Kombiovn Metos iCombi Pro 20-1/1 E



Produktdata

Varenummer	4352082N
Produktnavn	Kombiovn Metos iCombi Pro 20-1/1 E
Dimensjoner	877 × 847/913 × 1807/1872 mm
Vekt	263,000 kg
Kapasitet	20 x GN 1/1-40
Teknisk informasjon	230 V, 37 kW, 3PE, 50 Hz KV: 3/4" Avløp tilkobling: ø 50 mm

Beskrivelse

Kapasitet 20xGN 1/1-40mm kantiner, geideravstand 63mm.
Ovnstralle er inkludert i leveransen av ovnen.
Metos iCombi® Pro 20 er et intelligent, tilkoblingsbart tilberedningssystem med driftsmodusene for fjærfe, kjøtt, fisk, eggretter / desserter, tilbehør / grønnsaker, bakevarer og etterbehandling samt tilberedningsmetoder steking, matlaging, baking og grilling .
Metos iCombi® Pro 20 er i samsvar med DIN 18866 (i manuell modus).
Egnet for de fleste tilberedningsprosesser som brukes i kommersielle kjøkken.
Følgende intelligente assistenter er tilgjengelige:
iDensity Control
iDensityControl er det intelligente klimastyringssystemet i iCombi Pro.
Takket være samspillet mellom sensorer, høytytende oppvarmingssystem og dampdampgenerator samt aktiv avfukting, er alltid riktig kokekammerklima

tilgjengelig. Den intelligente luftturbulensen sørger for best mulig energiinngang i maten. Dette sikrer derfor eksepsjonell produktivitet med høy matkvalitet, ensartethet og minimalt energiforbruk.
iCooking Suite
ICookingSuite er matlagingsintelligensen i iCombi Pro. Til å begynne med velger brukeren stien fra 7 driftsmåter og / eller 4 tilberedningsmetoder som passer til maten. Det ønskede tilberedningsresultatet er også spesifisert av brukeren. Enheten foreslår justering av bruning og matlaging. Intelligente sensorer gjenkjenner maten, mengden og tilstanden til maten. Avhengig av tilberedningens fremgang, blir alle viktige tilberedningsparametre som temperatur, kokekammerklima, lufthastighet og koketid justert til det andre. Det ønskede resultatet oppnås med best mulig kvalitet og 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 tid, råvarer og energi enkelt spares og uten ekstra kontrollinnsats, med standardisert matkvalitet.
iProduction Manager
IProductionManager organiserer produksjonsprosessen intelligent og fleksibelt. Dette inkluderer hvilke produkter som kan tilberedes sammen på forskjellige innlegg, den optimale rekkefølgen på oppvasken og overvåking av kokebanen. IProductionManager støtter deg med informasjon om hvordan du setter inn eller tar ut retter. Avhengig av tilberedningsprosessen kan billettene plasseres hvor som helst eller kan justeres etter en bestemt måltid. IProductionManager ordner matvaresekvensen deretter og foretar automatisk de riktige innstillingene. Brukeren bestemmer om maten tilberedes på en energioptimalisert eller tidsoptimalisert måte. Enkle overvåkingsaktiviteter er ikke lenger nødvendige, og arbeidstid og energi spares.
iCareSystem
ICareSystem er det intelligente rengjørings- og avkalkingssystemet i iCombi Pro 10. Den gjenkjenner den aktuelle graden av smuss og forkalkning og foreslår det ideelle rengjøringsnivået og den kjemiske mengden fra 9 rengjøringsprogrammer. Rask midlertidig rengjøring renser iCombi Pro 10 på mindre enn 15 minutter. Alle rengjøringsprogrammer kan også kjøre uten tilsyn over natten. Med et 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

- Damp + 30 ° C ... + 130 ° C.
- Kombinasjon av damp og konveksjon fra + 30 ° C ... + 300 ° C,
- Innstilling av fuktighet med presisjon mellom 0-100%
- Konveksjon + 30 ° C ... + 300 ° C
  Intelligente funksjoner
- Intelligent klimastyring med nøyaktig fuktmåling, innstilling og kontroll.
- Den faktiske målte fuktigheten i kokekammeret kan stilles inn og

hentes ut.

