

iCombi® Classic.

Našus. Tvirtas. Patikimas

metos
kitchen intelligence®



iCombi Classic.

Rezultatą sudaro visų smulkmenų visuma.

„iCombi Classic“ yra tikras daugialypis talentas, ir jis greitai taps nepamainomu pagalbininku Jūsų virtuvėje. Mažiau nei maždaug 1 m² plote jis pakeičia daugelį įprastų gaminimo prietaisų, yra tvirtas, našus, galingas ir efektyvus. Lengvai valdomas. Ir įtikina funkcijomis, užtikrinančiomis aukštą gaminimo kokybę. Kad su savo virėjo patirtimi visuomet pasiektumėte rezultatą, kurį įsivaizduojate.

➔ Tai įtikina

Įrankis, kuriame suderintas didelis našumas ir aukšta patiekalų kokybė.

Paprasta naudoti

Sukamasis ratukas su paspaudimo funkcija, spalvotas ekranėlis, aiškūs simboliai naudotojo sąsajoje, kad dirbtumėte intuityviai ir be klaidų.

➔ 6 puslapis

Paprastas programavimas

Individualus programavimas naudojant iki 100 programų ir daugiapakopius gamybos procesus, kuriuos sudaro iki 12 žingsnių. Neribotai atkartojami rezultatai.

➔ 6 puslapis

ClimaPlus

Geriausi rezultatai ištraukiant drėgmę ir nustatant ją 10 % žingsniais sukuria itin palankią darbinės kameros atmosferą. Greitas rezultatas.

➔ 4 puslapis

Išplėstas susijungimas tinkle

Pasirinktinės LAN arba WiFi sąsajos suteikia galimybę prisijungti prie „ConnectedCooking“ tinklo sprendinio.

Ventiliatoriai

Iki 3 ventiliatorių kartu su darbinės kameros geometrija užtikrina optimalų šilumos pasiskirstymą ir itin gerą energijos įsisisverbimą į gaminamą patiekalą. Tolygiems rezultatams ir puikiam našumui.

➔ 6 puslapis

Valymas ir kalkių šalinimas

Automatinis valymas, taip pat ir naktį, valymo tabletės, kurių sudėtyje nėra fosfatų, ir mažesnės valiklių sąnaudos – švariau nebūna. Sistema „Care-System“ padeda išvengti užkalkėjimo.

➔ 8 puslapis

LED darbinės kameros apšvietimas

Pasitikėjimas yra gerai, bet kontrolė dar geriau: didelis šviesos intensyvumas ir neutrali spalva leidžia greitai stebėti maisto produkto gaminto eigą iš išorės.





Našumas, tinkantis
jūsų virtuvei.

Išskirtinis gaminimo rezultatas

ClimaPlus

„iCombi Classic“ pasiekia daug, pastoviai išlikdama aukštame lygyje: dėl centrinio matavimų ir reguliavimo įtaiso, užtikrinančio tolygias, individualias darbinės kameros sąlygas. Dėl galingo garų generatoriaus sukuriama optimaliai prisotintų garų. Dėl našaus drėgmės pašalinimo, didesnio ventiliatorių kiekio ir optimalios darbinės kameros geometrijos. Taip gaminamam patiekalui energija tiekama tiksliai ir, jeigu reikia, – itin galingai. Rezultatas: didelis gaminamas kiekis ir puiki tolygi kokybė visuose padėkluose. Naudojant iki 10 % mažiau energijos ir vandens. Viskas vienam tikslui: kad kaip virėjas būtumėte liaupsinami už traškas pluteles, apetitiškus raštus kepsniuose ir traškius pabarstukus.



iki 105^{litru/s.}
drėgmės ištraukimas



300 °C
karštas oras



maks.
garų prisotinimas

➔ **Viskas kartu reiškia**
daugiau galios, daugiau
našumo, mažiau žaliavų.

