Kombiovn Metos iCombi Pro 10-1/1 E Sous Vide



Produktdata

Varenummer	4352064
Produktnavn	Kombiovn Metos iCombi Pro 10-1/1 E Sous Vide
Dimensjoner	850 × 775/845 × 1014/1064 mm
Vekt	127,000 kg
Kapasitet	2 x givare
Teknisk informasjon	400 V, 32 A, 18,6 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4" Avløp tilkobling: ø 50 mm

Beskrivelse

Kapasitet: 10 x GN1/1, avtagbart standard geiderstativ med 68mm geideravstand med Sous Vide kjernetemperaturføler.
Metos iCombi®Pro 10 er et intelligent, tilkoblingsbart matlagningssystem med driftsmodus for fjærfe, kjøtt, fisk, eggretter, desserter, tilbehør/grønnsaker, bakevarer og Finishing® samt tilberedningsmetodene steke, koke, bake og grille.
Metos iCombi®Pro 10 er i samsvar med DIN 18866 (i manuell modus).
Egnet for de fleste tilberedningsprosesser som benyttes i det profesjonelle kjøkken.
Følgende intelligente assistenter er tilgjengelig:
iDensityControl
iDensity Control er det intelligente klimastyringssystemet i iCombi Pro. Takket være samspillet mellom sensorer, høyeffektivt oppvarmingssystem og dampgenerator samt aktiv avfukting, er alltid ovnsklimaet riktig. Den intelligente luftsirkulasjonen sørger for best mulig energioverføring

til maten. Dette sikrer god produktivitet med høy kvalitet på maten, jevnt resultat og minimalt energiforbruk.
ICookingSuite
iCooking Suite er matlagingsintelligensen i iCombi Pro. Til å begynne med velger bruker først mellom 7 driftsmåter og/eller 4 tilberedningsmetoder som er tilpasset maten. Det ønskede tilberedningsresultatet er også spesifisert av brukeren. Ovnen foreslår tilpasninger som bruning og koking. Intelligente sensorer gjenkjenner størrelse, mengde og status på retten/maten. Avhengig av tilberedningens fremgang, tilpasses alle viktige tilberedningsparametere som temperatur, ovnsklima, lufthastighet og tilberedningstid eksakt til det andre. Det ønskede resultatet oppnås med best mulig kvalitet på kortest mulig tid. Hvis ønskelig, kan du avbryte tilberedningsprosessen og justere tilberedningsresultatet. Brukeren kan når som helst bytte til iProductionManager eller manuell modus. Med iCookingSuite kan man enkelt og uten overvåkning redusere tid, råvarer og energi med standardisert matkvalitet.
iProductionManager
iProductionManager organiserer produksjonsprosessen intelligent og fleksibelt. Dette inkluderer hvilke produkter som kan tilberedes samtidig på ulike geidernivåer, den optimale rekkefølgen på rettene og overvåkning av tilberedningsprosessen. iProductionManager gir anvisninger om inn- og uttakning av rettene. Avhengig av prosessen i kjøkkenet kan brettene plasseres hvor som helst eller justeres etter bestemt sluttid. På samme måte organiserer iProductionManager matrettenes rekkefølge og justerer innstillingene automatisk. Brukeren bestemmer om maten skal tilberedes på energi- eller tidsoptimalisert måte. Enkel overvåking er ikke lenger nødvendig og arbeidstid og energi er spart.
iCareSystem
iCareSystem er det intelligente rengjørings- og avkalkningsystemet i iCombi Pro. Den gjenkjenner den aktuell grad av smuss og forkalkning og foreslår det ideelle rengjøringsnivået samt kjemikaliemengde fra 9 rengjøringsprogram. Den raske mellomrengjøringen rengjør iCombi Pro på mindre enn 15 minutter. Alle rengjøringsprogram kan kjøres over natten uten tilsyn. Med lavt forbruk av fosfatfrie pleieprodukter, vann og energi, er iCareSystem spesielt økonomisk og miljøvennlig. Dette holder iCombi Pro hygienisk ren uten manuelt arbeid og til en minimal kostnad.
Manuell bruk:

- Dampkoking +30°C...+130°C.
- Kombinasjon av damp og varmluft +30°C...+300°C.
- Varmluft +30°C...+300°C.
- Eksakt styring av fuktighetstilsetning mellom 0-100%.

