

iCombi® Pro.

De nieuwe standaard.

metos
kitchen intelligence®





Denken op een manier die nog nooit iemand toepaste.

Wie de nieuwe standaard wil bepalen, moet nieuw denken. Bakken, braden, grillen, stomen, frituren, pocheren – het kan allemaal intelligenter, eenvoudiger en efficiënter. Daarom heeft Metos Rational met zijn ervaring uit meer dan 45 jaar research verder gekeken en thema's onderzocht als het tekort aan vakkrachten, foodtrends en keukenmanagement. Het denken in een nieuwe richting sturen. Altijd met dat ene doel voor ogen: de perfectie een stap dichterbij benaderen.

➔ **Het resultaat**

De iCombi Pro. Intelligent, flexibel en productief. De nieuwe standaard.



De iCombi Pro. Ik ben.

De nieuwe. Ik ben ervaren, denk mee, leer bij, vergeet niets, pas op en pas me aan. Als ik weet wat het gewenste resultaat is, dan pas ik de vochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur automatisch aan. Anders gezegd: dankzij mijn intelligentie reageer ik dynamisch op uw wensen. Staat de ovendeur te lang open? Is de steak dikker dan anders? Willen we meer friet dan anders? Dan pas ik zelfstandig de instellingen aan en lever het gewenste resultaat. Steeds weer opnieuw en opnieuw. Uitermate efficiënt. Tenslotte hebben ze me daarvoor mijn intelligentie gegeven.

➔ Wat u daaraan hebt?

Een heleboel gewonnen vrijheid. En de zekerheid dat u uw doelen bereikt. Precies zoals u het zich voorstelt.

Intuïtief bedieningsconcept

Het nieuwe bedieningsconcept begeleidt u met beeldtaal, logische werkstappen en duidelijke, interactieve aanwijzingen door het productieproces. Zo kan iedereen van begin af aan zonder fouten werken.

Kookintelligentie

De iCookingSuite weet precies hoe het gewenste kookresultaat tot stand komt en kan dit telkens opnieuw exact op dezelfde manier produceren. In uitmuntende kwaliteit. Bovendien kunt u op elk gewenst moment ingrijpen in het kookprogramma of overstappen van enkele naar gemengde vulling. Dat noemen wij pas vrijheid en flexibiliteit.

➔ **Pagina 8**

Geïntegreerd WiFi

Met de geïntegreerde WiFi-interface gebruikt de iCombi Pro het internet net zo gemakkelijk als uw smartphone, om verbinding te maken met ConnectedCooking. Voor nog meer comfort, veiligheid en inspiratie.

Energy Star® partner

Bekroond – dit is de score op het gebied van energie-efficiëntie. Hiervoor is de iCombi Pro getest door een van de strengste certificatieprogramma's.

Efficiënte productie van gerechten

De iProductionManager neemt de planning van productieprocessen op zich en geeft aan wanneer bepaalde gerechten het beste met elkaar worden bereid. Zorgt voor slanke werkprocessen en bespaart tijd en energie.

➔ Pagina 10

Ultrasnelle reiniging

In maximaal 12 minuten van vuil naar schoon, daarin slaagt alleen de iCombi Pro. Zelfs de standaardreiniging bespaart 50% tijd en reinigingsmiddel*. Een zuivere oplossing, voor minder uitval en meer productieve tijd.

➔ Pagina 12

Heel uitgekiend

Meer ventilatoren, geoptimaliseerde geometrie van de ovenruimte en hogere luchtontvochtiging zorgen ervoor dat u tot wel 50% meer kunt vullen*. Met een nog betere kwaliteit van de gerechten. Voor nog hogere productiviteit.

➔ Pagina 6

* Vergeleken met voorgaand model.





