.

**Högre produktivitet**

iDensityControl 

Effektivitet i ett nytt ljus: Glöm utrymmeskrävande utrustning och låt iCombi Pro göra en insats i stället. På mindre än ca 1 m<sup>2</sup>. Kött, fisk, fågel, grönsaker, bakverk. À-la-carte, catering, storkök, casual dining. Tack vare samspelet mellan intelligenta assistenter försvinner många arbetsmoment. Till exempel ger iDensityControl med kraftfull luftcirkulation och avfuktning ca 50 % högre produktivitet med ca 10 %\* kortare tillagningstid. Och levererar resultat av hög och jämn kvalitet i alla hörn. Samtidigt erbjuder det självförklarande manövreringskonceptet optimalt stöd till användaren och minimerar fel. För fortsatt produktion, gång på gång på gång.

\* Jämfört med föregående modell.



➔ **iDensityControl**  
För dig innebär det högre  
prestanda, vilket innebär  
sparad tid och pengar.  
Och ett lyft för smaken.





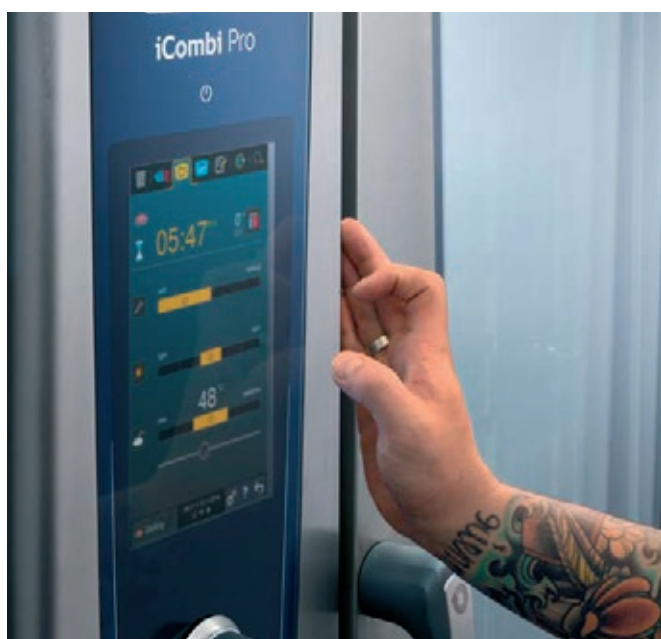
Du har ett mål,  
iCombi Pro vet hur du tar dig dit.

**Önskat resultat, garanterat**


## iCookingSuite

Du har ett mål arbeta kompromisslöst – nå det med matlagningsintelligensen i iCombi Pro. Exempel: Ibland vill du steka 5 biffar, nästa gång 100. Kvaliteten ska alltid vara densamma. iCombi Pro stämmer löpande av matens status mot det mål du har ställt in, beräknar tillagningsprocessen och anpassar intelligent temperaturen. Kommer gästerna för tidigt, innan de grillade grönsakerna är klara? Då växlar du smidigt från enkel- till blandbeskickning. iCombi Pro reglerar tillagningsparametrarna, så att båda rätterna kan tillagas samtidigt. Eller har du kanske tänkt om när det gäller önskat resultat? Då går du bara in i tillagningsprocessen och ändrar målet. iCombi Pro anpassar tid och temperatur optimalt. Resultatet är garanterat övertygande. Och kan upprepas exakt, gång på gång. Oavsett vem som använder matlagningsystemet.





- ➔ **iCookingSuite**  
Intelligent matlagning som hjälper dig att ständigt överträffa dina personliga mål. Effektiv, enkel, säker.



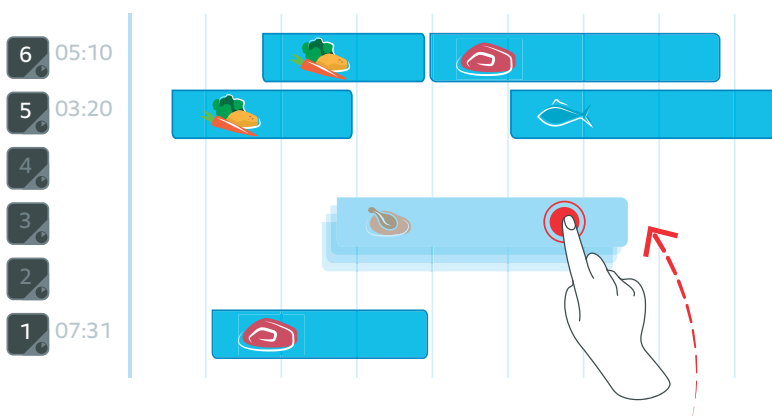
Komplex produktion  
kräver enkla lösningar.

