

iCombi® Classic.

Productief. Robuust.
Betrouwbaar.

metos
kitchen intelligence®



De iCombi Classic.

Prestatie is de som van alle details.

De iCombi Classic is een echt multitalent die snel uitgroeit tot een onmisbare assistent in uw keuken. Op minder dan ca. 1 m² ruimte vervangt hij diverse conventionele toestellen. Hij is robuust, krachtig, sterk en efficiënt. Gemakkelijk te bedienen. En overtuigt met functies die een hoge bakkwaliteit garanderen. Zodat u met uw ervaring als kok altijd het resultaat behaalt dat u zich voorstelt.

➔ **Echt overtuigend**

Een tool om hoge productiviteit te combineren met hoge kwaliteit van uw gerechten.

Eenvoudig te bedienen

Draaiwiel met pushfunctie, kleurendisplay, begrijpelijke pictogrammen op de Bedieningsinterface, zodat u intuïtief en foutloos kunt werken.

➔ **Pagina 6**

Eenvoudige programmering

Individuele programmering van max. 100 programma's met bereidingsprocessen tot wel 12 verschillende stappen. Voor eindeloos te herhalen resultaten.

➔ **Pagina 6**

ClimaPlus

Topwaardes bij het ontvochtigen en instelling van de vochtigheid in stappen van 10% zorgen voor een precieze klimaatregeling in de ovenruimte. Om snel resultaat te behalen.

➔ **Pagina 4**

Uitgebreide netwerkintegratie

De optionele LAN- of WiFi-interface maakt integratie met ConnectedCooking netwerk mogelijk.

Ventilatoren

Max. 3 ventilatoren zorgen in combinatie met de geometrie van de ovenruimte voor een optimale verspreiding van de warmte en dus voor een hoge energietoevoer naar uw gerechten. Voor gelijkmatige resultaten en hoge productiviteit.

➔ **Pagina 6**

Reinigen en ontkalken

Automatische reiniging, ook 's nachts, fosfaatvrije reinigingstabs en minder verbruik van reinigingsmiddel, schoner kan het amper. Het Care-System voorkomt ook verkalking.

➔ **Pagina 8**

LED-ovenruimteverlichting

Vertrouwen is mooi, controle is beter: Met de hoge lichtintensiteit en de neutrale kleur van het licht is van buiten goed herkenbaar hoe gaar het levensmiddel is.





Productiviteit die gewoon
thuishoort in uw keuken.

Unieke bereidingscapaciteit

ClimaPlus

De iCombi Classic kan heel wat aan, op een constant hoog niveau: dankzij de meet- en regelcentrale voor een gelijkmatig, individueel klimaat in de ovenruimte. De extra sterke verse-stoomgenerator voor optimale stoomverzadiging. Dankzij de krachtige ontvochtiging, meer ventilatoren en optimale geometrie van de ovenruimte. Zo wordt de energie precies op de gerechten gericht en als het nodig is ook met extra kracht. Het resultaat: de gerechten worden op alle inschuifniveaus heel gelijkmatig gaar. Tot 10% minder energie- en waterverbruik. Voor dat ene speciale doel: krokante korsten, smakelijke grillstrepen, smakelijke paneerlagen waarmee u als kok kunt overtuigen.



tot 105^{liter}/sec.
ontvochtiging



300 °C
hetelucht



max.
stoomverzadiging

➔ **In totaal levert dat**
meer vermogen, hogere
productiviteit en minder
verbruik van resources.



Alles is regelbaar.
Eenvoudig en intuïtief.

Eenvoudig te bedienen

Zo snel kan het gaan: al na korte tijd zult u de iCombi Classic onvoorstelbaar vanzelfsprekend kunnen bedienen. Dankzij zijn eenvoudige bediening, de goed begrijpelijke pictogrammen en het draaiwiel met de push-functie. Puur gemak.



Individueel programmeerbaar

Tevreden met het resultaat? Dan slaat u het bereidingsproces van max. 12 stappen op. Wat u trouwens kunt doen met maximaal 100 bereidingsprocessen.

