

Kombiahi Metos iCombi Pro 20-1/1 15



Tehnilised andmed

Tootekood	4352088
Toote nimi	Kombiahi Metos iCombi Pro 20-1/1 15
Mõõtmed	877 x 913 x 1872 mm
Kaal	263,000 kg
Tehniline informatsioon	400 V, 63 A, 37 kW, 3NPE, 50 Hz

Tootekirjeldus

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

- maht 15 x GN 1/1-65
- siinide vahe 84mm
- üks küpsetuskäru
- 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 soovitab 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 ahjukambrit 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 reaalaegne kell, mis määrab suve- ja talveaja ise ja muutub siis, kui seade on ühendatud veebirakendusega ConnectedCooking.
- seadme automaatne käivitamine soovitud päevadel ja soovitud ajal
- kambri 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 LISAVARUSTUS (tellida eraldi)
- banketi lahendused
- puhastusained
- erinevad küpsetusnõud