A close-up photograph of a person's hand, wearing a white sleeve, touching a digital control panel on a dark-colored machine. The panel has a small display showing the number '100' and some icons. The background is slightly blurred, showing more of the machine and a person's arm.

Viską galima reguliuoti. Paprastai ir intuityviai.

Paprasta naudoti

Tai gali būti taip greitai: jau netrukus „iCombi Classic“ valdysite su tokiu pasitikėjimu, kurio net nemanėte turintys. Dėl paprasto valdymo, aiškių simbolių ir sukamojo ratuko su paspaudimo funkcija. Tai paprasta.



Individualiai programuojama

Rezultatas tenkina? Tuomet išsaugokite gamintojo eigą įveddami iki 12 žingsnių. Tai galite daryti su iki 100 gamintojo receptų.

➔ Užtikrindami aukštų standartų, saugumo ir kokybės gaires.

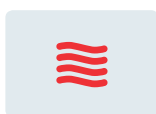


30 – 130 °C

Darbo režimas „Garai“

Garų generatorius su drėgmės reguliavimo 10 % žingsniais funkcija gamina higieniškus šviežius garus. Kartu su pastovia darbinės kameros temperatūra, užtikrinančia optimalų garų prisotinimą ir tolygų gaminimo procesą.

➔ Apetitiškai spalvai, traškumui ir maisti



30 – 300 °C

Darbo režimas „Karštas oras“

Gaminamas patiekalas iš visų pusių apdorojamas karštu oru individualiai pritaikytu oro greičiu. Galios rezervai yra pakankami net esant pilnai įkrovai su trumpai kepamais patiekalais, šaldytais produktais, pvz., kalmarais, krocketais arba kepiniais.

➔ Didelis pajėgumas geriems rezultatams.