Intelligente funksjoner:

- Intelligent klimastyring med nøyaktig fuktighetsmåling, innstilling og kontroll.
- Den faktiske målte fuktigheten i ovnskammeret kan stilles inn og hentes ut.
- Dynamisk luftsirkulasjon i ovnskammeret gjennom 3 intelligente reverserende viftehjul med 5 viftehjulshastigheter, intelligent

kontrollert og manuelt programmerbar.
- Intelligent styring av tilberedningsprosesser med automatisk justering av tilberedningstrinnene til det definerte ønskede resultatet, f.eks. bruning og tilberedningsgrad, trygt og effektivt. Uansett operatør, størrelsen på maten og lastemengden.
- Nøyaktig overvåking og beregning av bruning basert på Maillard-reaksjonen, for å reprodusere optimale tilberedningsresultater.
- Avbryt intelligente tilberedningssprosesser eller bytt fra iCookingSuite til iProductionManager for maksimal fleksibilitet.
- Intelligent tilberedningstrinn for heving av bakverk
- Individuell, intuitiv programmering ved å dra og slippe opptil 1200 matlagingsprogrammer med opptil 12 trinn.
- Enkel overføring av matlagingsprogrammer til andre matlagningssystemer via sikker skyforbindelse med ConnectedCooking eller med en USB-stick.
- Automatisert, intelligent planleggings- og kontrollverktøy iProductionManager for optimal organisering av flere matlagingsprosesser og blandede matretter. Automatisk tids- eller energioptimalisering av planlegging og sluttidstilberedning for å starte eller stoppe tilberedningen samtidig.
- Automatisk gjenopptaking og optimal fullføring av tilberedningsprosessen etter strømbrudd som varer mindre enn 15 minutter.
- Intelligent rengjøringssystem foreslår rengjøringsprogrammer og nødvendig mengde pleieprodukter basert på graden av smuss i ovnskammeret.
- Visning av gjeldende rengjøring- og avkalkningsstatus.
- Kondens hette (ekstrautstyr) med automatisk økning i sugekraft når ovnsdør åpnes.
  Tilberedningsfunksjoner:
- Optimal dampgenerator for optimal dampeffekt selv ved lave temperaturer under +100°C
- Integrert, vedlikeholdsfritt fettutskillersystem uten ekstra fettfilter.
- Nedkjølingsfunksjon for rask nedkjøling av ovnskammeret med valgbar, ekstra rask kjøling ved vanninjeksjon.
- Kjernetemperaturføler med 6 målepunkter samt automatisk feilretting ved feilstikk. Porsjoneringshjelp som tilvalg for myk eller veldig liten matporsjon (tilbehør).
- Delta-T-matlaging for ekstra skånsom tilberedning med minimalt vekttap under matlagning.
- Nøyaktig dampkoking, vannvolumet kan justeres i 4 nivåer i temperaturområdet fra +30°C - + 260°C for varmluft eller en kombinasjon av damp og varmluft.
- Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av innstilte og faktiske verdier.
- Digital visning av ovnskammerets fuktighet og tid, visning av innstilt og faktiske verdier.
- Tidsformat kan stilles inn i 24-timers format eller am/pm.
- 24-timers sanntidsklokke med automatisk konvertering fra sommer til vintertid når den er koblet til ConnectedCooking.

- Automatisk forvalgt starttid, med innstillbar dato og tid.
- Integrert hånddusj med automatisk returspole og enkel strålefunksjon
- Energibesparende LED-belysning i ovnskammeret med lang levetid og høy fargegjengivelse for rask identifisering av matens nåværende tilstand.
- Kostnadsfri telefonsupport for spørsmål angående teknisk og brukshjelp (ChefLine).
  Arbeids- og driftssikkerhet:
- Elektronisk sikkerhetstermostat for dampgenerator og varmluftsoppvarming.
- Integrert viftehjulsbrems
- Ovnsdørens berøringstemperatur er +73°C
- Bruk av ActiveGreen rengjøringstabletter og Care-tabletter (pleiende skyllemiddel i tablettform) for optimal arbeidssikkerhet.
- HACCP - datalagring og -utgang via USB eller valgfri lagring og administrasjon i den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
- Godkjent i henhold til nasjonale og internasjonale standarder for drift uten tilsyn.
- Maksimal stativhøyde ikke høyere enn 1,6m når du bruker en RATIONAL understell.
- Ergonomisk dørhåndtak med høyre/venstre åpning og dørlukkingsfunksjon.
  Forbindelse/nettverk:
- Integrert, IP-beskyttet Ethernet-grensesnitt for kablet tilkobling til den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
- Integrert WLAN-grensesnitt for trådløs tilkobling til den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
- Integrert USB-grensesnitt for lokal datautveksling.
- Sentral ovnsadministrasjon, oppskrift, handlekurv og programadministrasjon, HACCP-datahåndtering, vedlikeholds styring ved hjelp av den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
  Rengjøring og vedlikehold:
- Nettverksuavhengig automatisk rengjørings- og servicesystem for ovnskammer og dampgenerator.
- 9 rengjøringsprogram for ubemannet rengjøring, selv over natt, med automatisk rengjøring og avkalkning av dampgeneratoren.
- Rask rengjøring på under 15 minutter for nesten uavbrutt, hygienisk produksjon.
- Bruk av fosfat- og fosforfrie ActiveGreen rengjøringstabletter og Care-tabletter (skyllemiddeltabletter). Ingen sprøyting av vann eller rengjøringsmateriell.
- Optimalt forbruk av vann og rengjøringstabletter
- Brukerstyrt betjeningspanel; valg av korrekt vaskeprogram med riktig mengde rengjørings- og Care-tabletter avhengig av rengjøringsbehov i ovnskammeret.
- Automatisk sikkerhetsfunksjoner f.eks. i tilfelle strømbrudd og problemer med vannforsyning sikrer rent ovnskammer selv etter at rengjøringsprogrammet er avbrutt.
- Automatisk nedkjøling av ovnskammer før rengjøring.
- Ukekalender for planlagte ulike lengder på rengjøringsprogram, som tillater rengjøring på beste tidspunkt for kjøkkenpersonalet. Planlegging sikrer best rengjøring for dagen.

