

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust.
Pålideligt.

metos
kitchen intelligence®



iCombi Classic.

Ydeevnen er summen af de mange detaljer.

iCombi Classic er et sandt multitalent og bliver hurtigt en uundværlig hjælper i køkkenet. På mindre end ca. 1 m² erstatter den talrige klassiske køkkenmaskiner, den er robust, driftssikker, kraftfuld og effektiv. Brugervenlig. Og imponerer med funktioner, der garanterer serveringer af høj kvalitet. Derfor opnår du som erfaren kok altid det ønskede resultat.

➔ Det overbeviser

Arbejdsredskabet som kombinerer høj produktivitet med serveringer af høj kvalitet.

Nem håndtering

farvedisplay, tydelige og logiske symboler på brugerfladen for intuitiv og fejlfri betjening.

➔ Side 6

Nem programmering

Individuel programmering af op til 100 programmer med op til 12 trin i hver tilberedningsproces. For perfekte og ensartede resultater hver gang.

➔ Side 6

ClimaPlus

Topværdier inden for affugtningseffektivitet og 10%-trins indstilling af fugtighedsniveauet for præcise tilberedningsresultater. For hurtige topresultater.

➔ Side 4

Udvidet netværkstilslutning

Den valgfrie LAN- eller WiFi-grænseflade muliggør tilslutning til ConnectedCooking netværksløsning. Den hjælper til central oprettelse af individuelle programmer og hygiejnedokumentation

Ventilatorblade

Op til 3 ventilatorer sørger sammen med det specialudformede ovnrumsdesign for en optimal fordeling af varmen og dermed et højere energioptag i madvarerne. For ensartede resultater og høj produktivitet.

➔ Side 6

Rengøring og afkalkning

Automatisk rengøring, også om natten, fosfatfrie rengøringstabs og nedsat forbrug af rengøringsmidler – renere bliver det ikke. Care-Systemet forhindrer også tilkalkning.

➔ Side 8

LED-ovnbelysning

Tillid er godt, kontrol er bedre: Takket være den høje lysintensitet og neutrale lysfarve er det nemt at vurdere madens udvendige tilberedningsgrad.





Produktivitet som passer
til din køkkenhverdag

Enestående tilberedning

ClimaPlus

iCombi Classic får tingene gjort på et højt niveau: takket være måle- og reguleringsteknikken til et ensartet, individuelt ovnrum. Takket være kraftfuld friskdampgenerator for optimal dampmætning. Takket være højeffektiv fugtstyring, endnu flere ventilatorblade og optimal ovnrumsdesign. Dermed tilføres råvarerne altid den rigtige mængde varme og energi, og ved behov øges dette. Resultatet: ensartet tilberedning fra øverste til nederste rille, selv ved store påfyldningsmængder. Op til 10% mindre energi- og vandforbrug. Altid med et klart mål for øje: At tage kulinariske kegler med knasende sprøde svær og skorper, dekorative grillmønstre og perfekte paneringer.



Op til 105^{liter}/sec.
Affugtning



300 °C
Varmluft



maks.
Dampmætning

➔ **Sammen giver det**
Højere ydeevne, øget
produktivitet, mindre
ressourceforbrug.

A close-up photograph of a person's hand, wearing a white sleeve, touching a digital control panel on a dark machine. The panel has a small screen showing numbers like 100, 20, and 12, and several buttons. The background is blurred, showing other parts of the machine.

Alt kan indstilles. Nem og intuitiv

Nem håndtering

Så hurtigt kan det gå: Efter kun kort tid er du fortrolig med iCombi Classic og betjener enheden på noget nær autopilot. Takket være det intuitive betjeningskoncept, de tydelige symboler og drejhjulet med pushfunktion. Det er madlavning på den nemme måde.



Individuelt programmerbar

Tilfreds med resultatet? Så gem den anvendte tilberedningsproces med op til 12 trin. Det kan du for resten gøre for hele 100 tilberedningsprocesser.

- ➔ Det giver standardiserede arbejdsgange samt høj sikkerhed og kvalitet.

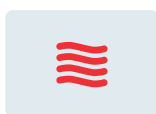


30 – 130 °C

Driftstilstand damp

Friskdampgeneratoren med dampregulering i 10%-trin frembringer en hygiejnisk, frisk damp. Sammen med den konstante tilberedningstemperatur og optimale dampmætning sikres en ensartet tilberedningsproces.

- ➔ Sikrer appetitlig farve, et godt bid og bevarer indholdet af næringsstoffer og vitaminer.