➔ Voor een hoge mate van standaardisatie, veiligheid en kwaliteit.

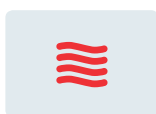


30 – 130 °C

Bedrijfsmodus stoom

De verse-stoomgenerator met vochtregeling in stappen van 10% zorgt voor hygiënisch verse stoom. Samen met de constante temperatuur van de ovenruimte en de optimale stoomverzadiging zorgt dit voor een gelijkmatig bereidingsproces.

- ➔ Voor smakelijke kleuren, beetbaarheid en het behoud van voedingsstoffen en vitamines.



30 – 300 °C

Bedrijfsmodus hetelucht

Van alle kanten circuleert de hetelucht om het gerecht met individueel aangepaste snelheid. Het vermogen is zelfs groot genoeg voor een volledig gevulde ovenruimte met kort aangebraden, diepvries calamaris, kroketten of bakproducten.

- ➔ Sterk vermogen voor goede resultaten.



30 – 300 °C

Bedrijfsmodus combinatie

De voordelen van stoom in combinatie met de pluspunten van hetelucht: korte bereidingstijd, gering bakverlies en intensieve vorming van aroma's met een smakelijke kleur. Voor voortreffelijke resultaten.

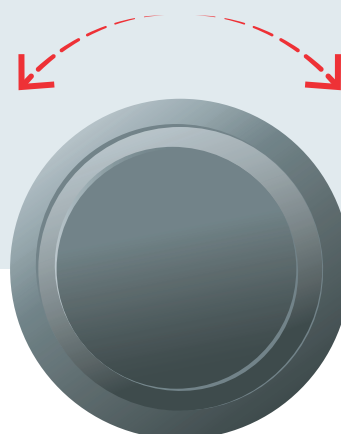
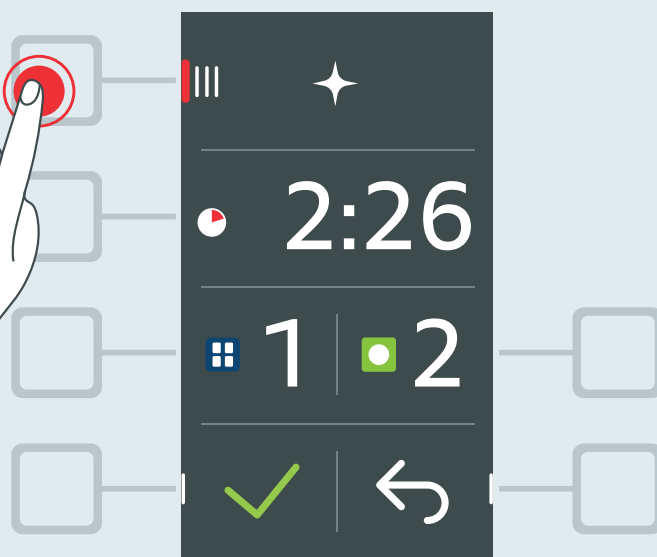
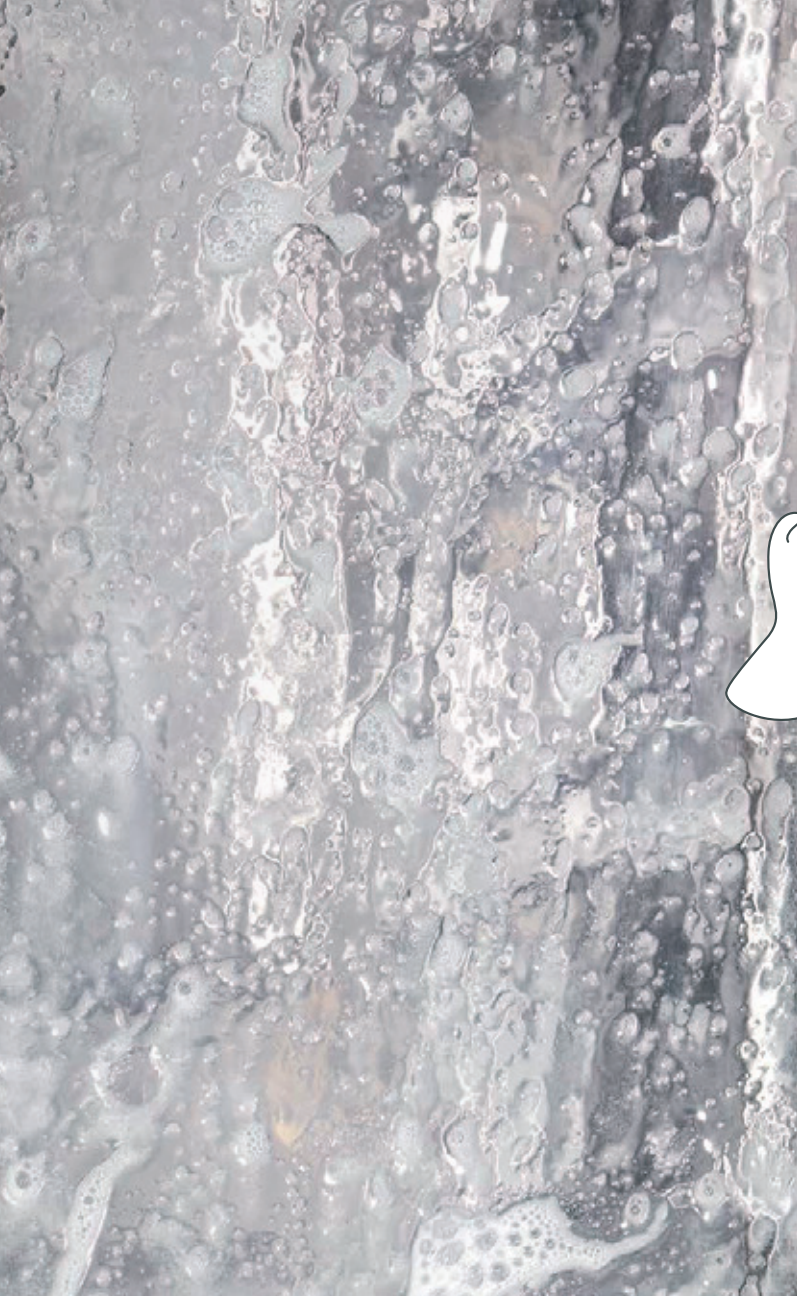
- ➔ Geen bakverlies, geen uitdrogen en in plaats daarvan een surplus aan kwaliteit.