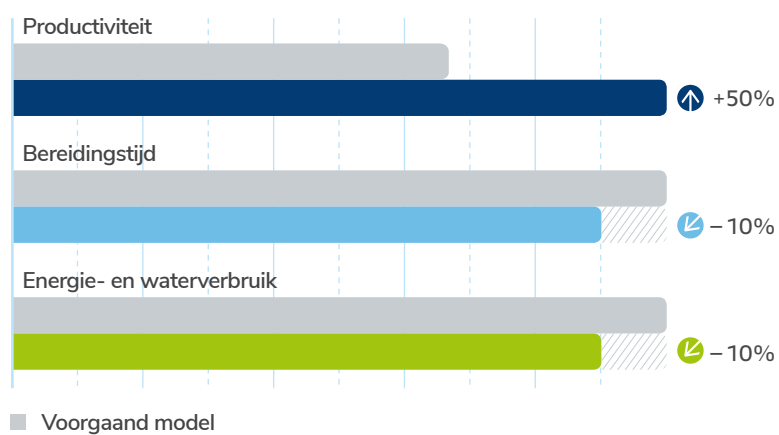
Alles wat u doet,
lukt u voortaan nóg beter.

Hogere productiviteit

iDensityControl 

Efficiëntie in haar geheel nieuwe vorm: vergeet gerust kookapparatuur die veel ruimte in beslag neemt en laat de iCombi Pro gewoon het werk doen. Op minder dan ca. 1 m². Vlees, vis, gevogelte, groente en bakproducten. À la carte, bedrijfscatering, catering op locatie, casual dining. Dankzij de combinatie van intelligente assistenten kan hij heel wat aan. Zo zorgt iDensityControl met een krachtige luchtcirculatie en ontvochtiging voor ca. 50%* meer productiviteit bij een ca. 10%* kortere bereidingstijd. En levert ook nog gelijkmatige resultaten tot in het kleinste detail. Tegelijkertijd staat het intuïtieve bedieningsconcept garant voor optimale ondersteuning van de gebruiker en beperking van het aantal fouten. Op die manier loopt de productie telkens ongestoord verder.

* Vergeleken met voorgaand model.



➔ iDensityControl
Voor u betekent dat hogere prestaties die tijd en geld besparen. En u tegelijkertijd belooft met nog meer smaak.

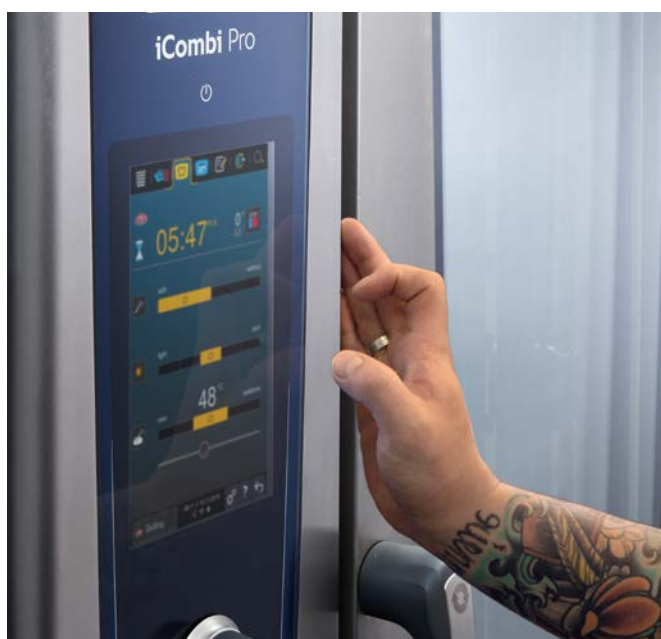


U hebt een doel,
de iCombi Pro weet hoe u
het kunt bereiken.