30 – 300 °C

Driftsart varmluft

Ovnviften cirkulerer luft rundt i hele ovnrummet i den individuelt valgte hastighed. Kapaciteten rækker uden problemer til en helt fuld ovn med f.eks. minutsteaks eller dybfrostvarer som blæksprutteringe, kartoffelkroketter eller bagværk.

- ➔ Høj ydeevne sikrer fremragende resultater



30 – 300 °C

Betjeningstilstand kombination

Fordelene ved varm damp kombineret med fordelene ved varm luft: korte tilberedningstider, mindre råvaresvind samt intensiv aromadannelse og en appetitlig overfladefarve. For fremragende resultater

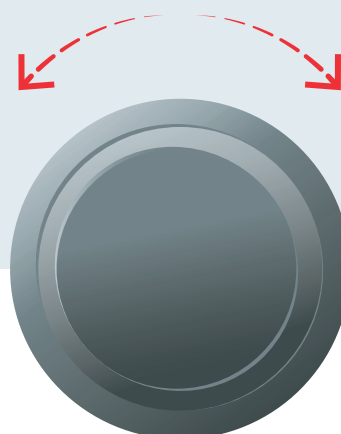
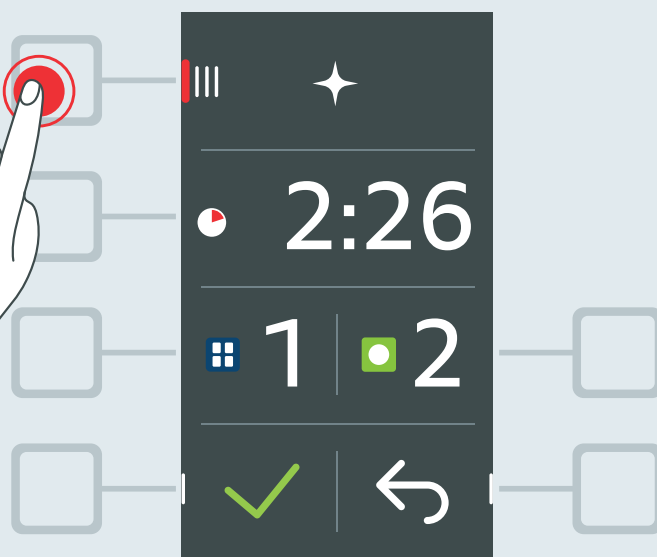
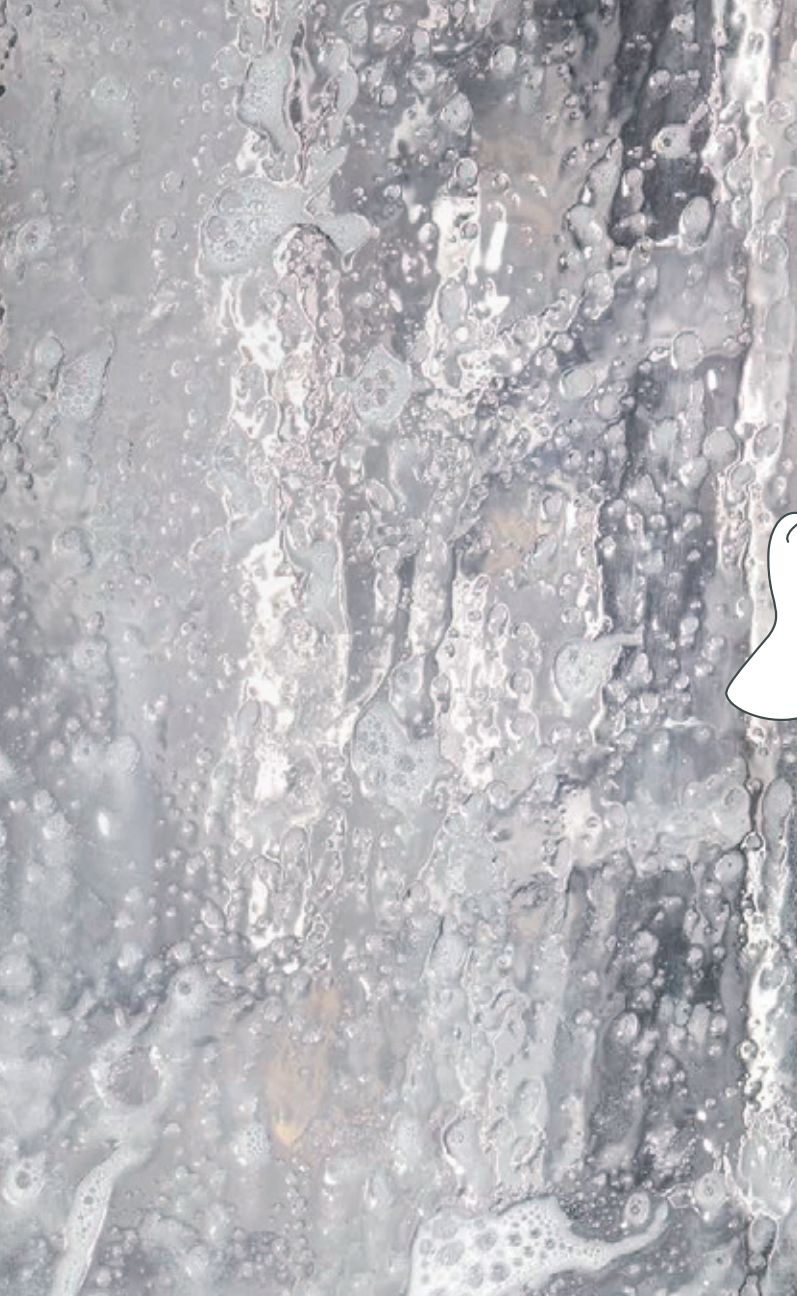
- ➔ Intet tilberedningssvind eller udtørring, men derimod masser af kvalitet.



