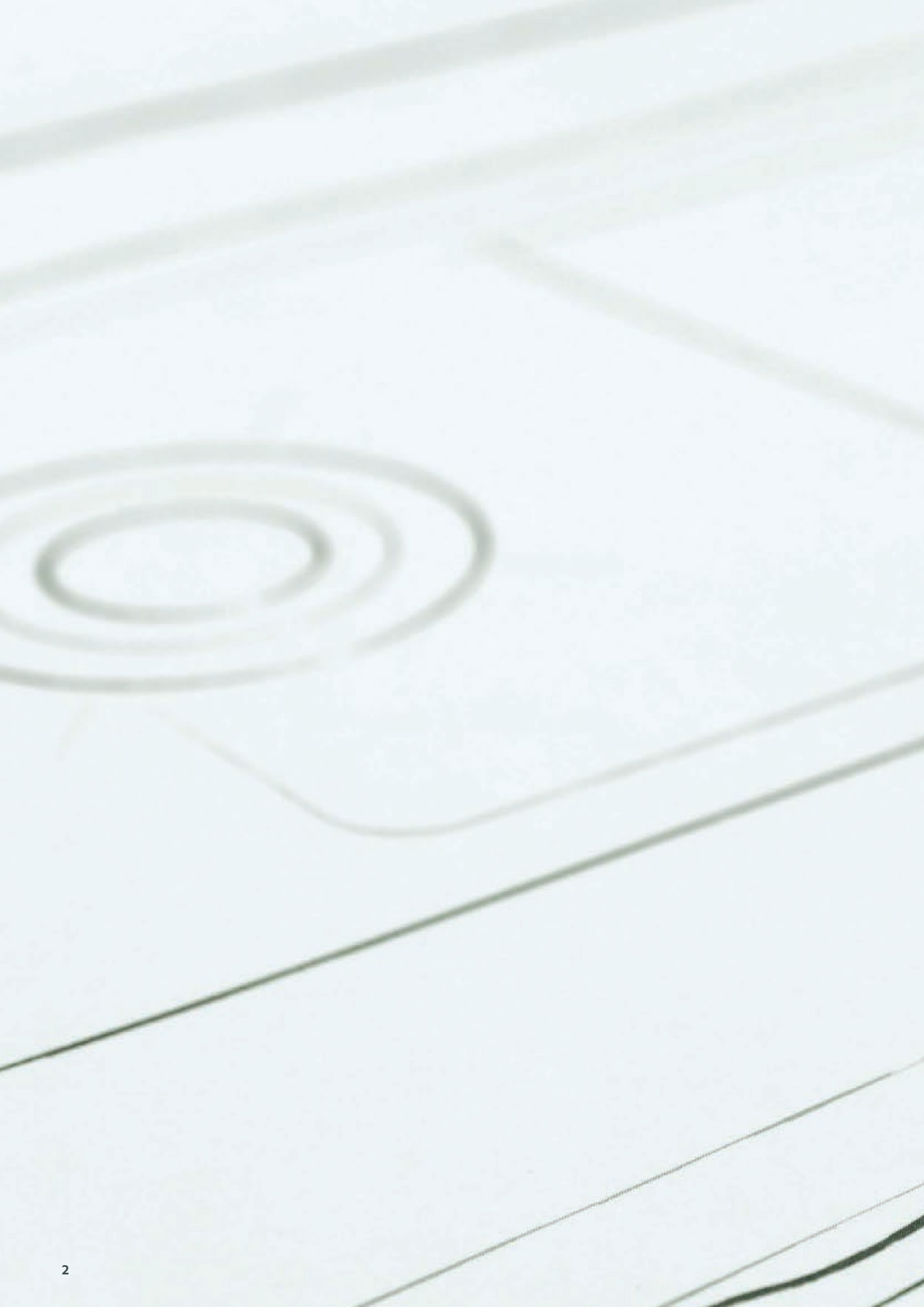


iCombi® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Den nye standarden.