Gegarandeerd het gewenste resultaat

iCookingSuite

U hebt een duidelijk doel voor ogen dat u zonder compromissen kunt bereiken met de intelligentie van de iCombi Pro. Bijvoorbeeld: soms hebt u 5, en dan weer 100 steaks tegelijkertijd bereid nodig. Altijd met dezelfde kwaliteit. Hiervoor vergelijkt de iCombi Pro de toestand van het gerecht continu met het beoogde doel, berekent de voortgang van de bereiding en past de temperatuur intelligent aan. Uw gasten arriveren vroeger en de gegrilde groente is nog niet klaar? Stap dan over van afzonderlijke naar gemengde vulling. De iCombi Pro regelt de instellingen zo, dat ze allebei tegelijkertijd bereid kunnen worden. Of hebt u uw mening over het gewenste resultaat veranderd? Dan grijpt u gewoon in de bereiding in en verandert u het doel. De iCombi Pro past temperatuur en tijd optimaal aan. Het resultaat zal u overtuigen. En is op elk moment weer te dupliceren. Wie het kooksysteem ook bedient.



➔ **iCookingSuite**

Dat is intelligent koken, waarmee u uw persoonlijke doelstellingen altijd opnieuw overtreft. Efficiënt, eenvoudig en veilig.

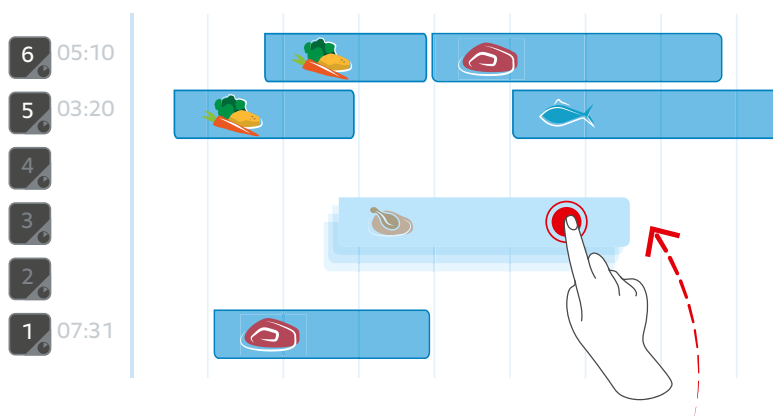


Complexe producties
vragen om eenvoudige
oplossingen.

Optimale planning

iProductionManager

Het leven in de keuken: stress en drukte, tegelijkertijd en op tijd klaar zijn. Een logistieke uitdaging voor notities op papier of software. Tot nu toe. Want voortaan regelt de iCombi Pro alles voor u met de iProductionManager: U selecteert gewoon het gerecht op de display om meteen te zien wat u in combinatie kunt bereiden. Daarna hoeft u alleen nog maar aan te geven of u bij de bereiding de voorkeur geeft aan efficiënte tijdsindeling of aan efficiënt energiegebruik. Het systeem bewaakt elk niveau afzonderlijk, zodat de bereidingstijden intelligent worden afgestemd op de hoeveelheid en het gewenste resultaat. U beslist zelf of de gerechten tegelijk klaar moeten zijn, of dat u op hetzelfde moment met de productie wilt beginnen. In ieder geval geeft de iCombi Pro u aan wanneer u welk gerecht in de oven kunt doen, et voilà: het eten is klaar.



➔ iProductionManager

Bespaar u logistieke rompslomp, maak uw productie eenvoudiger en beperk het werk door uw personeel tot een minimum. Bij minstens hetzelfde kwaliteitsniveau. Het leven in de keuken van de toekomst: kalmte en rust.