Komt altijd glansrijk
voor de dag.

Effectieve reiniging

Hoe hard de iCombi Classic ook heeft gewerkt, de automatische reiniging heeft een antwoord paraat voor elke verontreiniging. Sterk, licht of gemiddeld. Met fosfaatvrije reinigingstabs. Overdag of 's nachts. Of ook gewoon tussendoor, zelfs zonder tabs. Zelfs met het Care-systeem dat de kostbare ontkalking van het water en regelmatig ontkalken van de stoomgenerator overbodig maakt. Om te zorgen dat schoon snel haalbaar is, zijn alle reinigingsniveaus gemakkelijk te kiezen via de display.



➔ **Want er is maar één ding belangrijk:**

Dat u altijd moeiteloos met een hygiënisch onberispelijk kookstelsel kunt werken.

Technical details.

Biedt alles. Tot in het kleinste detail.



Wie zoveel moet presteren, moet ook technisch de beste hulpmiddelen hebben.

Daarom beschikt de iCombi Classic over:

❶ LED-ovenverlichting ❷ Monitoring van de apparatuur en download van de HACCPgegevens via ConnectedCooking (alleen met optionele LAN- of WiFi-interface) ❸ Nieuwe afdichtingstechniek bij staande modellen ❹ Geïntegreerde handdouche ❺ Versestoomgenerator ❻ Deur met dubbel glas en warmtereflecterende coating En bovendien: LAN/WiFi (optioneel), geïntegreerde opvangbak deur, centrifugale vetafvoer



Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

U weet immers hoe het gaat. De iCombi Classic is uw tool en ondersteunt u op weg naar het gewenste resultaat. Ook met de juiste accessoires. Van de grillplaat met voortreffelijk warmtegeleidend vermogen, tot sterke afzuig- en condensatiekappen en het praktische onderstel. Waar de accessoires ook voor bestemd zijn, ze hebben allemaal één ding gemeen: ze zijn robuust en kunnen enorm veel werk verzetten. Dag in, dag uit.