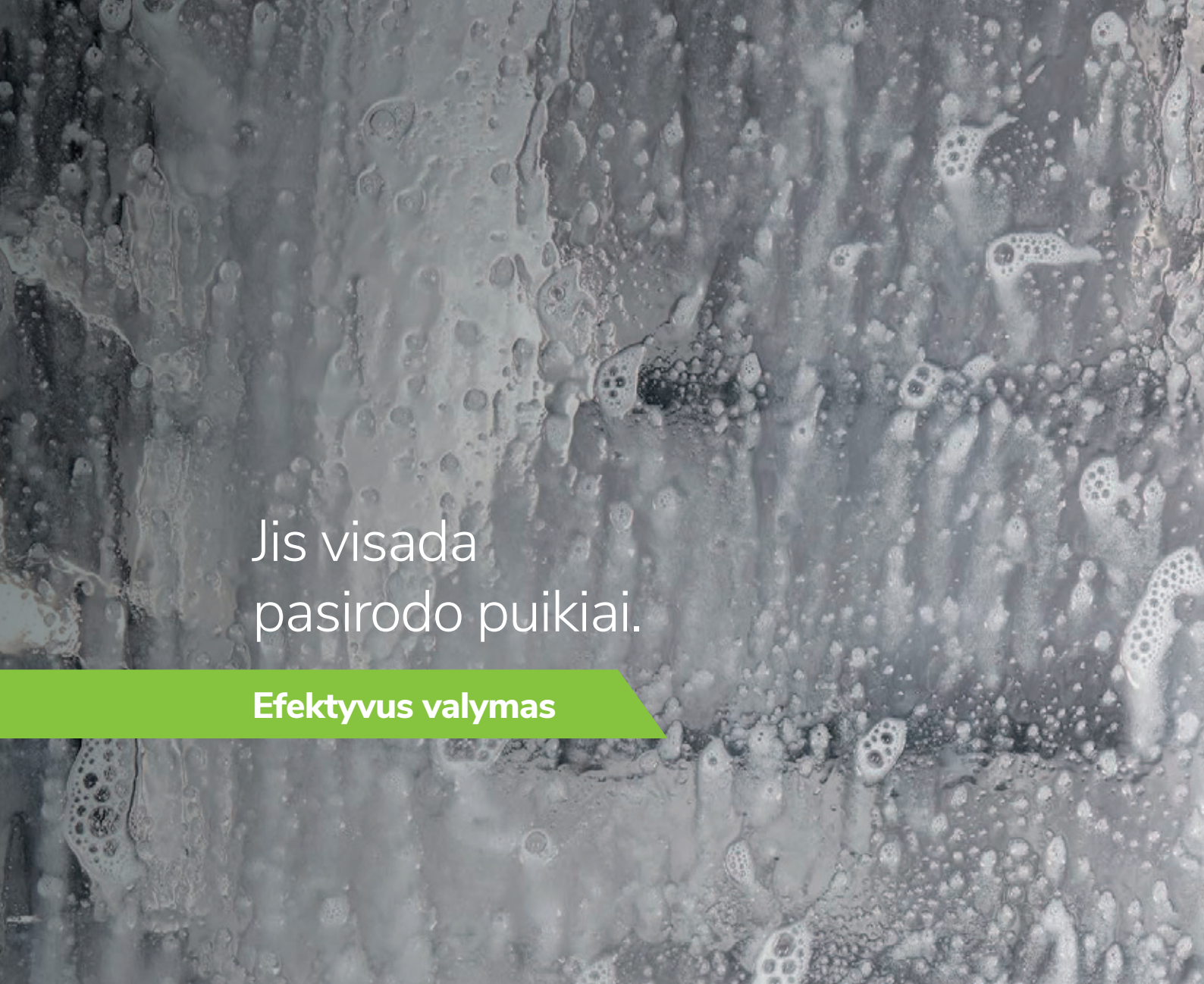


30 – 300 °C

Darbo režimas „Derinys“

Karštų garų ir karšto oro privalumai: trumpas gaminimo laikas, maži kepimo nuostoliai bei intensyvaus aromato susidarymas, apetitiška spalva. Puikūs rezultatai.

