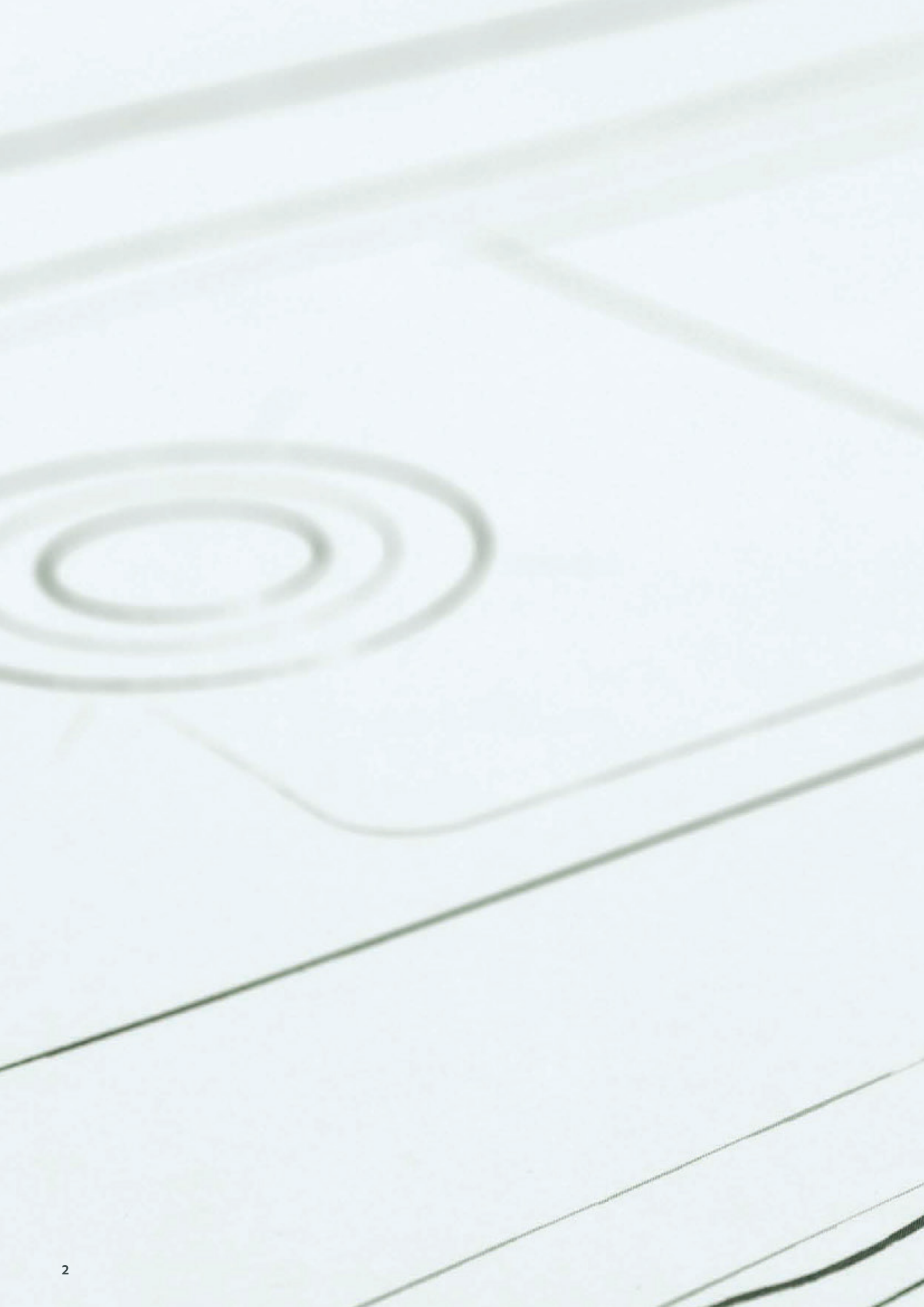


iCombi® Pro.

Naujos galimybės.

metos
kitchen intelligence®





Išbandykite tai, ko anksčiau niekas nepasiūlė.

Naujas požiūris – nauji standartai.

Kepti gaminius krosnyje, ruošti garuose, gruzdinti, apvirti – šiandien visa tai galima daryti sumaniau, paprasčiau ir efektyviau. Todėl Metos Rational, turinti 45 m. maisto gaminimo tyrimų patirtį, pažvelgė toliau, nei lėkštės kraštas. Ištyrė vartotojų bei personalo poreikius, maisto gaminimo madas ir virtuvės darbo organizavimą. Naujas įmonės tikslas – tobulumo siekimas.