- Dynamisk luftturbulens i kokekammeret gjennom 2 intelligente reverserende høytytende viftehjul med 5 viftehjulshastigheter, intelligent kontrollert og manuelt programmerbar.
- Intelligent kontroll av stier med automatisk justering av tilberedningstrinnene til det definerte ønskede resultatet, f.eks. bruning og grad av matlaging, trygt og effektivt. Uansett operatør, størrelsen på maten og lastemengden.
- Nøyaktig overvåking og beregning av bruning basert på Maillard-reaksjonen, for å reprodusere optimale kokeresultater.
- Avbryt intelligente kokebaner eller bytt fra iCookingSuite til iProductionManager for maksimal fleksibilitet.
- Intelligent matlagingstrinn for gjæring av bakevarer.
- Individuell, intuitiv programmering ved å dra og slippe opptil 1200 matlagingsprogrammer med opptil 12 trinn.
- Enkel overføring av matlagingsprogrammer til andre kokesystemer med sikker skyforbindelse med ConnectedCooking eller med en USB-pinne.
- Automatisert, intelligent planleggings- og kontrollverktøy iProductionManager for optimal organisering av flere matlagingsprosesser og blandede belastninger. Automatisk lukking av planhull. Automatisk tids- eller energioptimalisering av planlegging og måltidsmatlaging, for å starte eller stoppe tilberedningen samtidig.
- Automatisk på nytt og optimal fullføring av en tilberedningssekvens etter strømbrudd som varer mindre enn 15 minutter.
- Intelligent rengjøringssystem foreslår rengjøringsprogrammer og nødvendig mengde pleieprodukter basert på graden av smuss i kokesystemet.
- Visning av gjeldende rengjøringsstatus og avkalkingsstatus.
- Kondensvifter med automatisk økning i sugekraften når ovnsdøren åpnes. Som ekstrautstyr er hettene tilgjengelige ferdigmontert. Matlagingsfunksjoner
- Effektiv dampgenerator for optimal dampytelse selv ved lave temperaturer under + 100 ° C.
- Integrert, vedlikeholdsfritt fettutskillelsessystem uten ekstra fettfilter.
- Avkjølingsfunksjon for rask kjøling av kokeplassen med valgbar, ekstra hurtig kjøling ved hjelp av vanninjeksjon.
- Kjernetemperatursonde med 6 målepunkter samt automatisk feilretting ved falske avlesninger. Valgfritt posisjoneringshjelpemiddel for myk eller veldig liten mat.
- Delta-T-matlaging for spesielt skånsom tilberedning med minimale koketap.
- Nøyaktig damping, vannvolumet kan justeres i 4 nivåer i temperaturområdet fra + ° C - + 260 ° C for konveksjon eller en kombinasjon av damp og konveksjon.
- Digital temperaturvisning justerbar i ° C eller ° F, visning av mål og faktiske verdier.
- Digital visning av kokekammerets fuktighet og tid, visning av mål og faktiske verdier.
- Tidsformat som kan justeres i 24-timers format eller am / pm

- 24-timers sanntidsklokke med automatisk konvertering fra sommer til vintertid når den er koblet til ConnectedCooking.
- Automatisk forhåndsvalgt starttid med variabel dato og tid.
- Integrert hånddusj med automatisk retur og enkeltstrålefunksjon.
- Energibesparende LED-belysning med lang levetid i kokekammeret med høy fargegjengivelse for rask oppdagelse av matens nåværende tilstand.
- Gratis hotlines for spørsmål angående teknologi og applikasjonsstøtte (ChefLine).
  Arbeids- og driftssikkerhet
- Elektronisk sikkerhetstemperaturbegrenser for dampgenerator og varmluft.
- Integrert viftehjulsbrems.
- Maksimumstemperatur på ovnsdøren + 73 ° C.
- Bruk av Active Green-rengjøringsfliker og pleietapper (faststoffrens) for optimal arbeidssikkerhet.
- HACCP-datalagring og -utgang via USB eller valgfri lagring og administrasjon i den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
- Testet i henhold til nasjonale og internasjonale standarder for ukontrollert drift.
- Maksimal rackhøyde ikke høyere enn 1,6 m når du bruker en RATIONAL understell.
- Ergonomisk dørhåndtak med høyre / venstre åpning og dørlukkingsfunksjon.
  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 enhetsadministrasjon, oppskrift, handlekurv og programadministrasjon, HACCP-datahåndtering, vedlikeholdsstyring ved hjelp av den skybaserte nettverksløsningen ConnectedCooking.
  Rengjøring og stell
- Ikke-nettbasert trykkavhengig automatisk rengjørings- og stellsystem for kokeskap og dampgenerator.
- 9 rengjøringsprogrammer for rengjøring uten tilsyn, også over natten, med automatisk rengjøring og avkalking av dampgeneratoren.
- Rask rengjøring på under 15 minutter for nesten uavbrutt, hygienisk produksjon.
- Ingen sprøyting av vann eller rengjøringsmateriell.
- Automatisk kjøling av kokekammeret før rengjøring.
- Ingen bevegelige deler.
- Kontrollpanelet som viser riktig rengjøringsrutine og riktig mengde rengjøringstapper i henhold til skittenhet.
- Automatisk sikkerhetsrutine etter strømbrudd sikrer et vaskemiddelfritt kokekammer selv etter at rengjøringen er avbrutt.
- Optimal bruk av rengjøringstapper og vann.
- Bruk av fosfat- og fosforfrie Active Green-rengjøringstapper og stellfaner.
- Ukentlig tidsplan for forskjellige forhåndsinnstilte vasker, som gjør

at rengjøringen kan skje på det beste tidspunktet for brukeren.
Planlegging sikrer den beste rengjøringen for dagen.
Hygienisk gulvmontering uten føtter for enkel, sikker rengjøring.