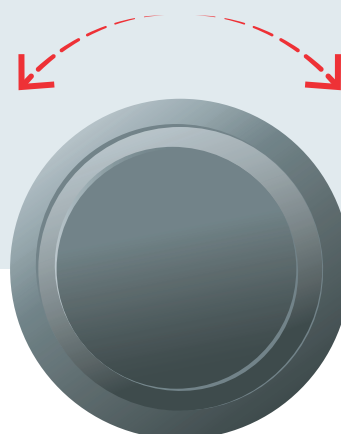
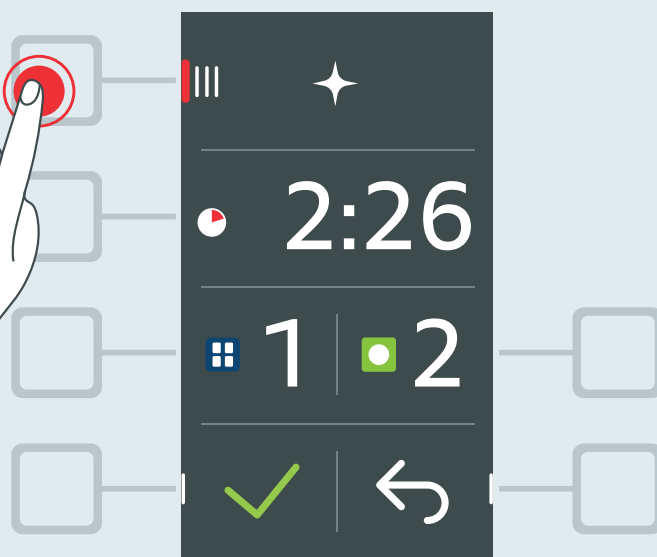
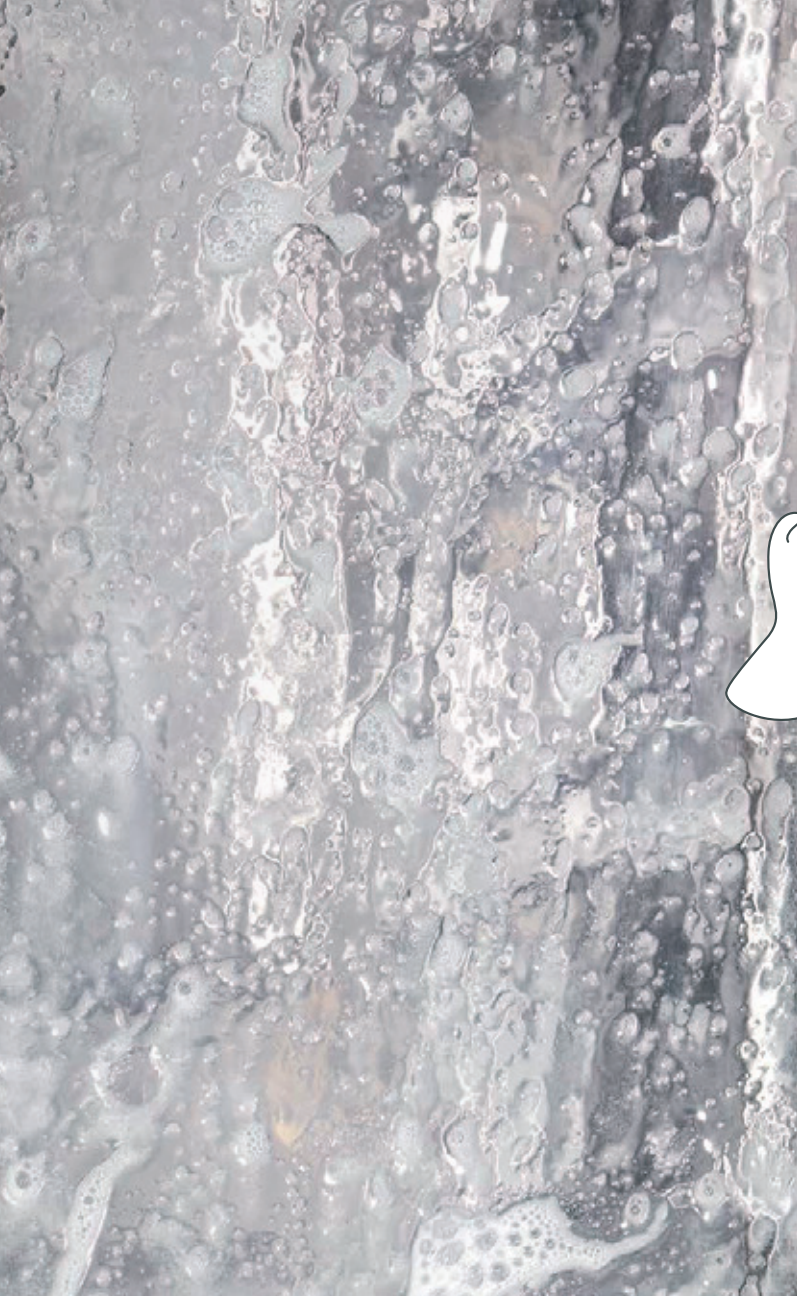
➔ Be gaminimo nuostolių, džiovimo ir puiki kokybė.



Jis visada
pasirodo puikiai.

Efektyvus valymas

Nesvarbu, kaip sunkiai „iCombi Classic“ dirbo, automatinis valymas išspręs bet kokio užteršimo problemą. Stipriai, lengvai, vidutiniškai. Su valymo tabletėmis, kurių sudėtyje nėra fosfatų. Dieną ar naktį. Arba kartais ir tarpinių etapų metu, tuomet net be tablečių. Net su „Care-System“, dėl kurios vandens minkštinimas ir reguliarus garų generatoriaus nukalkinimas tampa pertekliumi. Ir su kuriuo švaros palaikymas tampa lengva užduotimi, nes valymo pakopos greitai ir paprastai pasirenkamos ekranėlyje.