➔ **Rezultatas**

iCombi Pro. Sumanus, lankstus, našus.
Naujos galimybės.



iCombi Pro. Naujasis Aš.

Esu patyręs, mėštau, mokausi, nepamirštu nieko, stebiu ir prisitaikau. Tikslui pasiekti, dinamiškai reaguojau į visus reikalavimus automatiškai – pritaikau drėgmės lygį, oro greitį ir temperatūrą. Per ilgai atidarytos gaminimo kameros durelės? Kepsnys storesnis nei įprastai? Daugiau gruzdintų bulvyčių, nei kitais atvejais? Savarankiškai pritaikau nustatymus ir pateikiu Jums pageidaujamą rezultatą. Taip, taip ir vėl kartojuosi – itin efektyvus. Būtent todėl ir esu sumanus.

➔ Kokia iš to nauda jums?

Daug laisvės veiksams. Ir užtikrintumas, kad pasieksite savo tikslus. Taip, kaip įsivaizduojate jūs.

Intuityvi valdymo koncepcija

Nauja valdymo koncepcija naudojantis paveikslėliais, logiškais darbiniais žingsniais, interaktyviais nurodymais kreipia naudotoją per gamybos procesus. Todėl kiekvienas iš karto gali dirbti be klaidų.

Sumanus gaminimas

Su „iCookingSuite“ visada pagaminsite puikios kokybės pageidaujamą patiekalą. Be to, bet kuriuo metu galėsite pasinaudoti prieiga prie gaminimo programos. Arba vienus patiekalų gaminimo variantus galėsite pakeisti kitais. Tai reiškia laisvę ir lankstumą.

➔ 8 puslapis

Įdiegtas WiFi

Naudodamas įdiegtą WiFi sąsają iCombi Pro prisijungia prie interneto, užmegzdamas ryšį su „ConnectedCooking“, taip pat paprastai, kaip ir jūsų išmanusis telefonas. Tai reiškia dar didesnę patogumą, užtikrintumą ir įkvėpimą.

Energy Star® partneris

„Puiku“ – taip skamba įvertinimai kalbant apie energijos naudojimo efektyvumą. Šioje srityje „iCombi Pro“ buvo testuojamas pagal vieną iš griežčiausių sertifikavimo programų.

Efektyvi patiekalų gamyba

„iProductionManager“ perima gamybos procesų planavimą ir parodo, kada ir kurie patiekalai turėtų būti ruošiami kartu. Apjungia darbo procesus, taupo laiką ir energiją.

➔ 10 puslapis

Itin greitas valymas

Iš purvino švarus ne ilgiau kaip per 12 minučių – tai gali tik iCombi Pro. Net standartinis valymas taupo 50 % laiko ir valymo priemonių*. Mažesnės sąnaudos.

➔ 12 puslapis

Gerei apgalvota

Daugiau ventiliatorių, optimizuota darbo kameros geometrija, našesnis drėgmės pašalinimas užtikrina jums galimybę gaminti iki 50 % daugiau produktų*. Dar geresnės kokybės. Dar didesniai našumui.

➔ 6 puslapis

* Lyginant su ankstesniu modeliu.





Nuo šiol gaminsite
dar geriau.

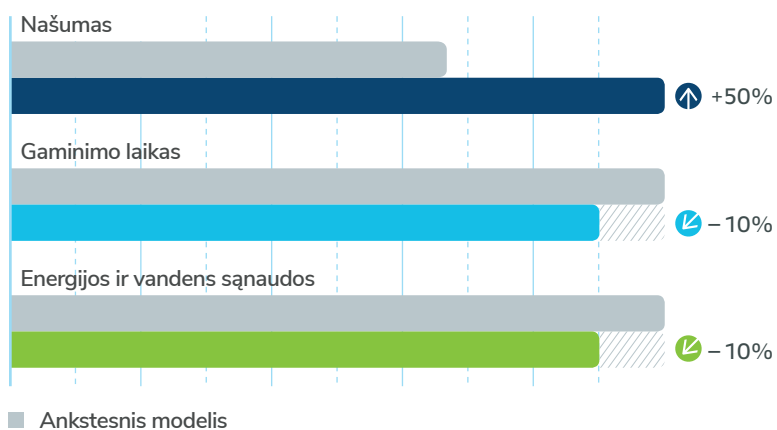
Didesnis našumas

iDensityControl 

Efektyvumas: pamirškite gremėzdiškus gaminimo prietaisus ir leiskite dirbti iCombi Pro. Mažesniame plote: maždaug 1 m². Mėsos, žuvies, paukštienos, daržovių, konditerijos gaminimui.