➔ Originale accessoires

Want het ligt echt ook aan de uitgekiende accessoires dat de resultaten ronduit indrukwekkend zijn.



iCombi Classic modeloverzicht.

Als het werkt roept, bent u niet meer te stoppen.

De iCombi Classic is in talloze afmetingen leverbaar – tenslotte moeten zijn prestaties bij uw behoeften passen en niet omgekeerd. 20 maaltijden, of toch 2.000? Frontcooking? Omvang van de keuken? Stroom? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Welk model hoort in uw keuken?



Elektrisch en gas

	iCombi Classic 6-1/1
Capaciteit	6 × 1/1 GN
Aantal maaltijden per dag	30–100
Inschuiven in de lengterichting (GN)	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Breedte	850 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	842 mm
Hoogte	754 mm
Watertoevoer	R 3/4"
Waterafvoer	DN 50
Waterdruk	1.0 - 6.0 bar

Elektrisch

Gewicht	93 kg
Aansluitwaarde	10.8 kW
Zekering	3 × 16 A
Netaansluiting	3 NAC 400 V
Vermogen 'Hetelucht'	10.25 kW
Vermogen 'Stoom'	9 kW

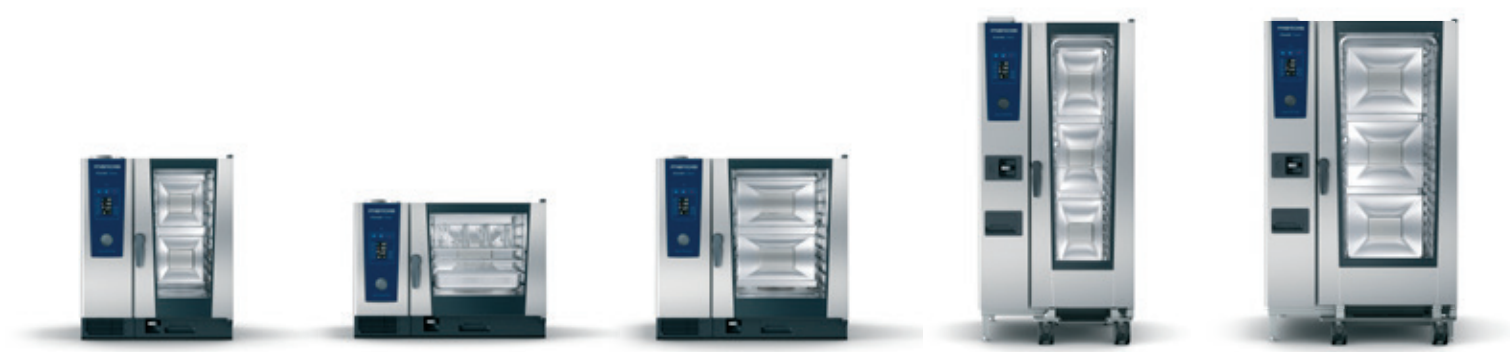
Gas

Gewicht	101 kg
Aansluitwaarde elektrisch	0.6 kW
Zekering	1 × 16 A
Netaansluiting	1 NAC 230 V
Gasaansluiting	3/4" IG

Aardgas/Moeibaar gas LPG G31/Moeibaar gas LPG G30*

Max. Nominale warmtebelasting	13 kW/13 kW/13.5 kW
Vermogen 'Hetelucht'	13 kW/13 kW/13.5 kW
Vermogen 'Stoom'	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 combi stoomoven

➔ **BAKE model** heeft geleiderails voor bakplaat 400x600 mm

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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 combi stoomoven

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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 BV

Birnieuweg 2, 7418 HH Deventer

088 - 02 42 300

verkoop@metos.nl

www.metos.nl

metos
kitchen intelligence®