Tenke på det som ingen har tenkt på før.

Hvis du vil sette nye standarder, må du tenke nytt. Baking, steking, grilling, damping, fritering, posjering, alt er smartere, enklere, mer effektivt. Dette er grunnen til at Metos Rational, med sin erfaring fra mer enn 45 år med matlagingsforskning, har tatt en titt utenfor boksen og undersøkt mangel på kvalifisert arbeidskraft, mattrender og kjøkkenadministrasjon. Dette gir tankegangen en ny retning. Alltid med ett mål for øyet: Komme ett skritt nærmere perfektjon.

➔ Resultatet

Din iCombi Pro. Intelligent, fleksibel, produktiv. Den nye standarden.



Jeg er din iCombi Pro

Den nye. Jeg er ny, men erfaren, tenker sammen med deg, lærer, glemmer ingenting, passer på og tilpasser meg. Hvis jeg vet ditt ønskede resultat, tilpasser jeg automatisk luftfuktighet, lufthastighet og temperatur – med andre ord: Takket være min intelligens, tilpasser jeg meg dine krav. Har ovnsdøren stått åpen for lenge? Er biffen tykkere enn vanlig? Mer pommes frites enn vanlig? Da justerer jeg selv innstillingene og leverer perfekt resultat. Alltid, igjen og igjen og igjen. Ekstremt effektiv. Det er derfor jeg har min intelligens.

➔ Hvilke fordeler får du?

Masse frigjort tid. Og tryggheten om at du oppnår dine mål. Akkurat som du har sett de for deg.

Intuitivt betjeningskonsept

Det nye betjeningskonseptet gjennomfører produksjonsprosessen med visuelt språk, logiske arbeidstrinn og klare, interaktive instruksjoner. Dermed kan alle jobbe riktig fra første gang.

Matlagingsintelligens

iCookingSuite vet hvordan du får et perfekt tilberedningsresultat og produserer dette igjen og igjen og igjen. Med fremragende kvalitet. I tillegg kan du alltid gripe inn i tilberedningsprosessen eller bytte fra enkelt til blandet produksjon. Dette er frihet, dette er fleksibilitet.

➔ Side 8

Integrert WiFi

Med det integrerte WiFi-grensesnittet får din iCombi Pro like enkel tilgang til Internett som smarttelefonen din for å koble seg til ConnectedCooking. For enda mer komfort, sikkerhet og inspirasjon.

Energy Star® Partner

Utmerket – slik er verdiene når det gjelder energieffektivitet. For dette har iCombi Pro blitt testet av et av de strengeste sertifiseringsprogrammene.

Effektiv matproduksjon

iProductionManager overtar planleggingen av produksjonsprosessene og indikerer når og hvilke retter som best kan tilberedes

➔ Side 10

Ultrarask rengjøring

På maksimalt 12 minutter fra skitten til ren – er det bare din iCombi Pro som klarer. Selv standardrengjøringen sparer 50 %* tid og rengjøringsmiddel. En ren greie som fører til mindre nedetid og mer produktiv tid.

➔ Side 12


Godt gjennomtenkt

Flere viftehjul, optimalisert ovnsrom og høyre avfuktingskapasitet gjør at du kan laste inn opptil 50 % mer råvare med optimale sluttresultat. For enda høyere produktivitet.

➔ Side 6

* Sammenliknet med den forrige modellen.