„À la carte“, išvažiuojamam maitinimui, pristatymui į namus, „Casual Dining“ tipo restoranui. „iDensityControl“ su galinga oro cirkuliacija ir drėgmės ištraukimu. Užtikrinamas maždaug 50 %* didesnis gamybos pajėgumas. Maždaug 10 %* trumpesnė gaminimo trukmė. Garantuojama tolygi gaminio kokybė iki paskutinio kąsnio. Intuityvus valdymas – mažiau klaidų, optimali pagalba naudotojui.

* Lyginant su ankstesniu modeliu.



➔ iDensityControl
Tai reiškia daugiau galios
ir skonio, mažiau laiko ir
energijos.

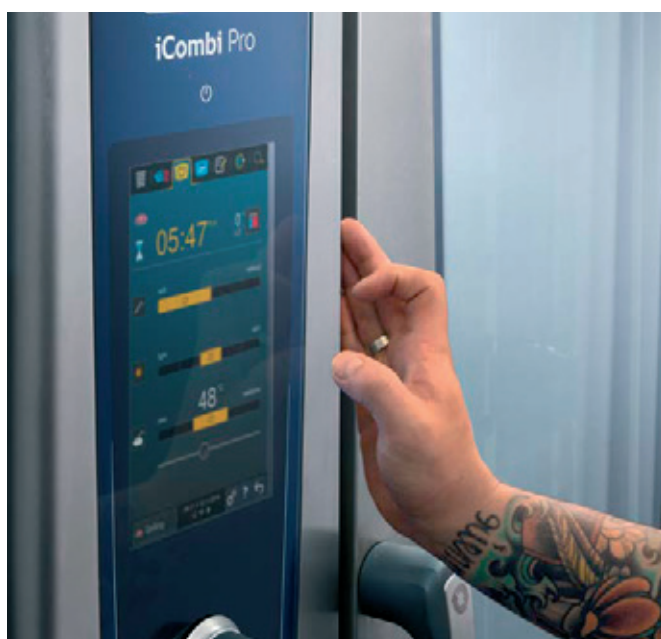


Jūs turite tikslą.
„iCombi Pro“ žino, kaip jo pasiekti.

Užtikrintas rezultatas.

iCookingSuite 

Gamindami sumaniu iCombi Pro Jūs lengviau pasieksite savo tikslą. Vienu metu gaminant 5, kartais 100 kepsnių, jie visada bus tos pačios kokybės. Tam pasiekti iCombi Pro nuolat lygina gaminamą patiekalą su gamykliniais nustatymais, apskaičiuoja gaminimo eigą ir sumaniai pritaiko temperatūrą. Svečiai atvyko anksčiau, o gruzdintos daržovės dar neparuoštos? Tokiu atveju pakeiskite nustatymus. iCombi Pro reguliuoja gaminimo parametrus taip, kad vienu metu būtų galima gaminti kelis patiekalus. O gal norite pakeisti galutinį gaminimo rezultatą? Tuomet galite įsiterpti į gaminimo eigą ir pakeisti nustatymus. iCombi Pro optimaliai pritaiko temperatūrą ir laiką. Rezultatas nenuvils. Jį bus galima pakartoti, nesvarbu, kas valdys gaminimo sistemą.



➔ **iCookingSuite**

Paprastai tariant, tai yra
sumanus gaminimas.
Veiksmingai, paprastai ir
saugiai.

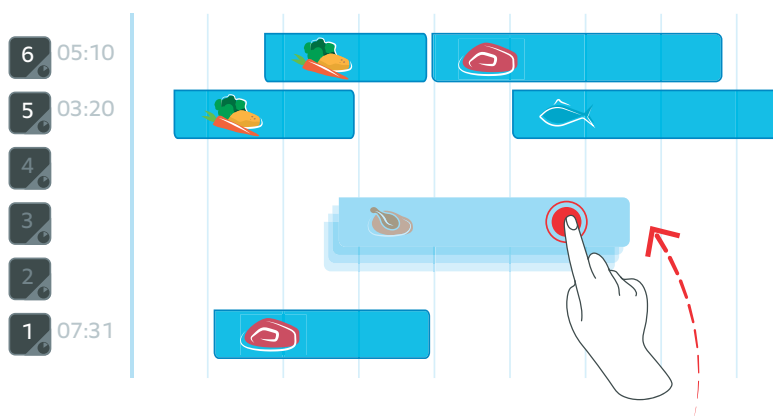


Kompleksinei gamybai reikalingi paprasti sprendimai.

