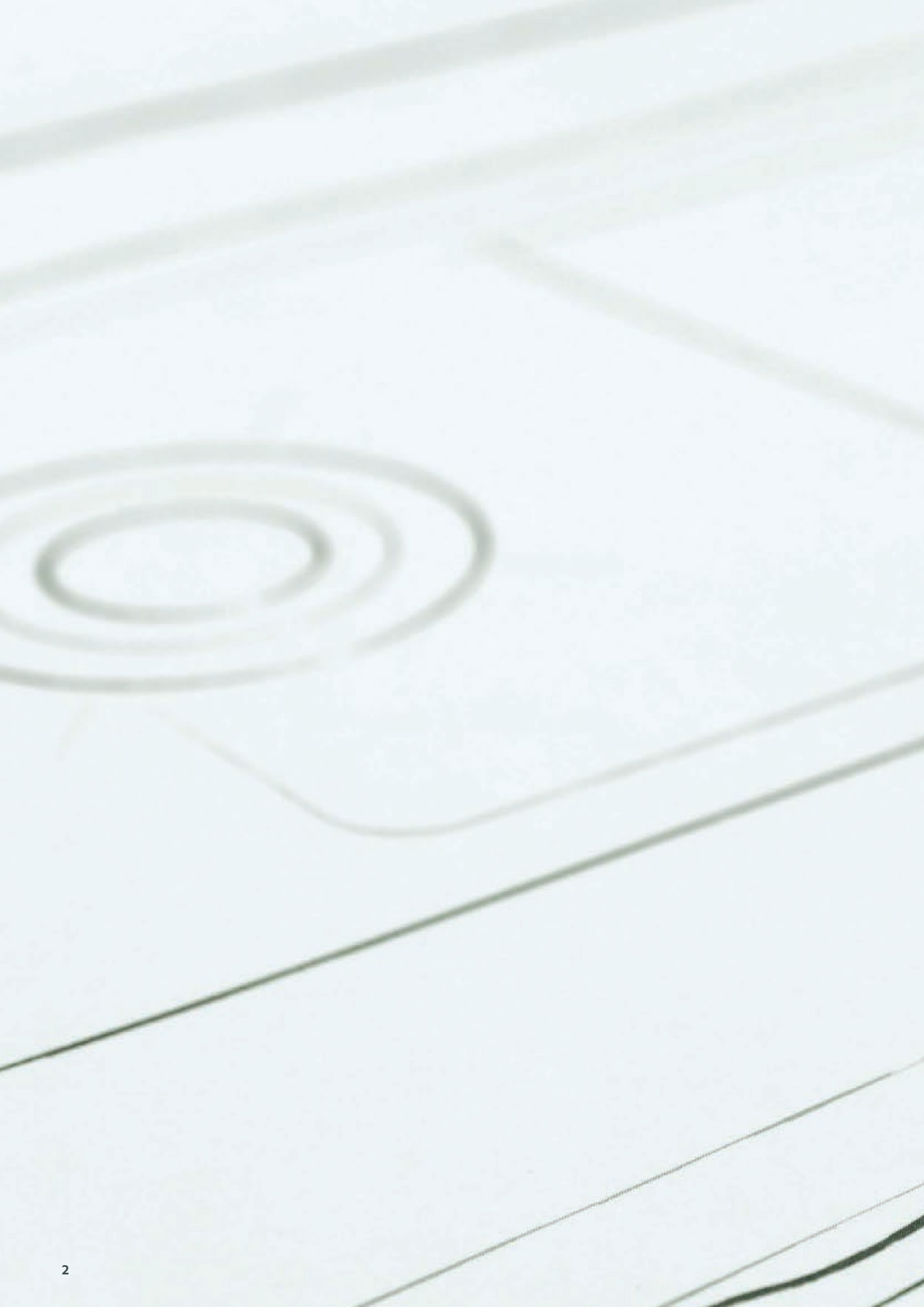


iCombi® Pro.

metos
kitchen intelligence®

Uus standard.





Avastage, mille peale pole keegi varem tulnud.

Kes soovib seada uued standardid, peab uut moodi mõtlema. Küpsetamine, praadimine, grillimine, aurutamine, fritüürimine, pošeerimine see käib ju kõik nutikamalt, lihtsamalt, tõhusamalt. Seetõttu on Metos Rational oma enam kui 45-aastase kokandusuuringute kogemusega vaadanud silmapiirist kaugemale ja uurinud oskustöölise puudust, toidutrende ja köögihaldust. Andnud oma mõtlemisele uue suuna. Pidades silmas alati ühte eesmärki: jõuda täiuslikkusele sammu võrra lähemale.