## Optimal planering

### iProductionManager

Vardagen i köket: Stress och hets, när allt ska bli klart samtidigt och i rätt tid. En logistisk utmaning för block och penna, eller programvara. Tills nu. Nu tar nämligen iCombi Pro över med iProductionManager: Du placerar bara rätterna på displayen, så ser du vad som kan tillagas samtidigt. Sedan behöver du bara välja om du vill tillaga maten tidseller energieffektivt. Systemet övervakar gejderna var för sig, så att tillagningstiderna intelligent anpassas efter mängd och önskat resultat. Du bestämmer om rätterna ska bli färdiga samtidigt, eller om du vill sätta igång produktionen direkt. I båda fallen signalerar iCombi Pro om när vad ska sättas in i ugnen och voilà: Maten är klar.





➔ **iProductionManager**  
Spara logistikkostnad, effektivisera produktionen och minimera personalkostnaderna. Med samma höga kvalitet som förut. Vardagen i köket – i framtiden lugn och ro.





Lysande.  
De många arbetstimmarna  
lämnar inga synliga spår.

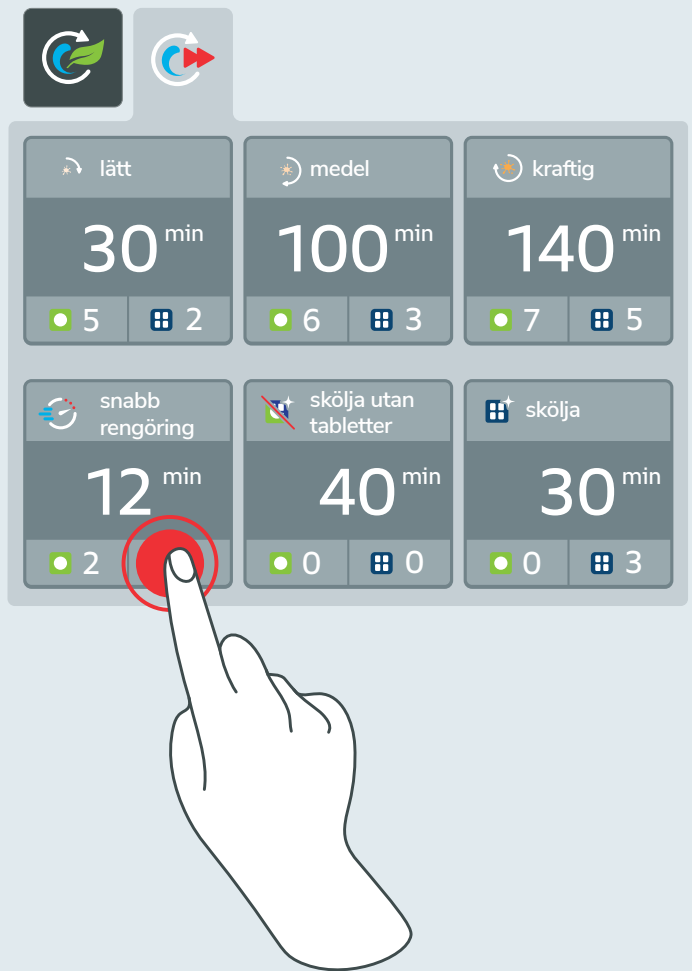
## Effektiv rengöring

### iCareSystem<sup>+</sup>

När du grillar fastnar det oftast vidbrända matrester i ugnen, vilket gör att du inte kan tillaga andra rätter i iCombi Pro direkt efter. Om det inte vore för iCareSystem. Bland annat med ultrasnabb mellanrengöring på endast ca 12 minuter. Sedan kan du gå vidare med broccolin direkt, utan att riskera smaköverföring eller störande lukt. Och när det är dags för rengöring i slutet av arbetsdagen bestämmer iCombi Pro själv om den är lätt, medel eller kraftigt smutsig. Du väljer mellan Eco- och standardrengöring. Med avkalkning. Över natten. Med 50%\* mindre kemikalier. Fosfatfri och alltid skinande ren. iCombi Pro lägger dina önskemål på minnet och visar automatiskt samma rengöringsprogram nästa gång.

\* Jämfört med föregående modell.





Snabb rengöring som hittar snabbt och aktiveras snabbare: Lägg bara rengöringstbletter i botten silen och starta rengöringen. Produktionen kan återupptas efter ca 12 minuter.



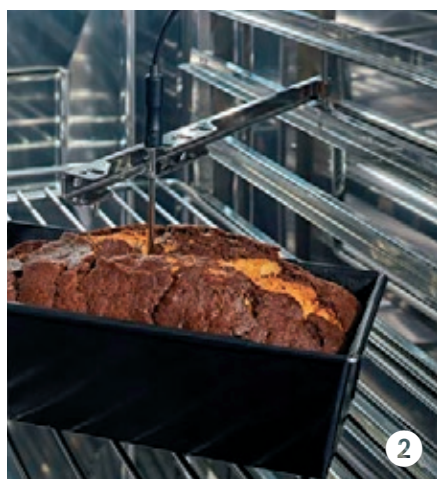
### ➔ iCareSystem

Med iCareSystem sparar du rengöringsmedel, vatten och tid och glänsar inom hygien, driftkostnader och miljö.