Altid skinnende rent

Effektiv rengøring

Uanset hvor hårdt iCombi Classic har arbejdet, har den automatiske rengøring svaret på al tilsmudsning. Meget, let eller middel snavset. Med fosfatfrie rengøringstabs. Om dagen eller natten. Eller som en hurtig rengøring midt imellem, sågar uden tabs. Selv med Care-systemet, der overflødiggør den dyre vandblødgøring og regelmæssige afkalkning. Vejen til hygiejnisk renhed skal være nem, og derfor vælges alle rengøringsprocedurer hurtigt og enkelt via displayet.



- ➔ **For det eneste vigtige er:**
At du altid og uden besvær kan
arbejde i et hygiejnisk perfekt
køkken.

Tekniske data.

Kan det hele. Ned til mindste detalje.



Det kræver avancerede tekniske løsninger at opfylde så mange krav. Derfor råder iCombi Classic over:

❶ LED-ovnrumsbelysning ❷ Overvågning af enheden og download af HACCP- og servicedata via ConnectedCooking (kun med valgfri LAN- eller WiFi-grænseflade) ❸ Ny tætningsteknik på gulvmodeller ❹ Integreret håndbruser ❺ Dampgenerator ❻ Dobbelt glasdør med varmereflekterende belægning Herudover: LAN/WiFi (valgfrit), integreret dørdrypkar, centrifugal fedtseparation 16



Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

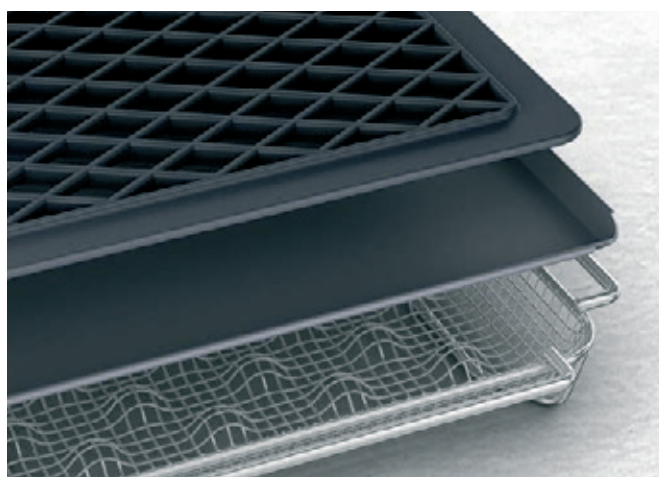


Du kender iCombi Classic ud og ind – dit daglige arbejdsredskab, der hjælper dig med at opnå de ønskede resultater. Også med det rigtige tilbehør. Fra grillpladen med fremragende varmeledningsevne til den højeffektive udsugnings- og kondensatoremhætte til det praktiske understel. De forskellige slags tilbehør opfylder forskellige funktioner, men har én ting til fælles: De holder til det hele og er samtidig topeffektive. Hver dag.



➔ Originalt tilbehør

Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer fremragende resultater.



iCombi Classic modeloversigt.