- ➔ **Tulemus**
iCombi Pro. Nutikas, paindlik, produktiivne. Uus standard.



Mina olen iCombi Pro.

Uus. Ma olen kogunud, mõtlen kaasa, õpin juurde, ei unusta mitte midagi, panen tähele ja jälgin ennast. Kui ma tean soovitud tulemust, kohandan ma niiskustaset, õhukiirust ja temperatuuri automaatselt ehk teiste sõnadega: tänu minu nutikusele reageerin ma dünaamiliselt teie nõuetele. Ahjuuks on liiga kaua lahti? Steik on tavapärasest paksem? Friikartuleid on rohkem kui tavaliselt? Sealjuures kohandan ka iseseisvalt seadistusi ja annan teile soovitud tulemuse. Ikka ja jälle. Äärmiselt tõhusalt. Selleks ma ju nutikas olengi.

➔ Mida saate sellest teie?

Rohkelt vaba ruumi. Ja kindlustunde, et saavutate oma eesmärgid. Täpselt nii nagu olete endale ette kujutanud.

Intuiitiivne kasutuskontseptsioon

Uus kasutuskontseptsioon juhhib teid läbi tootmisprotsessi pildikeelega, logistiliste töösammude ja selgete, interaktiivsete juhistega. Sedasi saab igaüks algusest peale veatult töötada.

Nutikas toiduvalmistamine

iCookingSuite teab, kuidas saavutada soovitud küpsetustulemus, ning pakub seda üha uuesti. Silmapaistva kvaliteediga. Lisaks võite alati sekkuda toiduvalmistamisse või vahetada üksikpartii segapartiiks. See on vabadus, see on paindlikkus.

➔ Lk 8

Integreeritud WiFi

Integreeritud WiFi-liidese abil ühendab iCombi Pro internetiga sama lihtsalt nagu teie nutitelefoni, et luua ühendus ConnectedCookinguga. See tähendab veel suuremat mugavust, kindlustunnet ja inspiratsiooni.

Energy Star®-i partner

Suurepärase selline on energiatõhususele antud hinnang. Selleks testiti iCombi Pro ühe rangema sertifitseerimisprogrammi raames.

Tõhus roogade valmistamine

iProductionManager võtab üle tootmisprotsesside kavandamise ja näitab, millal ja mida saaks kõige paremini koos valmistada. Täpsed tööprotsessid säästavad aega ja energiat.

➔ Lk 10

Ülikiire puhastus

Maksimaalselt 12 minutiga mustusest puhtaks see on võimalik ainult iCombi Pro'ga. Isegi standardpuhastusega säästate 50% aega ja puhastusvahendit*. Puhas masin lühema seisuaaja ja suurema tootlikkusega.

➔ Lk 12


Hästi läbimõeldud

Rohkem ventilaatoreid, optimeeritud ahju mõõtmed ja suurem kuivatusvõimsus võimaldavad teil toota kuni 50% rohkem partiisid*. Veel parem toidu kvaliteet. Veel suurema produktiivsuse jaoks.

➔ Lk 6

* võrreldes eelmise mudeliga





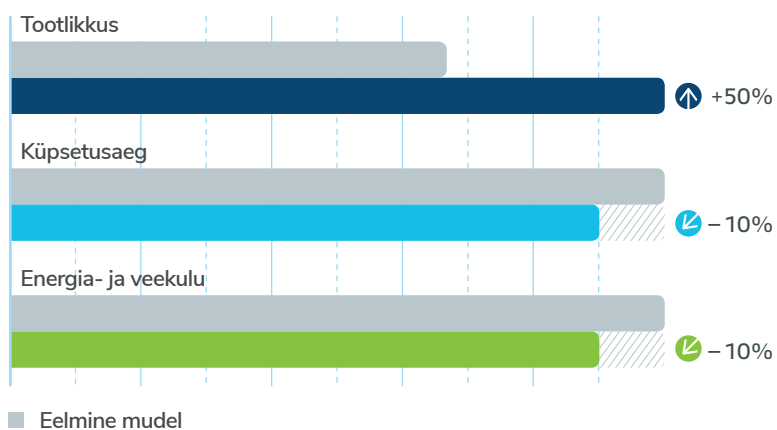
Kõik, mida teete,
õnnestub teil nüüdsest
veelgi paremini.

