

Kombiovn Metos iCombi Pro 6-1/1 E 5 BAKE



Produktdata

Varenummer	4352014
Produktnavn	Kombiovn Metos iCombi Pro 6-1/1 E 5 BAKE
Dimensjoner	850 × 775/842 × 754/804 mm
Vekt	99,000 kg
Kapasitet	5x400x600,avstånd 88mm,L-spår
Teknisk informasjon	400 V, 16 A, 11 kW, 3NPE, 50 Hz, 55 dB KV: 3/4" Avløp tilkobling: ø 50 mm

Beskrivelse

Kapasitet: 5 x 400x600mm ugnsplåt, uttagbart standard-inhængningsst ll med 85 mm gejdavst nd. Denna modell har avtagbara gejder f r bakplåtar.

Metos iCombi® Pro 6  r intelligenta matlagningsystem med nätverksanslutning och driftsätten fågel, kött, fisk, äggrätter/dessert, tillbehör/ grönsaker, bakverk och Finishing samt tillagningsmetoderna steka, koka, baka och grilla.

Metos iCombi® Pro 6  r kombiugn enligt DIN 18866 (i manuellt läge).

F r de tillagningsmetoder som används mest i det professionella köket.

Du kan välja mellan följande intelligenta assistenter:

iDensity Control

iDensityControl är den intelligenta klimatstyrningen i iCombi Pro. Tack vare samspelet mellan sensorer, högeffektivt värmesystem och ånggenerator, samt den aktiva avfuktningen och den aktiva aktiv avfuktningen är alltid ugnsklimatet rätt. Den intelligenta luftcirkulationen sørjer for bästa möjliga energioverføring till livsmedlet. Därmed säkerstells enastående produktivitet med hög kvalitet på maten, jämna resultat och minimal energiforbrukning.

iCooking Suite

iCookingSuite är matlagningsintelligensen i iCombi Pro. Till att börja med väljer användaren mellan sju driftsätt och/eller fyra tillagningsmetoder for tillagningsprocessen som passar for livsmedlet. Önskat tillagningsresultat anges också av användaren. Ugnen föreslår brynings och tillagningsgrads- inställningar. Intelligenta sensorer läser av maträtternas storlek, mängd och status. Beroende av hur tillagningsprocessen fortskrider anpassas alla viktiga tillagningsparametrar som temperatur, ugnsklimat, lufthastighet och tillagningstid exakt på sekunder. Det önskade resultatet uppnås med högsta möjliga kvalitet på kortast möjliga tid. Om så önskas kan man gripa in i tillagningsprocessen och anpassa tillagningsresultatet. Användaren kan när som helst växla till iProductionManager eller manuellt läge. Med iCookingSuite kan man enkelt och utan övervakning minska tiden, råvarorna och energin vid standardiserad matkvalitet.

iProductionManager

iProductionManager organiserar produktionsprocessen intelligent och flexibelt. Bland annat genom att visa vilka produkter som kan tillagas tillsammans på olika gejdre, ange en optimal turordning for rätter som ska tillagas och övervaka tillagningsprocessen. iProductionManager ger anvisningar om insättning och uttagning av maträtterna. Beroende av köksprocessen kan man placera bongarna fritt eller ordna dem efter en bestämd sluttid. På samma sätt ordnar iProductionManager maträtternas ordningsføljd och gör inställningarna automatiskt. Användaren avgör om maträtterna ska tillagas energioptimerat eller tidsoptimerat. Enkla övervavningsoppgifter bortfaller och insparing av arbeidstid och energi.

iCareSystem

iCareSystem är det intelligenta rengörings- och avkalkningssystemet i iCombi Pro. Det känner av aktuell nedsmutsning och igenkalkning och föreslår perfekt rengöringssteg samt kemikalimængd for nio rengöringsprogram. Den snabba mellomrengöringen rengör iCombi Pro 6 på mindre än 15 minutter. Alle rengöringsprogram kan köras på natten utan övervakning. Med mindre forbrukning av fosfatfria rengöringsprodukter, vatten og energi är iCareSystem extra sparsamt og miljøvenligt. På så sätt är alltid iCombi Pro ren og hygienisk utan manuell arbeidsinsats og till minimala kostnader.

MANUEL ÅTGÅNG

- Ångkokning +30°C...+130°C.
- Kombination av ånga och varmluft +30°C...+300°C.
- Varmluft +30°C...+300°C.
- Exakt klimattstyrning 0-100% i procent.

Intelligenta funksjoner

- Intelligent klimattstyrning med exakt fuktmetning, -innstilling og fuktreglering i prosent.
- Faktisk oppmått fukthalt i ugnsutrymme kan stilles inn og vises.
- Dynamisk luftcirkulasjon i varje ugnsutrymme tack vare ett (1) intelligent reverserende flakthjul med fem intelligent styrte og manuelt programmerbare hastigheter.
- Intelligent styring av tillagningsprosesser med automatisk anpassning av tillagningsstegen for att oppna onskat resultat, t.ex. bryning og tillagningsgrad, pa ett sakert og effektivt satt. Oberoende av operatør, storlek pa produkt og beskickningsmengde.
- Sekundæxakt overvakning og beregning av bryningen basert pa Maillard-reaktionen for att reproducere optimala tillagningsresultat.
- Inngrep i intelligente tillagningsprosesser eller omkopling fra iCookingSuite till iProductionManager for hogste fleksibilitet.
- Intelligent tillagningssteg for tillagning av bakverk.
- Individuell, intuitiv programmering med drag og slapp av opp till 1200 program med opp till 12 steg.
- Enkel overforing av matlagningsprogram till andra matlagningsystem via saker molnanslutning med ConnectedCooking eller via USB-minne.
- Automatisk, intelligent planerings- og styrningsverktøy iProductionManager for optimal organisasjon av tillagnings- prosesser og blandbeskickninger. Automatisk takning av planeringslucker. Automatisk tids- eller energioptimering av planering og sluttidstillagning for att starte eller avslute tillagningen av matretter vid samma tid.
- Automatisk återopptagning og optimalt avslut av tillagnings- prosessen efter strømavbrott som er kortare en 15 minutter.
- Intelligent rengøringsystem foreslar rengøringsprogram og behovd mengde rengøringsprodukter basert pa matlagningsystemets nedsmutsning.
- Visning av aktuelt rengøringsstillstand samt avkalknings- stillstand.
- Kondensationshuvar med automatisk okning av utsugningeffekten nar ugnslucken oppnas.