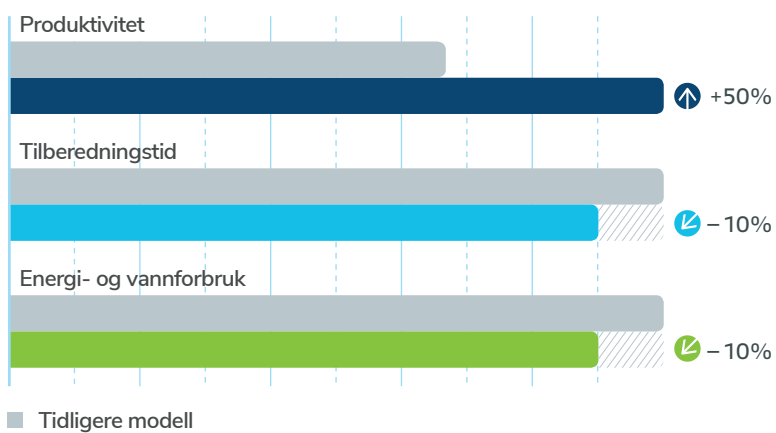
Alt du gjør,
gjør du nå enda bedre.

Høyere produktivitet

iDensityControl 

Nytenking av effektivitet: Glem plasskrevende kokeapparater og la iCombi Pro jobbe for deg. På under rundt 1 m². Kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker, bakevarer. À la carte, catering, leveringstjenester, casual dining. Takket være samspillet til de intelligente assistentene klarer den enda mer enda raskere. Dermed leverer iDensityControl med effektiv luftsirkulasjon og avfukting omtrent 50 %* mer produktivitet med rundt 10%* mindre tilberedningstid*. Og leverer jevnt resultat inntil det innerste hjørnet. Samtidig står det intuitive betjeningskonseptet for optimal bruker støtte og minimering av feil. Produksjonen fortsetter og fortsetter gang på gang.

* Sammenliknet med den forrige modellen.



➔ iDensityControl

For deg betyr det høyere effektivitet som sparer tid og penger. Og mer uttelling når det gjelder smak.

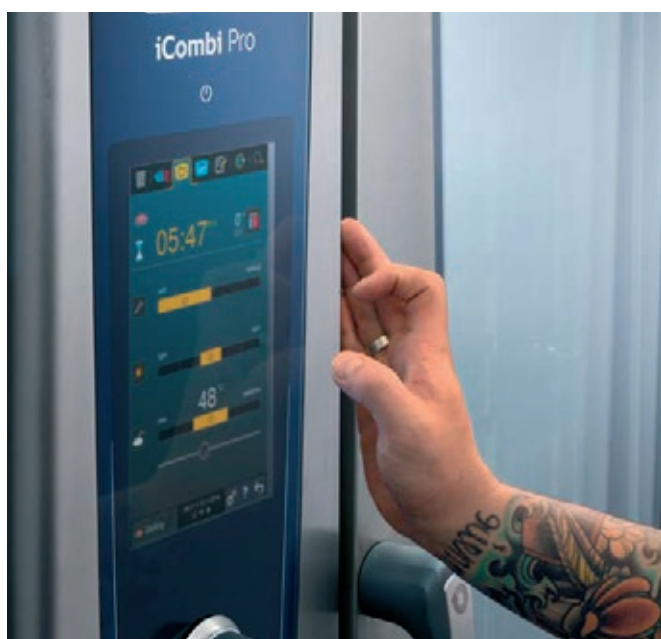


Du har et mål,
iCombi Pro vet veien dit

Alltid perfekt resultat


iCookingSuite

Du har et mål – forfølg det kompromissløst med tilberedningsintelligensen til din iCombi Pro. Et eksempel: Noen ganger må du lage 5, noen ganger 100 biffer som må være ferdige samtidig. Alltid med samme kvalitet. For å klare dette, justerer iCombi Pro statusen i tilberedningen kontinuerlig mot det bestemte målet, beregner tilberedningen og tilpasser temperaturen på en intelligent måte. Gjestene kommer tidlig, grillgrønnsakene er ikke ferdige? Da bytter du enkelt fra enkel til blandet last. Din iCombi Pro regulerer tilberedningsparametrene slik at begge kan tilberedes samtidig. Eller endret du mening om ønsket resultat? Da går du inn i tilberedningsprosessen og endrer resultatet. iCombi Pro tilpasser temperaturen og tiden optimalt. Resultatet vil overbevise deg. Og kan gjentas når som helst. Uansett hvem som bruker matlagingsystemet.