Suurem produktiivsus

iDensityControl


Uue lähenemisega tõhusus: Unustage mahukad toiduvalmistusseadmed ja laske iCombi Pro'i enda heaks töötada. See seade mahub pinnale, mis on väiksem kui 1 m². Liha, kala, linnuliha, köögiviljad, küpsetised. À-la-carte toitlustus, kaasamüük, tavapärase õhtustamine. Tänu nutikate assistentide koostööle õnnestub tal palju ära teha. Nii tagab iDensityControl võimsa õhuringluse ja kuivatusega u 50%* suurema tootlikkuse u 10%* lühema küpsetusajaga. Ja annab ühtlase tulemuse isegi kõige kaugemas ahju nurgas. Samal ajal tähendab intuitiivne kasutuskontseptsioon optimaalset tuge kasutajale ning minimaalset veamäära. Nii et tootmine saaks tõrgeteta jätkuda.

* võrreldes eelmise mudeliga



➔ iDensityControl

Teie jaoks tähendab see suuremat jõudlust, millega säästate aega ja raha. Väljendudes veelgi rohkem maitsetes.

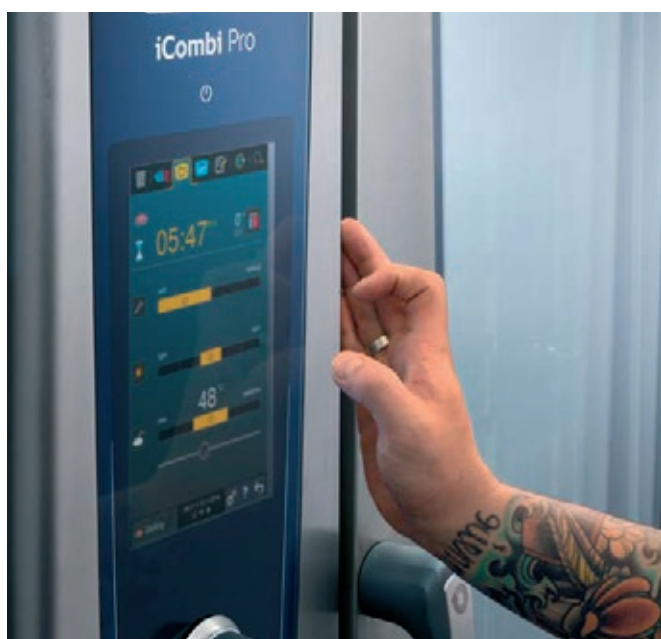


Teil on eesmärk,
iCombi Pro teab, kuidas
seda saavutada.

Soovitud tulemus on garanteeritud

iCookingSuite

Teil on eesmärk, järgige seda kompromissitult iCombi Pro nutika küpsetamisega. Näide: vahel peavad korraga valmima 5, vahel 100 steiki. Alati aga sama kvaliteediga. Selleks võrdleb iCombi Pro pidevalt toidu küpsusastet ettenähtud temperatuuriga, arvutab küpsetamise kulgu ning kohandab nutikalt temperatuuri. Külalised tulevad varem, grillitavad juurviljad pole aga veel valmis? Sel juhul minge üksikpartiilt üle segapartiile. iCombi Pro reguleerib küpsetusparameetreid nii, et mõlemad saaksid üheaegselt valmis. Või muutsite täiusliku tulemuse kohta meelt? Sel juhul sekkuge küpsetusprotsessi ning muutke eesmärki. iCombi Pro kohandab temperatuuri ja aega optimaalselt. Tulemus veenab teid kindlasti. Ja see on igal ajal korratav. Hoolimata sellest, kes toiduvalmistussüsteemi kasutab.



➔ **iCookingSuite**

See on nutikas söögitegemine, et saaksite oma isiklikku finišjoont ikka ja jälle ületada. Tõhus, lihtne, kindel.