Tillagningsfunksjoner

- Effektiv ånggenerator for optimal ångeffekt även vid låga temperaturer under +100°C.
- Integrert, underhållsfritt fettavskilningssystem utan extra fettfilter.
- Nedkylningsfunksjon for snabb nedkylning av ugnsutrymme med valbar, extra snabb nedkylning genom vatteninsprutning.
. Kærntemperaturnål med 6 mætpunkter samt automatisk fel- korrigering vid felstikk. Positioneringshjælp som tillval for mjukt eller mycket

litet tillagningsgods (tillbehör).

- Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster.
- Exakt pensling, vattenmängd i ml kan ställas in i fyra steg i temperaturintervallet +30°C- +260°C för varmluft eller kombination av ånga och varmluft.
- Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden.
- Digital visning av fukthalten i ugnsutrymmet och tid, visning av inställda och faktiska värden.
- Tidsformat kan ställas in i 24-timmarsformat eller am/pm.
- 24-timmars realtidsklocka med automatisk omställning mellan sommar- och vintertid i kombination med ConnectedCooking.
- Automatiskt förvald starttid, med inställbart datum och inställbar tid.
- Integrerad handdusch med automatisk återföring och stråle.
- Energisparande LED-belysning i ugnsutrymmet med lång livslängd och hög färgåtergivning för snabb identifiering av tillagnings- tillståndet.
- Kostnadsfri telefonsupport för frågor gällande teknik och användningshjälp (ChefLine).

Arbets- och driftsäkerhet

- Elektronisk säkerhetstermostat för ånggenerator och varmlufts-uppvärmning.
- Integrerad fläkthjulsbroms.
- Ugnsluckans beröringstemperatur är maximalt +73°C.
- Användning av Active Green rengöringstabletter och Care- tabletter (rengöringsmedel i tablettform) för optimal arbetssäkerhet.
- HACCP-dataminne och utmatning via USB eller alternativ lagring och administration i den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.
- Godkänd enligt nationella och internationella standarder för obebakad drift.
- Maximal beskickningshöjd 1,6 m vid användning av RATIONALs stativ.
- Ergonomiskt dörrhandtag med höger- eller vänsterhängd dörr och automatisk stängning.

Uppkoppling

- Integrerat IP-skyddat Ethernet-gränssnitt för kabelanslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking eller för att koppla samman enheterna med varandra.
- Integrerat WiFi-gränssnitt för trådlös anslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.
- Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte.
- Central administration av enheter, recept-, varukorgs- och programstyrning, HACCP-dataadministration, underhålls- administration via den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking.

Rengöring och skötsel

- Nätverksberoende automatiskt rengörings- och servicesystem för

ugnsutrymme og ånggenerator.

- 9 rengjøringsprogram for obemannad rengjøring, òven òver natten, med automatisk rengjøring og avkalkning av ånggeneratoren.
- Anvendning av fosfat- og fosforfria Active Green- rengjøringstabletter og Care-tabletter.
- Snabbrengjøring pà mindre òn 15 minutter for nàstintill avbrottsfri, hygienisk produksjon.
- Anvendarstyrd displaypanel: korrekt tvøttprogram og tvøttabletter val av mængd beroende pà ugn smutsighet og en indikasjon pà tvøttbehovet
- Automatisk kylning av ugnskammaren fòre tvøttprocessen.
- Optimal forbrukning av tvøttmedel og vatten.
- Automatisk avkalkning av ånggeneratoren og ugnskammaren med varje rengjøring.
- Sakerhetsfunksjoner t.ex. vid strò mavbrott og problem med vattentillførsel.
- Veckokalendar for planerade ulike tvøttlængder tvøttningprogram kan planeras for den dag som bást passas dina kòksscheman. Utformningen av tvøttningprogram garanterar alltid tillræklig og læmplig tvøtt.
- Hygienisk oppstøllning pà slat botten utan fòtter for enkel og sàker rengjøring.
- Ventilert ugnslucka med treglasfònstre, vèrmereflekterande spesialbelægning og svøngbara glasrutor for enkel rengjøring.
- Inner- og yttermaterial: rostfritt stål som oppfyller DIN 14301, hygienisk ugnsutrymme utan skarvar med avrundade hørn og optimerad luftstrò m.
- Enkel og sàker utvøndig rengjøring av ytor av glas og rostfritt stål, samt skydd mot vattenstrålar fràm alla riktninger tack vare skyddsklass IPX5.
- Mòjlighet att øvervaka den automatiska rengjøringen via den molnbaserade oppkopplingslòsningen ConnectedCooking.

MANØVERING

- Høguppløst 10,1" TFT-færgdisplay og kapasitiv pekskærm med sjølvfòrklarande symboler for enkel, intuitiv manøvrering med styrning med stryk- og svepgester
- Oppmaninger via lju dsignaler og meddelanden nær anvøderen måste in