

Kombiahi Metos iCombi Pro 10-1/1



Tehnilised andmed

Tootekood	4352050
Toote nimi	Kombiahi Metos iCombi Pro 10-1/1
Mõõtmed	850 × 842 × 1014 mm
Tehniline informatsioon	400V, 32A, 18,9kW, 3N, 50Hz

Tootekirjeldus

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

- maht 10 x GN 1/1-65 või 1/1-40
- siinide vahe 68mm
- 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 toitude samaaegset küpsetust ning küpsetusaegu eri siinidel.
 - kasutab toidu suuruse ja koguse tuvastamiseks andureid. Küpsetusprotsessi kontrollitakse pidevalt ja automaatselt ning kohandatakse vastavalt küpsetatavale toidule.
 - nii säästavad 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
 - 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 reaajas 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 135kg
- LISAVARUSTUS (tellida eraldi)
- erinevad juhtsiinid
 - küpsetuskärud
 - alused
 - banketi lahendused
 - puhastusained
 - erinevad küpsetusnõud