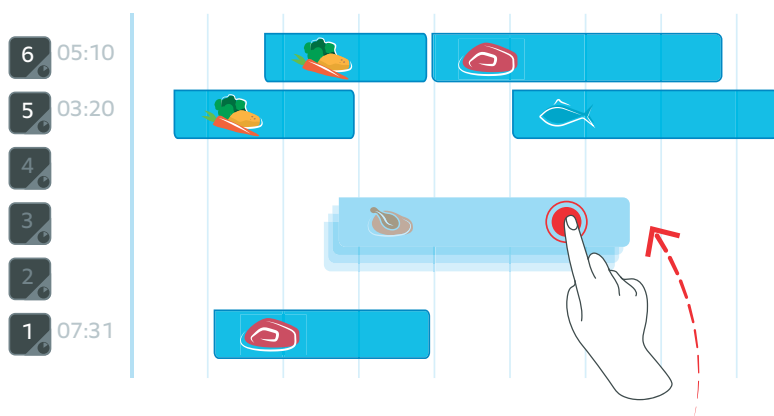


Keerukad valmistusprotsessid
nõuavad lihtsaid lahendusi.

Optimaalne planeerimine

iProductionManager

Elu köögis: stress ja pinge, et kõik saaks ühel ja õigel ajal valmis. Logistiline väljakutse paberi-pliiatsi või tarkvara jaoks. Praeguse hetkeni. Sest nüüd võtab üle iCombi Pro koos iProductionManageriga: märkige lihtsalt road ekraanil ja juba näetegi, mida saab koos valmistada. Nüüd peate vaid valida, kas soovite küpsetada aja- või energiasäästlikult. Süsteem jälgib iga sisestust eraldi, et küpsetusajad oleksid koguste ja tulemuste järgi nutikalt kohandatud. Teie otsustate, kas road peaksid valmima ühel ajal, või soovite alustada küpsetamist üheaegselt. Igal juhul annab iCombi Pro teile märku sellest, mis tuleks ahju panna – ja voilà: Söök on valmis.



➔ **iProductionManager**
Hoidke kokku logistiliste jõupingutuste pealt, täiustage tootmist ja minimeerige personalikulusid. Säilitades kvaliteedi. Elu tulevikuköögis on rahulik ja ülevaatlik.



Täiuslik.
Sellel pole jälgegi
tundidepikkusest tööst.

Efektiivne puhastus

iCareSystem⁺

Rohke grillimine jätab raskesti eemaldatavad jäljed, mis blokeerib iCombi Pro muude roogade valmistamiseks. Kuid meie seadmetel on iCareSystem. Muuhulgas ultrakiire vahepuhastusega, mis kestab maksimaalselt 12 minutit. Seejärel saab jätkata kohe brokoliga, ilma maitset rikkumata või häirivate lõhnadeta. Ja kui päeva lõpuks on vaja tipptasemel hügieeni, ütleb iCombi Pro, kas ta on tugevalt, keskmiselt või kergelt määrdunud. Teie otsustate, kas soovite säästlikku või standardpesu. Katlakivieemaldusega üle öö. 50%* vähem keemiat. Fosfaadivaba ja alati ülipuhast. iCombi Pro mäletab teie eelistusi ja näitab järgmine kord teile sobivat puhastusprogrammi.

* võrreldes eelmise mudeliga



kerge 30 min ● 5 ■ 2	keskmine 100 min ● 6 ■ 3	tugev 140 min ● 7 ■ 5
kiir puhastus 12 min ● 2 ■ 2	pesemine ilma tablettideta 40 min ● 0 ■ 0	loputamine 30 min ● 0 ■ 3

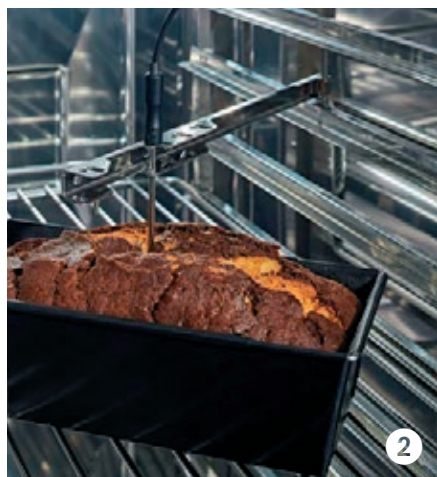
Kiirpuhastus on alati käepärast ja kiiresti aktiveeritav: lihtsalt asetage puhastustablett äravoolusöelale ja käivitage puhastus. Tootmisega saab jätkata juba maksimaalselt 12 minuti pärast.