- Automatisk avkalkning av dampgenerator og ovnskammer ved hver rengjøring.
- Hygienisk, installasjon på gulv uten ben for enkel og sikker rengjøring av gulv.
- Ventilert ovnsdør med trelagsglass vindu, varmereflekterende spesialbelegg og svingbare glassruter for enkel rengjøring.
- Innvendig og utvendig materiale: rustfritt stål som oppfyller DIN 14301, hygienisk ovnskammer uten skjøter med avrundede hjørner og optimal luftstrøm.
- Enkel og sikker utvendige rengjøring av overflater av glass og rustfritt stål, samt beskyttelse mot vannstråler fra alle retninger takket være beskyttelsesklasse IPX5.
- Overvåkingsalternativ for automatisk rengjøring ved hjelp av den skybaserte nettverksløsningen "ConnectedCooking".
  Betjeningspanel:
- Høyoppløselig 10,1 " TFT-fargeskjerm og berøringsskjerm med selvforklarende symboler for enkel, intuitiv betjening og kontroll ved bruk av sveipe- eller sveipebevegelser.
- Akustisk melding og visuell visning når brukerinnblanding er nødvendig.
- Sentralt betjeningshjul med trykkfunksjon for intuitivt valg av ønsket funksjon og bekreftelse av innstillinger.
- Mer enn 55 språk kan konfigureres for brukergrensesnitt og hjelpefunksjon.
- Grunnleggende tilberedningspreferanser for det landsspesifikke kjøkkenet kan velges, uavhengig av hvilket språk som er angitt for ovnen. Et annet landsspesifikt kjøkken kan velges.
- Spesialtilpassede tilberednings parametere for internasjonale eller landsspesifikke retter kan velges og startes, uavhengig av hvilket språk som er angitt for ovnen.
- Omfattende søkefunksjon i alle tilberedningstrinn, applikasjon eksempel og innstillinger.
- Kontekstsensitiv hjelp, som alltid viser gjeldene hjelpeinnhold for det viste skjerminnholdet.
- Starte applikasjonseksempel fra Hjelp.
- Enkelt valg av tillagningsprosesser via 7 driftsmåter og/eller fra 4 tilberedningsmetoder.
- Cockpitfunksjon for å vise informasjon om prosessene i en tilberedningsprosess.
- Tilpasning av brukerprofiler og tilgangsrettigheter for å forhindre driftsfeil.
- Interaktiv meldinger om tilberedningsprosesser, oppfordring til handling, intelligente funksjoner og advarsler med Messenger.
  Installasjon, vedlikehold og miljø:
- Profesjonell installasjon utført av METOS-sertifiserte teknikere anbefales.
- Fast avløpsvanntilkobling i samsvar med SVGW-kravene.
- Tilpasning til installasjonsstedet (høyde over havet) med automatisk kalibrering.
- Drift uten avkalkningsmiddel og uten ytterligere avkalkning er mulig.

- Bordmodeller kan monteres på vegg med spesial fester, mer informasjon i installasjonsmanualer.
- 3-lags ovnsdør sørger for minimale varmetap.
- Vedlikeholdsinformasjon og feil vises på skjermen.
- Servicediagnosesystem med automatiske indikator for servicemeldinger og en selvtestfunksjon for aktiv vurdering av enhetsfunksjoner.
- Fjerndiagnose med ConnectedCooking.
- Regelmessig vedlikehold anbefales.
- Alle 6-1 og 10-1 modeller kan stables (CombiDuo).
- Metos iCombiPro - produkter er Energy STAR godkjent.
  Tilleggsutstyr (pristillegg):
- Venstrehengslet dør
- Marinemodeller
- Fengselmodeller
- HeavyDuty-modeller for svært tunge bruk
- Innebygget fettoppsamler
- MOR modell med justerbare geiderskinner
- Energioptimaliseringssystemtilkobling
- Tilkobling til driftsovervåkning (potentialfrie kontakter).
- SDL - sikkerhetsdørlås
- Forsterket beskyttelse på kontrollpanel
- Låsbart kontrollpanel.
  Tilbehør (pristillegg):
- GN-kantiner og grillutstyr
- Geiderskinner og vogn kan tilpasses og flyttes
- Stativ og stativ med skap
- Installasjonssett for bankett
- Ovnsvogner og geiderskinner for baking
- ActiveGreen regjøringstabletter - garantert beste rengjøringseffekt
- Care-tabletter - forhindrer effektivt kalkavleiringer
- Utravent® og UltraVent®Plus
- Varmeskjold venstre side
- Fettoppsamler