➔ **iCookingSuite**

Dette er smart matlaging for deg som vil krysse din personlige mållinje igjen og igjen. Effektiv, enkel, sikker.

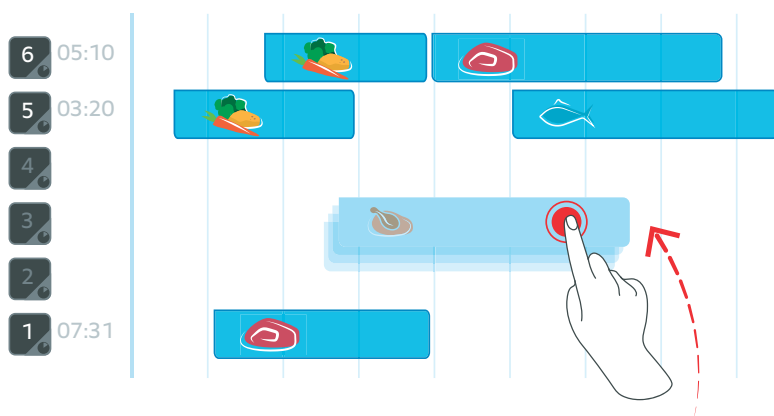


Komplekse produksjoner
krever enkle løsninger.


Optimal planlegging

iProductionManager

Livet på kjøkkenet: Stressende og hektisk, ha alt ferdig i tide og samtidig. En logistisk utfordring for papir og blyant eller programvare til nå. For nå overtar din iCombi Pro med sin iProductionManager: Du plasserer bare maten på skjermen, og med en gang ser du hva som kan produseres sammen. Alt du trenger å gjøre nå er å angi om du vil tilberede maten på en tids- eller energieffektiv måte. Systemet overvåker hvert spor for seg, slik at tilberedningstidene intelligent tilpasses mengden og ønsket resultat. Du bestemmer om maten skal være ferdig samtidig, eller om du vil starte produksjonen samtidig. Uansett signaliserer din iCombi Pro deg når en handling kreves - og dermed: maten er ferdig.



➔ **iProductionManager**
Sparer deg for logistikk, effektiviserer produksjonen og minimerer personalkostnadene. Gjennomgående høy kvalitet. Livet på kjøkkenet i fremtiden: Rolig og kontrollert.



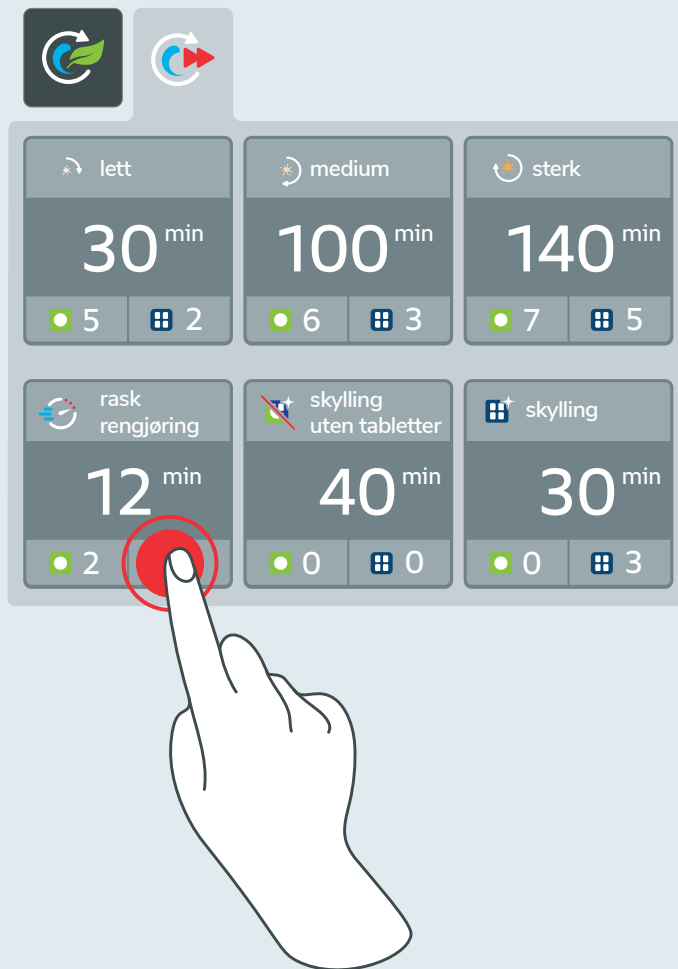
Strålende.
De mange arbeidstimene
vises slett ikke på den.

