

Kombiahi Metos iCombi Pro 20-2/1 15



Tehnilised andmed

Tootekood	4352096
Toote nimi	Kombiahi Metos iCombi Pro 20-2/1 15
Mõõtmed	1082 × 1052/1117 × 1807/1872 mm
Tehniline informatsioon	400V, 100A, 67,9kW, 3N, 50Hz

Tootekirjeldus

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

- käreaga täidetav mudel, küpsetuskäru 15* GN-2/1 on komplektis
- maht 15xGN2/1-65 või 30xGN1/1-65
- siinide vahe 84mm
- 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 soovib 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 (3tk)
- 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
 - 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
- Kaal 336kg
- LISAVARUSTUS (tellida eraldi)
- erinevad juhtsiinid
 - küpsetuskärud
 - banketi lahendused
 - puhastusained
 - erinevad küpsetusnõud