- 3 ruter ovnsdør med ventilasjon bak, varmereflekterende spesialbelegg og svingbare glassruter for enkel rengjøring.
- Materiale i og utenfor rustfritt stål DIN 14301, sømløs hygienisk kokekammer med avrundede hjørner og optimalisert luftstrøm.
- Enkel og sikker utvendig rengjøring på grunn av overflater av glass og rustfritt stål samt beskyttelse mot vannstråler fra alle retninger på grunn av beskyttelsesklasse IPX5.
- Overvåkingsalternativ for automatisk rengjøring ved hjelp av den skybaserte nettverksløsningen "ConnectedCooking".

Operasjon

- Høyoppløselig 10,1 "" TFT-fargeskjerm og kapasitiv berøringsskjerm med selvforklarende symboler for enkel, intuitiv betjening og kontroll ved bruk av sveipe- eller sveipebevegelser.
- Akustisk ledetekst og visuell visning når brukerinnblanding er nødvendig.
- Sentral urskive med trykkfunksjon for intuitivt valg og bekreftelse av oppføringer.
- Mer enn 55 språk kan konfigureres for brukergrensesnitt og hjelpefunksjon.
- Grunnleggende matlagingspreferanser for det landsspesifikke kjøkkenet kan velges, uavhengig av hvilket språk du har valgt for enheten. Du kan velge et annet landsspesifikt kjøkken.
- Spesialtilpassede tilberedningsparametre for internasjonale eller landsspesifikke retter kan velges og startes, uavhengig av hvilket språk som er angitt for enheten.
- Omfattende søkefunksjon i alle stekepasser, brukseksempler og innstillinger.
- Kontekstsensitiv hjelp, som alltid viser gjeldende hjelpeinnhold for det viste skjerminnholdet.
- Starte applikasjonseksempler fra hjelpen
- Enkelt valg av stier over 7 driftsmåter og / eller fra 4 tilberedningsmetoder.
- Cockpitfunksjon for å vise informasjon om prosessene i en tilberedningsbane.
- Tilpasning og kontroll av brukerprofiler og tilgangsrettigheter for å forhindre driftsfeil.
- Interaktive meldinger om matlagingsstier, oppfordringer til handling, intelligente funksjoner og advarsler med Messenger.

Installasjon, vedlikehold og miljø

- Profesjonell installasjon av sertifiserte teknikere.
- Fast avløpsvannstilkobling i samsvar med SVGW-kravene er tillatt.
- Tilpasning til installasjonsstedet (høyde over havet) med automatisk kalibrering.
- Drift uten avkalkingsmiddel og uten ytterligere manuell avkalking er mulig.
- Bordmodeller kan monteres på vegger med spesielle fester, mer informasjon i installasjonsmanualen.

- 3-rørs ovnsdør sørger for minimale varmetap.
- Vedlikeholdsinformasjon og feil presenteres på skjermen.
- Servicediagnosesystem med automatisk 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.
- Metos iCombiPro - produkter er ENERGY STAR-godkjent.
- Energieffektivitetsklasse publisert på www.energystar.gov
  Alternativer
- kokekammerdør med venstrehengslet åpning
- BAKE modeller for 400x600 bakerovnsbrett.
- MarineLine - Marine design
- Sikkerhetslinje / sikre versjoner for fengsler etc.
- HeavyDutyLine spesialmodeller for veldig tung bruk.
- Integrert fettavløp.
- MOR-modell med bevegelige styreskinner.
- energioptimaliseringssystemtilkobling
- tilkobling til driftsovervåking (potensialfrie kontakter)
- SDL - Sikkerhetsdørlås
- Håndhevet kontrollpanelbeskyttelse
- Låsbart kontrollpanel.
  Tilbehør
- Stekebeholdere og grill
- Tilpassbare styreskinner
- Bevegelige skinner og vogn
- Står og står med skap
- Bankettinstallasjonssett
- Ovnsvogner og føringsskinner for baking
- Rengjørings- og pleietabletter
- Inverterte trakter
- UltraVent® og UltraVent® Plus
- Varmebeskyttelse for venstre side
- Fettmottaker
- Veggmonteringssett
- Catering kit-håndtak og plattform med hjul for enkel flytting