Effektiv rengjøring

iCareSystem⁺

Grilling etterlater seg mye fastbrent fett som hindrer din iCombi Pro for tilberedning av andre matretter. Hvis ikke det var for iCareSystem. Blant annet med den ultrasnake mellomrengjøringen på bare maksimalt 12 minutter. Da kan du umiddelbart fortsette til brokkolien, uten overføring av smak eller forstyrrende lukt. Og når det gjelder glanshygiene på slutten av dagen vil din iCombi Pro fortelle deg om den er sterkt, middels eller lett tilsmusset. Du velger mellom miljøvennlig eller standard rengjøring. Med avkalking. Over natten. Med 50 %* mindre kjemikalier. Fosfatfritt og alltid superrent. Din iCombi Pro kan huske preferansene dine og viser deg det relevante rengjøringsprogrammet neste gang.

* Sammenliknet med den forrige modellen.



Rask rengjøring finner du raskt og aktiverer raskt: Bare plasser rengjøringstablettene i gulvavløpet og start rengjøringen. Alt etter maksimalt 12 minutter kan du fortsette med produksjonen.

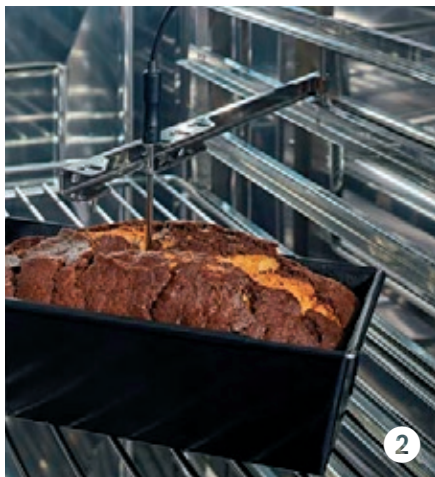


➔ iCareSystem

Med iCareSystem sparer du rengjøringsmidler, vann og tid og skiller deg positivt ut når det gjelder hygiene, driftskostnader og miljø.

Tekniske detaljer.

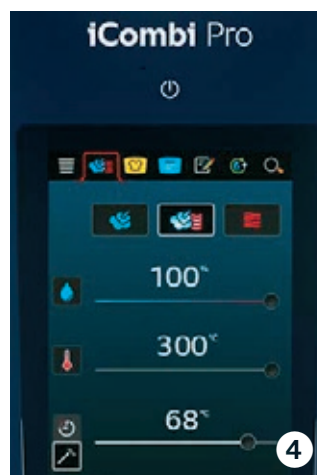
Alt er gjennomtenkt.



iCombi Pro setter standarder når det gjelder intelligens og tekniske funksjoner:

- ❶ LED-belysning med innsettinssignal
- ❷ 6-punkts kjernetemperaturmåler,
- ❸ dynamisk luftturbulens
- ❹ 300 °C maksimal stekeovnstemperatur
- ❺ Integriert hånddusj med punkt- og dusjstråle
- ❻ Friskdampgenerator
- ❼ 3-skivers stekeovnsdør

I tillegg: Display som viser energiforbruk, ny tetningsteknologi for gulvapparater, WiFi uten ekstern antenne



Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Det må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i profesjonelle kjøkken. På Metos Rational gjelder dette alt fra mobile stativer så vel som for grill- og pizzaplater, for kondenshetten og for rustfrie stålbeholdere. Fordi først når du har det originale Metos Rational-tilbehøret kan du bruke den enestående yteevnen til iCombi Pro i hele båndbredden. Slik at du virkelig lykkes med forstekte produkter, kylling, bakevarer og grillete grønnsaker. Selv biffen får lekre grillstriper.