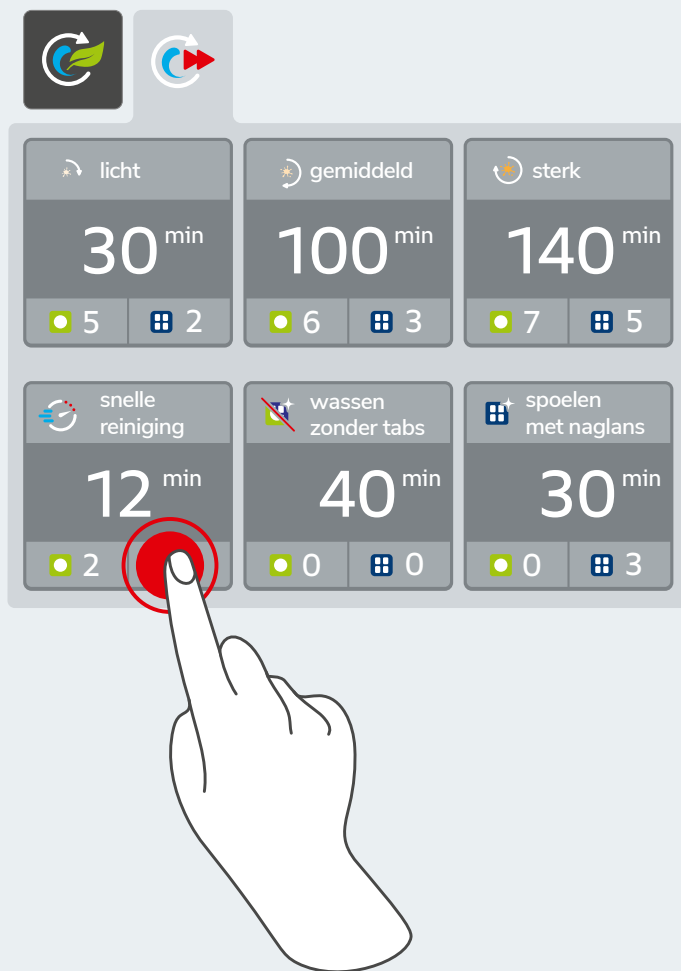
Briljant.
Het urenlange werk is hem
helemaal niet aan te zien.

Effective cleaning

iCareSystem[✦]

Elk gegrilde gerecht laat ook een heleboel hardnekkige sporen achter. Ze blokkeren de iCombi Pro voor de bereiding van andere gerechten. Maar gelukkig hebben we het iCareSystem. Onder andere met de bliksemsnelle tussenreiniging in slechts maximaal 12 minuten. Dan kan direct aansluitend de broccoli naar binnen, zonder overdracht van andere smaakstoffen of hinderlijke geurtjes. Als het aan het eind van de dag om stralende hygiëne gaat, vertelt de iCombi Pro u zelf of hij sterk, gemiddeld of licht verontreinigd is. U kiest vervolgens zelf tussen Eco of Standaard reiniging. Met ontkalking. 's Nachts. Met 50%* minder chemische stoffen. Fosfaatvrij en altijd fantastisch schoon. De iCombi Pro herinnert zich uw voorkeuren en laat u de volgende keer meteen het betreffende reinigingsprogramma zien.

* Vergeleken met voorgaand model.



Snelle reiniging, snel gevonden en snel geactiveerd: gewoon de reinigingstabs in de bodemafvoer plaatsen en het reinigingsprogramma starten. Al na maximaal 12 minuten kunt u de productie weer oppakken.

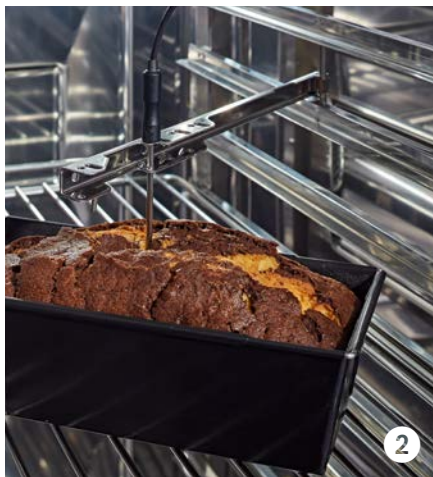
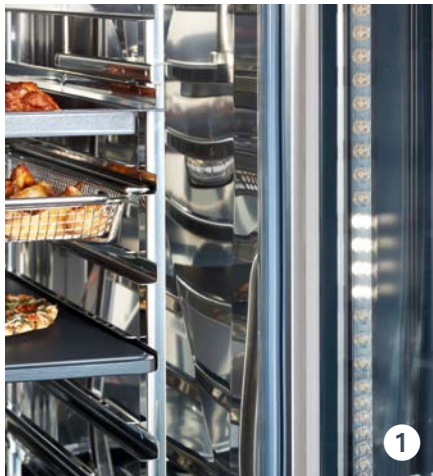


➔ iCareSystem

Met het iCareSystem bespaart u reinigingsmiddel, water en tijd. En op het punt van hygiëne, bedrijfskosten en milieu blinkt u uit.