Optimalus planavimas

iProductionManager

Darbas virtuvėje: stresas ir skubėjimas, kad pagaminti patiekalus laiku ir vienu metu. Nuo dabar rūpesčius perima iCombi Pro su „iProductionManager“. Paprasčiausiai ekrane nurodykite patiekalus ir netrukus pamatysite, ką galima gaminti vienu metu, taupant laiką ir energiją. Sistema kontroliuoja kiekvieno patiekalo gamybą atskirai, o gaminimo laikas pritaikomas, atsižvelgiant į patiekalų kiekį ir pageidaujamą rezultatą. Bet koku atveju, iCombi Pro Jums praneš, kas ir kada turi būti įdėta į gaminimo kamerą. Ir „voilà“: maistas paruoštas.



➔ **iProductionManager**
Optimizuokite valdymą ir gamybą, sumažinkite sąnaudas. Tuo pačiu išsaugosite pastovią kokybę. Darbas ateities virtuvėje – ramus ir sklandus.



Nuostabu.
Švarus per 12 min.

Efektyvus valymas

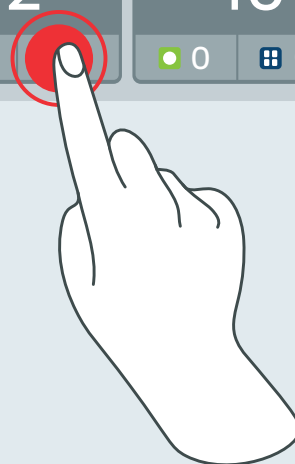
iCareSystem⁺

Paruošus didelį kiekį patiekalų, iCombi Pro gaminimo kameroje lieka daug sunkiai pašalinamų nešvarumų. Tai trukdo naujų patiekalų ruošimui. „iCareSystem“ – itin greita iki 12 minučių trukmės greitojo plovimo funkcija. Iš karto po jos nesibaiminant galima gaminti net lengvai kvapą sugeriančius jautrius patiekalus. Dienos pabaigoje iCombi Pro pats informuos, kaip stipriai yra užterštas. Kurį plovimą rinktis – ekonominį ar standartinį? Spręskite Jūs. Plovimas su nukalkinimo funkcija. Nakties metu. Naudojant 50 %* mažiau chemijos. Be fosfatų. iCombi Pro įsidėmės Jūsų pamėgtus pasirinkimus ir kitą kartą pasiūlys atitinkamą plovimo programą. Visada itin švarus.

* Lyginant su ankstesniu modeliu.



lengvas 30 min ● 5 ■ 2	vidutinis 100 min ● 6 ■ 3	stiprus 140 min ● 7 ■ 5
greitas plovimas 12 min ● 2 ■ 2	plovimas be tablečių 40 min ● 0 ■ 0	skalavimas 30 min ● 0 ■ 3



Greitas plovimas – lengvai randamas ir aktyvinamas. Tiesiog sudėkite plovimo tabletes į sietelį gaminimo kameros dugne ir įjunkite plovimą. Ne vėliau kaip po 12 minučių galėsite tęsti gamybą švarioje krosnyje.

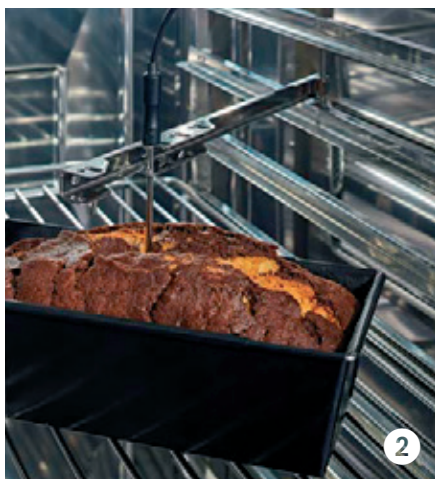


➔ iCareSystem

Su „iCareSystem“ sutaupysite laiką, vandenį ir plovimo priemonę. Mažesnės einamųjų išlaidų sąnaudos bei saugi aplinka.

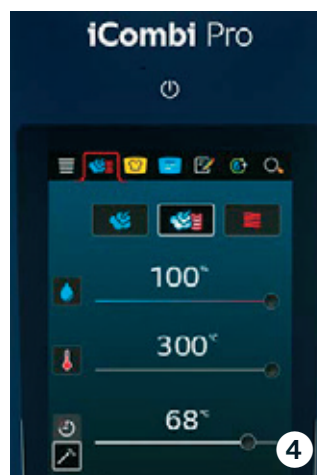
Techniniai dalykai.