➔ Originalt tilbehør

Og det er det gjennomtenkte tilbehøret som gjør resultatet imponerende.



Modelloversikt iCombi Pro.

Hvilken passer for deg?

iCombi Pro får du i mange forskjellige størrelser; ytelsen må tross alt passe til dine behov, ikke omvendt. 20 måltider eller 2 000? Frontcooking? Kjøkkenstørrelse? Strøm? Gass? XS? 20-2/1? Hvilken modell hører til i kjøkkenet ditt?



| Elektrisk og gass | iCombi Pro XS 6-2/3 | iCombi Pro 6-1/1 |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Kapasitet | 6 × 2/3 GN | 6 × 1/1 GN |
| Antall måltider pr. dag | 20–80 | 30–100 |
| Langsgående innsetting (GN) | 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN |
| Bredde | 655 mm | 850 mm |
| Dybde | 621 mm | 842 mm |
| Høyde | 567 mm | 754 mm |
| Vanntilførsel | R 3/4" | R 3/4" |
| Vannavløp | DN 40 | DN 50 |
| Vanntrykk | 1.0 - 6.0 bar | 1.0 - 6.0 bar |
| Elektrisk | | |
| Vekt | 67 kg | 99 kg |
| Tilkoblingsverdi | 5.7 kW | 10.8 kW |
| Sikring | 3 × 10 A | 3 × 16 A |
| Nettilkobling | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V |
| Effekt "Varmluft" | 5.4 kW | 10.25 kW |
| Effekt "Damp" | 5.4 kW | 9 kW |
| Gass | | |
| Vekt | | 117 kg |
| Tilkoblingsverdi | | 0.6 kW |
| Sikring | | 1 × 16 A |
| Nettilkobling | | 1 NAC 230 V |
| Gasstilkobling | | 3/4" IG |
| Naturgass/flytende gass G31* | | |
| Maksimal Nominell varmetilførsel | | 13 kW/13 kW/13.5 kW |
| Effekt "Varmluft" | | 13 kW/13 kW/13.5 kW |
| Effekt "Damp" | | 12 kW/12 kW/12.5 kW |





| iCombi Pro 10-1/1 | iCombi Pro 6-2/1 | iCombi Pro 10-2/1 | iCombi Pro 20-1/1 | iCombi Pro 20-2/1 |
|------------------------|---------------------|-------------------|------------------------|---------------------|
| 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 kombidampere

- ➔ **BAKE** modellen har skinner for bakeplate 400x600 mm
- SOUS-VIDE** modellen har en tynn kjernetemperaturføler for sous-vide produksjon

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

| <i>Metos iCombi Pro</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</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 kombidampere

Metos iCombi Pro 6-2/1

| <i>Metos iCombi Pro</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</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>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</i> |
|-------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------|
| iCombi Pro 10-2/1 | 4352074 | 1072x1042x1014 | 400V 3N~ 37.4 kW 63A |