Technische details.

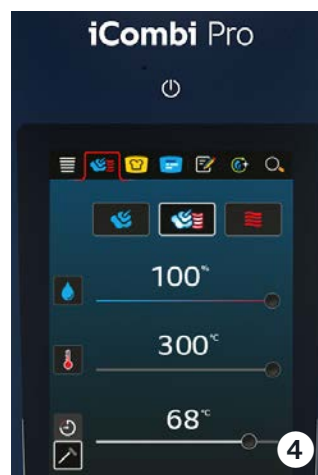
Aan alles gedacht.



De iCombi Pro bepaalt de standaard op het gebied van intelligentie en technische voorzieningen:

- ❶ LED-verlichting met inschuifsignaal
- ❷ 6-punts kernthermometer
- ❸ Dynamische luchtcirculatie
- ❹ 300 °C maximale ovenruimtetemperatuur
- ❺ Geïntegreerde handdouche met punt- en sproeistraal
- ❻ Vers-stoomgenerator
- ❼ Ovensdeur met 3-laags glas

En bovendien: indicatie van het energieverbruik, nieuwe afdichtingstechniek bij staande uitvoeringen, WiFi zonder externe antenne



Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de professionele keuken. Dat geldt bij Metos Rational voor de serveertrolley met rekken net zo goed als voor de grill- en pizzaplaat, voor de condensatiekap en voor de roestvrijstalen bakken. Want pas met de originele accessoires van Metos Rational kunt u de voortreffelijke prestaties van de iCombi Pro werkelijk optimaal benutten. Om te zorgen dat voorgefrituurde producten, kip, bakproducten en gegrilde groente ook echt perfect lukken. Zelfs de steak krijgt mooie strepen als op de barbecue.

➔ Originele accessoires

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



iCombi Pro modeloverzicht.

Welke uitvoering past het best bij u?

De iCombi Pro 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? XS? 20-2/1? Welk model hoort in uw keuken?



Elektrisch en gas	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Capaciteit	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN
Aantal maaltijden per dag	20–80	30–100
Inschuiven in de lengterichting (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breedte	655 mm	850 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	621 mm	842 mm
Hoogte	567 mm	754 mm
Watertoevoer	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40	DN 50
Waterdruk	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
Elektrisch		
Gewicht	67 kg	99 kg
Aansluitwaarde	5.7 kW	10.8 kW
Zekering	3 × 10 A	3 × 16 A
Netaansluiting	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Vermogen 'Hetelucht'	5.4 kW	10.25 kW
Vermogen 'Stoom'	5.4 kW	9 kW
Gas		
Gewicht		117 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 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 combi stoomoven

- ➔ **BAKE model** heeft geleiderails voor bakplaat 400x600 mm
- SOUS-VIDE model** heeft een dunne naaldsonde voor sous-vide-productie
- 3x2 PROBE model** heeft 3 sondes met 2 meetpunten voor verschillende niveauregeling

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

Metos iCombi Pro	Code	Afmetingen mm	Aansluiting
iCombi Pro 6-2/3	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

Metos iCombi Pro	Code	Afmetingen mm	Aansluiting
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
iCombi Pro 6-1/1 3x2 PROBE	4352025	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

Metos iCombi Pro	Code	Afmetingen mm	Aansluiting
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
iCombi Pro 10-1/1 3x2 PROBE	4352067	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

Metos iCombi Pro	Code	Afmetingen mm	Aansluiting
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
iCombi Pro 20-1/1 20 3x2 PROBE	4352081	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro combi stoomoven

Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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>Code</i>	<i>Afmetingen mm</i>	<i>Aansluiting</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
kitchen intelligence®



Metos BV

Birnieuweg 2, 7418 HH Deventer

088 - 02 42 300

verkoop@metos.nl

www.metos.nl