Når arbejdet kalder står iCombi Classic altid til tjeneste.

iCombi Classic fås i mange forskellige størrelser, og ydeevnen bør passe til dine behov og ikke omvendt. 20 måltider eller 2.000? Frontcooking? Køkkenstørrelse? Strøm? Gas? 6-1/1" 20-2/1" Hvilken model passer i dit køkken?



El og gas

	iCombi Classic 6-1/1
Kapacitet	6 × 1/1 GN
Antal måltider pr. dag	30-100
Indskub på langs	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Bredde	850 mm
Dybde (inkl. dørhåndtag)	842 mm
Højde (inkl. udluftningsrør)	754 mm
Vandtilslutning	R 3/4"
Vandafløb	DN 50
Vandtryk	1.0 - 6.0 bar

El

Vægt	93 kg
Tilslutningsværdi	10.8 kW
Sikring	3 × 16 A
Nettilslutning	3 NAC 400 V
Ydeevne "varmluft"	10.25 kW
Ydeevne "damp"	9 kW

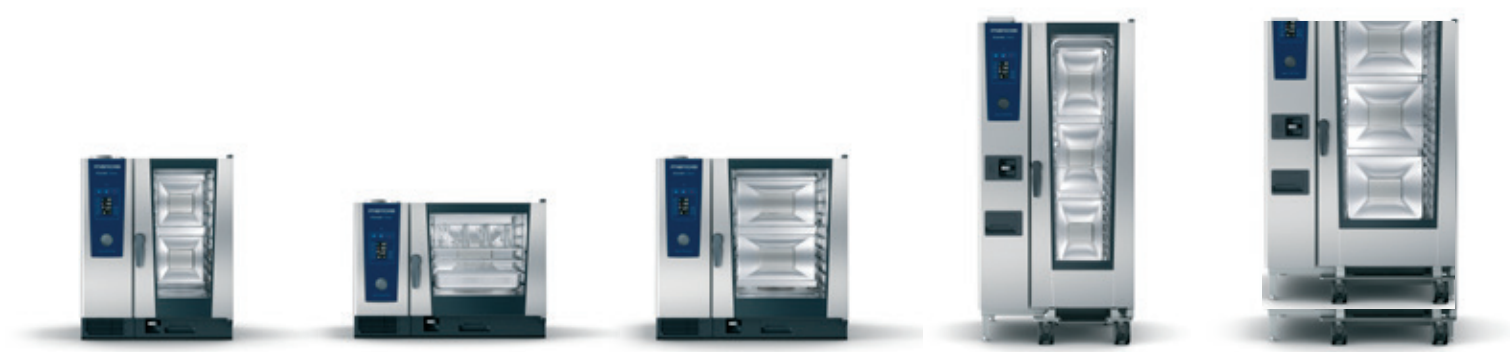
Gas

Vægt	101 kg
Tilslutningeffekt el	0.6 kW
Sikring	1 × 16 A
Nettilslutning	1 NAC 230 V
Gastilslutning	3/4" IG

Naturgas/flydende gas LPG G31*

Maks. nominel varmebelastning	13 kW/13 kW
Ydeevne "varm luft"	13 kW/13 kW
Ydeevne "damp"	12 kW/12 kW





iCombi Classic 10-1/1	iCombi Classic 6-2/1	iCombi Classic 10-2/1	iCombi Classic 20-1/1	iCombi Classic 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
121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 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
139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW



Metos iCombi Classic kombidampere



BAKE modellen har guider til bageplade 400x600 mm

Nummer efter modelnummer refererer til niveaubeløb.

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
<i>iCombi Classic 6-1/1</i>	4352138	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Classic 6-1/1 5</i>	4352140	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Classic 6-1/1 5 BAKE</i>	4352136	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Classic 10-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
<i>iCombi Classic 10-1/1</i>	4352176	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Classic 10-1/1 8</i>	4352178	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Classic 10-1/1 8 BAKE</i>	4352180	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Classic 20-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
<i>iCombi Classic 20-1/1 20</i>	4352214	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Classic 20-1/1 15</i>	4352222	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Classic 20-1/1 16 BAKE</i>	4352224	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Classic kombidampere

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Classic 6-2/1	4352162	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Classic 10-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Classic 10-2/1	4352198	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Classic 20-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Classic 20-2/1 20	4352234	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Classic 20-2/1 15	4352238	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



Metos Aps
c/o Accountor Denmark A/S
Herlev Hovedgade 195 A, 2730 Herlev

Salg: Dan Nielsen
Tlf: +45 27792377
info@metos.dk
www.metos.dk

metos
kitchen intelligence®



www.metos.dk