➔ **Nes svarbu tik viena**
Kad visada ir be didelių sąnaudų
dirbtumėte su higieniškai
nepriekaištinga gaminių
sistema.

Techninė informacija.

Siūlo viską. Iki smulkmenų.



Kai reikia didelio našumo, būtina pasirūpinti gera technine įranga. Todėl „iCombi Classic“ prietaise yra:

❶ LED darbinės kameros apšvietimas ❷ Prietaisų kontrolė ir HACCP duomenų įkėlimas naudojantis „ConnectedCooking“ (tik su pasirinktine LAN arba WiFi sąsaja) ❸ Nauja standartinių prietaisų sandarinimo technika ❹ Integruotas rankinis dušas ❺ Garų generatorius ❻ Dvigubo stiklo durelės su šilumą atspindinčia danga

Be to: LAN/WiFi (pasirinktinai), įrengta durelių kondensato vonelė, centrifuginė riebalų atskyrimo sistema.



Priedai.

Tinkami jūsų sėkmės ingredientai.



Jūs žinote, kaip tai veikia, – „iCombi Classic“ yra jūsų įrankis ir jis talkina jums kelyje į pageidaujamą rezultatą. Tai galioja ir tinkamiems priedams. Nuo grilio padėklo su puikiomis šilumos laidumo savybėmis iki galingo garų ištraukimo ir kondensacinio gaubto bei praktiško rėmo. Nesvarbu, kuriam konkrečiam tikslui skirti priedai, jie visi pasižymi bendra savybe: yra patvarūs ir atlieka didžiulį darbą. Kasdien.



- ➔ **Originalūs priedai**
Išpūdingus rezultatus lemia gerai apgalvoti priedai.

„iCombi Classic“ modelių apžvalga.

Kai darbas šaukia, niekas jūsų nebesustabdys.

„iCombi Classic“ yra įvairių skirtingų dydžių, galiausiai, jo galia turi prisitaikyti prie jūsų poreikių, o ne atvirkščiai. 20 patiekalų ar 2000? Atvira virtuvė? Virtuvės dydis? Elektros srovė? Dujos? 6-1/1? 20-2/1? Koks modelis tinka jūsų virtuvei?



Elektra ir dujos

	iCombi Classic 6-1/1
Talpa	6 × 1/1 GN
Patiekalų kiekis per dieną	30–100
Išilginis padėklas (GN)	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Plotis	850 mm
Gylis	842 mm
Aukštis	754 mm
Vandens įvadas	R 3/4"
Vandens išvadas	DN 50
Vandens slėgis	1.0 - 6.0 bar

Elektra

Svoris	93 kg
Prijungiama apkrova	10.8 kW
Saugikliai	3 × 16 A
Tinklo jungtis	3 NAC 400 V
Galingumas „karštas oras“	10.25 kW
Galingumas „garai“	9 kW

Dujos

Svoris	101 kg
Prijungiama apkrova, elektra	0.6 kW
Saugikliai	1 × 16 A
Tinklo jungtis	1 NAC 230 V
Dujų jungtis	3/4" IG

Gaminės dujos / suskystintos dujos G31 / suskystintos dujos G30**

Maks. vardinė šiluminė apkrova	13 kW/13 kW/13.5 kW
Galingumas „karštas oras“	13 kW/13 kW/13.5 kW
Galingumas „garai“	12 kW/12 kW/12.5 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/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 Classic konvekcinės garo krosnys

➔ **BAKE** modelis yra su kreipiančiosiomis, skirtomis kepimo skardoms 400x600 mm

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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 konvekcinės garo krosnys

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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>Kodas</i>	<i>Matmenys mm</i>	<i>El. pajungimas</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 UAB

Kalvarijų g. 163A, LT-08311 Vilnius

Tel.: +370 5 249 61 50 / 49

TPT tel. +370 612 49 900

metos.lithuania@metos.lt

www.metos.lt

metos
kitchen intelligence®