➔ **iCareSystem**
iCareSystemi abiga säästate puhastusvahendit, vett ja aega ning hoolitsete hügieeni, eksploatatsioonikulude ja keskkonna eest.

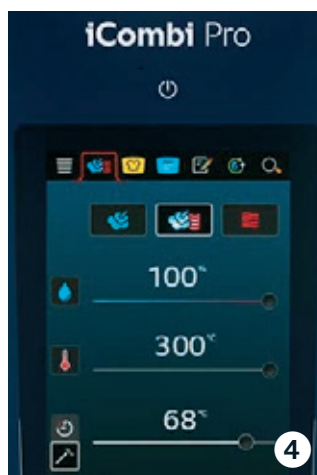
Tehnilised üksikasjad.

Kõige peale on mõeldud.



iCombi Pro seab uued standardid nutikusele ja tehnilistele funktsioonidele

- 1 LED-tuled sisestussignaali
 - 2 6-punktiline termonõel
 - 3 Dünaamiline pöördõhk
 - 4 Maksimaalne ahjuteperatuur 300 °C
 - 5 Integreeritud käsidušš punkt- ja pihustusjoaga
 - 6 Aurugeneraator
 - 7 3-kordse klaasiga ahjuuks
- Lisaks: energiatarbimise kuva, uus tihendustehnoloogia pörandale paigaldatavatele seadmetele, välise antennita WiFi



Tarvikud.

Sobivad komponendid teie edu jaoks.



See peab olema tugev, vastupidav igapäevaseks kasutuseks ning sobima pingelise profiköögi tööga – Metos Rationali puhul kehtib see kõik nii aluskäru kui ka grilli- ja pitsaplaadi, kuhu ja roostevabast terasest mahutite kohta. Sest alles Metos Rationali originaaltarvikutega saate iCombi Pro silmapaistvat võimsust kogu ulatuses. Kõik alates eelküpsetatud toodetest kuni kana, küpsetiste ja grillitud köögiviljadeni õnnestuvad täielikult. Steik saab isegi maitsvad grillitribud.



- ➔ **Originaaltarvikud**
Muljetavaldava tulemuse tagavad siiski läbimõeldud tarvikud.



iCombi Pro mudelite ülevaade.

Milline sobib teile?

iCombi Pro on saadaval eri suurustes, sest lõppkokkuvõttes peab selle võimsus vastama teie vajadustele ning mitte vastupidi. 20 portsjonit või 2000? Külaliste ees kokkamine? Köögi suurus? Vool? Gaasiühendusega? XS? 20-2/1? Milline mudel sobib teie kööki?



Elektri- ja gaasiühendusega	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Mahutavus	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN
Portsjonite arv päevas	20–80	30–100
Pikisisesus (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Laius	655 mm	850 mm
Sügavus	621 mm	842 mm
Kõrgus	567 mm	754 mm
Veevarustus	R 3/4"	R 3/4"
Vee äravool	DN 40	DN 50
Veesurve	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
Elektriühendusega		
Kaal	67 kg	99 kg
Energiatarve	5.7 kW	10.8 kW
Kaitse	3 × 10 A	3 × 16 A
Võrguühendus	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Võimsus Kuum õhk	5.4 kW	10.25 kW
Võimsus Aur	5.4 kW	9 kW
Gaasiühendusega		
Kaal		117 kg
Energiatarve, elektriühendus		0.6 kW
Kaitse		1 × 16 A
Võrguühendus		1 NAC 230 V
Gaasiühendus		3/4" IG
Maagaas/vedelgaas G30*		
Max Nimisoojuskoormus		13 kW/13 kW/13.5 kW
Võimsus Kuum õhk		13 kW/13 kW/13.5 kW
Võimsus Aur		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 kombiahjud

- ➔ **BAKE** mudelil on siinipaari pagariplaatidele mõõtudega 400x600 mm
SOUS-VIDE mudelil on õhukese nõelaga termomeeter sous-vide toodetele

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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 kombiahjud

Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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>Kood</i>	<i>Mõõdud mm</i>	<i>Elektriühendus</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



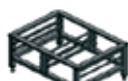
4342358



4342355



4342363



4342361



4342359



4352898



4352954



Metos AS

Saha tee 18, Loo, 74201 HARJUMAA

Tel 65 00 740

e-mail: metos.estonia@metos.ee

www.metos.ee

metos
kitchen intelligence®