Metos iCombi Pro 20-2/1

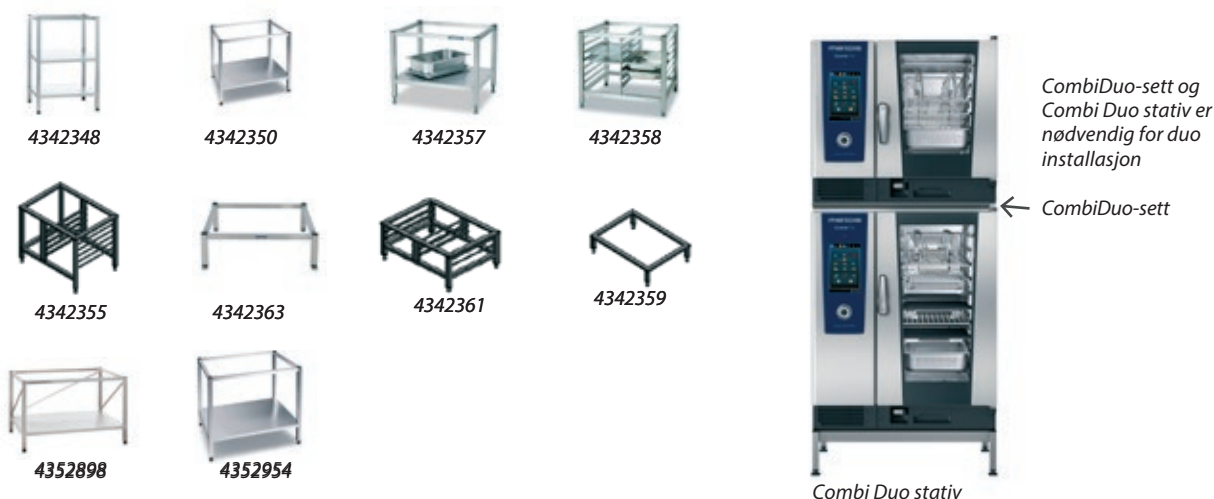
| <i>Metos iCombi Pro</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | <i>Elektrisk tilkobling</i> |
|-------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------|
| iCombi Pro 20-2/1 20 | 4352092 | 1082x1117x1807 | 400V 3N~ 67.9 kW 100A |
| iCombi Pro 20-2/1 15 | 4352096 | 1082x1117x1807 | 400V 3N~ 67.9 kW 100A |

Stativer

| <i>Stativ XS modeller</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | |
|--------------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| Stativ UG1, to hyller | 4342348 | 634x558x931 | høyde 931, to hyller |
| Stativ UG1 CombiDuo, for to XS ovner | 4342350 | 634x558x555 | høyde 555, en hylle |

| <i>Stativ 6-1/1 og 10-1/1 modeller</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | |
|---|-----------------|---------------------|-----------------------------------|
| Stativ 6 eller 10 ovn, en hylle | 4342357 | 850x620x700 | høyde 700, en hylle |
| Stativ 6 eller 10 ovn, GN-skinner | 4342358 | 850x620x700 | 12 skinner GN1/1, avstand 75 mm |
| BAKE Stativ 6 eller 10 ovn, skinner bakeplate | 4342355 | 850x620x700 | 5 skinner 400x600, avstand 90 mm |
| Stativ for 6 ovn med UltraVent | 4342365 | 850x620x945 | 18 skinner GN1/1, avstand 75 mm |
| BAKE Stativ for 6 ovn med UltraVent | 4342367 | 850x620x945 | 7 skinner 400x600, avstand 100 mm |
| Stativ CombiDuo for to 6 ovner | 4342363 | 850x620x445 | høyde 445, en hylle |
| Stativ CombiDuo for to 6 ovner | 4342361 | 850x620x445 | 4 skinner GN1/1, avstand 75 mm |
| Stativ CombiDuo for 6 + 6 eller 6+10 ovner | 4342359 | 850x620x200 | høyde 200 |

| <i>Stativ 6-2/1 og 10-2/1 modeller</i> | <i>Artikkel</i> | <i>Dimensjon mm</i> | |
|---|-----------------|---------------------|---------------------|
| Stativ UG1, en hylle | 4352898 | 1082x885x699 | høyde 699, en hylle |
| Stativ UG1, CombiDuo for 6+6 eller 6+10 ovn | 4352954 | 1082x885x200 | høyde 200 |



Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo

Salg tlf: 924 28 860

metos.norway@metos.no

www.metos.no

metos
kitchen intelligence®

