

Kombiahi Metos iCombi Pro XS 6-2/3



Tehnilised andmed

Tootekood	4352001
Toote nimi	Kombiahi Metos iCombi Pro XS 6-2/3
Mõõtmed	655 x 621 x 567 mm
Tehniline informatsioon	400V, 10A, 5,7kW, 3N

Tootekirjeldus

iCombi Pro on täisautomaatne küpsetuskeskus, mis võimaldab kasutajal saavutada optimaalse, ühtlase lõpptulemuse sõltumata toote algtemperatuurist ja/või ahju täitmise kogusest.

- maht 6 x GN 2/3-40(siinide vahe 46 mm) või 4 x GN2/3-65(siinide vahe 70mm)
- iDensity Control:
- täiuslik, ühtlane lõpptulemus saavutatakse kontrollitud, küllastatud auru abil. Küpsetamise kiirus on kasvanud ca.50% võrreldes eelmise mudeliga.
- energiasäästlikud programmid, kus on vee- ja pesuainekulud miinimumini viidud.
- iCooking Suite:
- lihtsalt kasutatav ja kasutajat õpetav seade, mis reguleerib kontrollitult eri toitade samaaegset küpsetust ning küpsetusaegu eri siinidel.
- kasutab toidu suuruse ja koguse tuvastamiseks andureid. Küpsetusprotsessi kontrollitakse pidevalt ja automaatselt ning kohandatakse vastavalt küpsetatavale toidule.
- nii säästad aega, toorainet ja energiat ning toidud on alati silmapaistvad.
- automaatne küpsetustingimuste (temperatuur, aeg, niiskus, ventilaatori kiirus) reguleerimine optimaalse lõpptulemuse saavutamiseks
- seadme mällu jäänud, määratud küpsetusprotsesse saab igal ajal kasutusele võtta

- tänu intelligentsusele pole iCombi Pro mitte ainult äärmiselt usaldusväärne ja võimas, vaid ka paindlik: kui soovite näiteks soovitud tulemust muuta, lisage oma eelistus, lühendage küpsetusaega või lisage röstitud veiselihale gratään, see on nüüd võimalik.
- iProduction Manager:
- iProduction Manager võimaldab teil oma päevaplaani koostada paindlikult ja arukalt, et kõik toidud saaksid õigel ajal valmis.
- Päevaplaani võib koostada kas vastavalt optimaalsele ajakasutusele või minimaalsele energiatarbimisele. Tootmisprotsesside pidev jälgimine pole enam vajalik.
- iCareSystem:
- automaatne pesemis- ja katlakivieemaldussüsteem. See tuvastab ahjukambris oleva mustuse ja boilerisse kogunenud lubja koguse. Selle põhjal soovitatav seade 9 variandist kõige sobivama pesuprogrammi ja ütleb teile vajaliku pesemis- ja loputusvahendi tablettide arvu.
- kiireima pesuprogrammi pikkus on 12 minutit.
- kõiki pesuprogramme saab kasutada ka öösel ilma järelevelveta.
- fosfaadivaba pesuaine, vee- ja energiatarbimise väga ökonoomne kasutamine, muudab iCareSystemi keskkonnasõbralikuks ja ahju pole vaja käsitsi puhastada.
- kasutajat juhendav paneel - õige programmi ja pesutablettide koguse valik ahju määrdumist arvestades ning ka pesemise vajaduse märguanne
- küpsetuskambri automaatne jahutus enne pesuprotsessi
- puuduvad liikuvad osad ja pesuvarred
- optimaalne puhastusaine ja vee kulutamine
- automaatne katlakivieemaldus aurugeneraatorist ja ahjukambrist igal puhastuskorral
- MANUAALNE KASUTAMINE:
- aurus küpsetus +30°C ...+130°C.
- kombineeritud küpsetus (niiske soojus + kuiv soojus) +30°C... +300°C.
- konvektsioonküpsetus +30°C ...+300°C, lisaniisutuse võimalus
- madalal temperatuuril küpsetus, üleöö küpsetus, Delta-T ja soojussalvestustoiming
- SEADME KIRJELDUS JA FUNKTSIOONID:
- Nutikad funktsioonid:
- küpsetustemperatuuri ja niiskuse täpne kontroll
- ekraanil kuvatakse ahjukambri tegelik niiskus
- dünaamiline õhuringlus, suunda vahetav ventilaator
- 5-kiirusega ventilaator (2tk)
- nutikas toiduvalmistamise juhtimine programmitsüklite reguleerimise kaudu, temperatuur, kestus ja niiskus soovitud tulemuse saamiseks hoolimata küpsetatava toote suurusest, täitmiskogusest või seadistatud temperatuurist.
- pruunistusastme täpne reguleerimine
- Küpsetusmeetodit saab soovi korral muuta rakendusest iCookingSuite iProduction Manager programmi keskel - paindlikkus muutuste tegemiseks
- juhised pagaritoodete küpsetamiseks (kergituseks)
- max.1200 12-astmelist küpsetusprogrammi
- programme saab mugavalt luua Drag&Drop tehnika abil
- küpsetusprotsessi ja-programmide edastamine USB-mälupulgaga ühest seadmest teise, ühest tootmisüksusest teise, kasutades mugavat Connected Cooking pilveteenust
- nutikas seade näitab ahjukambris vilkuva LED-valgusega, kui toode on kasutaja jaoks valmis või on vajalik kasutaja sekkumine
- pärast vähem kui 15 minutit kestvat elektrikatkestust jätkub keetmine automaatselt. Veateade kuvatakse ekraanil.
- jahutusfunktsioon. Ahju kambrit saab kiiresti ja efektiivselt jahutada ventilaatori abil.



- sisetermomeetril on 6 mõõtepunkti. Seade jälgib automaatselt, et termomeeteri oleks korralikult toote sisse pandud.
- täpne 4-astmeline täiendav aurutamisvõimalus - 30-260 °C
- 24-tunnine reaalaajas kell, mis määrab suve- ja talveaja ise ja muutub siis, kui seade on ühendatud veebirakendusega ConnectedCooking.
- seadme automaatne käivitamine soovitud päevadel ja soovitud ajal
- kambris energiasäästlik LED valgus igal siinil
- integreeritud käsidušš: automaatne sissekerimine.
- ventilaator peatub koheselt kui avatakse uks või küpsetamine lõppeb.
- ahju ukse maksimaalne välistemperatuur on +73 ° C.
- üksikpakendis Active Greeni pesemistabletid ja loputustabletid on ohutud ja hõlpsasti kasutatavad.
- ülemise siini kõrgus on max. 160 cm (ahi paigaldatud originaalalusele).
- kolmekordne ukseklaas, mille vahel õhuringlus. Sisemine klaas on hingedel ja puhastamiseks kergesti avatav.
- ahjukamber on täielikult ilma liitekohtadeta ning ümardatud nurkadega
- ahju sise- ja välispind on roostevabast terasest
- ahju puhtuse ja hoolduse taset on võimalik jälgida Connected Cooking -programmi abil
- lihtsalt kasutatav TFT- puutepaneel 10,1"
- paigaldatakse lisavarustusena saadava aluse peale
- Kaal 67kg
- LISAVARUSTUS (tellida eraldi)
- alused
- puhastusained
- erinevad küpsetusnõud