Apie viską pagalvota.



iCombi Pro komplektacijoje:

- ❶ LED apšvietimas.
 - ❷ 6 taškų vidinės temp. matavimo adata.
 - ❸ Dinaminis oro srautas.
 - ❹ Maksimali 300 °C gaminimo kameros temperatūra.
 - ❺ Integruotas rankinis dušas su taškine ir išsklaidoma srove.
 - ❻ Garų generatorius.
 - ❼ 3 stiklų gaminimo kameros durelės.
- Energijos sąnaudų indikatorius.
Nauja sandarinimo technika standartiniuose prietaisuose. WiFi be išorinės antenos.



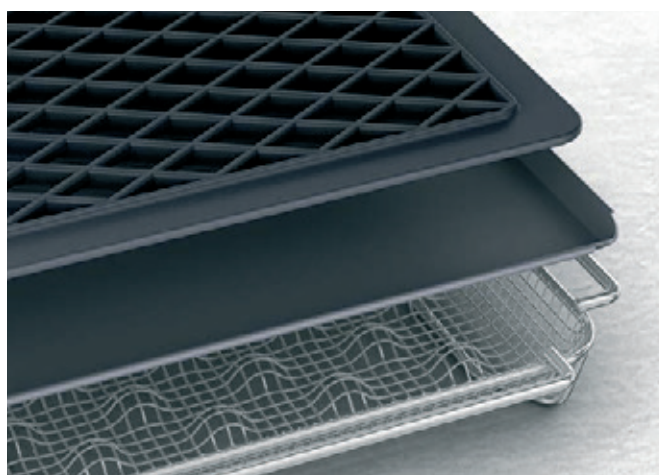
Priedai.

Tinkamai parinkti
priedai – Jūsų
sėkmės garantas.

Profesionalioje virtuvėje kasdien vyksta didelio masto gamyba. Tokiems krūviams suvaldyti reikalinga patvari įranga ir jos priedai. Tai – Metos Rational grotelių vežimėliai, grilio bei picos padėklai, kondensacijos gaubtai bei n.plieno indai. Tik šie originalūs priedai suteiks išskirtinius iCombi Pro privalumus. Viščiukai, kepsniai ir ant grilio keptos daržovės „pasipuošia“ apskrudusiomis juostelėmis.



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



„iCombi Pro“ modelių apžvalga.

Kuris tinka jums?

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



Elektra ir dujos	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Talpa	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN
Patiekalų kiekis per dieną	20–80	30–100
Išilginis padėklas (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Plotis	655 mm	850 mm
Gylis	621 mm	842 mm
Aukštis	567 mm	754 mm
Vandens įvadas	R 3/4"	R 3/4"
Vandens išvadas	DN 40	DN 50
Vandens slėgis	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar

Elektra

Svoris	67 kg	99 kg
Prijungiama apkrova	5.7 kW	10.8 kW
Saugikliai	3 x 10 A	3 x 16 A
Tinklo jungtis	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Galingumas „karštas oras“	5.4 kW	10.25 kW
Galingumas „garai“	5.4 kW	9 kW

Dujos

Svoris	117 kg
Prijungiama apkrova, elektra	0.6 kW
Saugikliai	1 x 16 A
Tinklo jungtis	1 NAC 230 V
Dujų jungtis	3/4" IG

Gamtinės 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 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 konvekcinės garo krosnys

- ➔ **BAKE** modelis yra su kreipiančiosiomis, skirtomis kepimo skardoms 400x600 mm
SOUS-VIDE modelis su plona adata vidinės temperatūros matavimui

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

Metos iCombi Pro	Kodas	Matmenys mm	El. pajungimas
iCombi Pro 6-2/3	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

Metos iCombi Pro	Kodas	Matmenys mm	El. pajungimas
iCombi Pro 6-1/1	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 5	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 5 BAKE	4352014	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 SOUS-VIDE	4352026	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

Metos iCombi Pro	Kodas	Matmenys mm	El. pajungimas
iCombi Pro 10-1/1	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 8	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 8 BAKE	4352054	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 SOUS-VIDE	4352064	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

Metos iCombi Pro	Kodas	Matmenys mm	El. pajungimas
iCombi Pro 20-1/1 20	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 15	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 16	4352089	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 17	4352086	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 16 BAKE	4352098	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 20 SOUS-VIDE	4352091	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro konvekcinės garo krosnys

Metos iCombi Pro 6-2/1

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



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®