# Tekniska specifikationer.

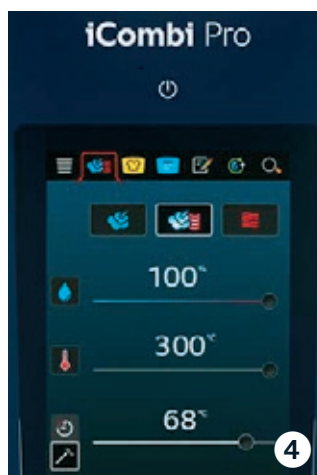
## Vi har tänkt på allt.



iCombi Pro sätter standarden för intelligens och tekniska funktioner:

- 1 LED-belysning med gejdspårssignalering
- 2 6-punkts kärntemperaturnål, 3 Dynamisk luftcirkulation
- 4 Max. 300 °C ugnstemperatur
- 5 Integrerad handdusch med riktad stråle och dusch
- 6 Ånggenerator
- 7 Ugnsdörr med treglasfönster

Och dessutom: Display med energiförbrukning, ny tätningsteknik på golvmodeller, WiFi utan extern antenn





## Tillbehör.

# Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett professionellt kök måste vara robusta och lämpliga för en tuff vardag. Hos Metos Rational gäller det såväl gejdervagnar som grill- och pizzaplattan, ventilationskåpan och kantinerna i rostfritt stål. Det är nämligen först med originaltillbehör från Metos Rational som du kan utnyttja den fantastiska prestanda hos iCombi Pro fullt ut. För att verkligen lyckas med förfriterade produkter, kyckling, bakverk och grillade grönsaker. Till och med biffen får delikata grillränder.

### ➔ Originaltillbehör

Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen mot ett imponerande resultat.



## Modellöversikt iCombi Pro.

# Vilken modell passar dig?

iCombi Pro finns i flera storlekar – så att prestanda kan anpassas efter dina behov, i stället för tvärtom. 20 portioner eller 2 000? Frontcooking? Kökets storlek? EI? Gas? XS? 20-2/1? Vilken modell hör hemma i ditt kök?



EI och gas	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Kapacitet	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN
Antal portioner per dag	20–80	30–100
Längsgående beskickning (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredd	655 mm	850 mm
Djup	621 mm	842 mm
Höjd	567 mm	754 mm
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 50
Vattentryck	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
<b>EI</b>		
Vikt	67 kg	99 kg
Anslutningsvärde	5.7 kW	10.8 kW
Säkring	3 × 10 A	3 × 16 A
Nätanslutning	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	5.4 kW	10.25 kW
Effekt "Ångkokning"	5.4 kW	9 kW
<b>Gas models</b>		
Vikt		117 kg
Anslutningsvärde el		0.6 kW
Säkring		1 × 16 A
Nätanslutning		1 NAC 230 V
Gasanslutning		3/4" IG
<b>Naturgas/gasol G30*</b>		
Max, Nominell effekttillförsel		13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Varmluft"		13 kW/13 kW/13.5 kW
Effekt "Ångkokning"		12 kW/12 kW/12.5 kW







<b>iCombi Pro 10-1/1</b>	<b>iCombi Pro 6-2/1</b>	<b>iCombi Pro 10-2/1</b>	<b>iCombi Pro 20-1/1</b>	<b>iCombi Pro 20-2/1</b>
10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1. 1/1 GN	2/1. 1/1 GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1,1/1 GN
850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
20 kW/20 kW/21 kW	21 kW/21 kW/22 kW	40 kW/40 kW/42 kW	38 kW/38 kW/40 kW	51 kW/51 kW/53.5 kW



# Metos iCombi Pro kombiugnar

- ➔ **BAKE** modellen har gejdrar för 400x600 mm bakplåtar
- SOUS-VIDE** modellen har en tunn kärntemperaturnål för sous-vide produktion

## Metos iCombi Pro XS 6-2/3

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Pro 6-2/3</i>	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

## Metos iCombi Pro 6-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Pro 6-1/1</i>	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5</i>	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5 BAKE</i>	4352014	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352026	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

## Metos iCombi Pro 10-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Pro 10-1/1</i>	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8</i>	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8 BAKE</i>	4352054	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 SOUS-VIDE</i>	4352064	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

## Metos iCombi Pro 20-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
<i>iCombi Pro 20-1/1 20</i>	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 15</i>	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16</i>	4352089	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 17</i>	4352086	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 16 BAKE</i>	4352098	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 20 SOUS-VIDE</i>	4352091	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A





# Metos iCombi Pro kombiugnar

## Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Pro 6-2/1	4352042	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

## Metos iCombi Pro 10-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Pro 10-2/1	4352074	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

## Metos iCombi Pro 20-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Art.nr</i>	<i>Mått mm</i>	<i>Elanslutning</i>
iCombi Pro 20-2/1 20	4352092	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Pro 20-2/1 15	4352096	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



4342348



4342350



4342357



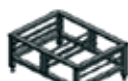
4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954



**Metos Storkök AB**

Storsätragränd 26, SE-127 39 Skärholmen

T. 08-775 8585

[metos.sweden@metos.se](mailto:metos.sweden@metos.se)

[www.metos.se](http://www.metos.se)

**metos**  
kitchen intelligence®

