Kombi krāsns Metos iCombi Pro 20-2/1 16



Product information

SKU	4352097
Product name	Kombi krāsns Metos iCombi Pro 20-2/1 16
Dimensions	1082 × 1052/1117 × 1807/1872 mm
Weight	336,000 kg
Jauda	16 x GN2/1-65, spacing 80 mm
Tehniskā informācija	400 V, 100 A, 67,9 kW, 3NPE, 50 Hz CW: 3/4" Drain: ø 50 mm

Description

Metos iCombi® Pro 20-2/1 16 ietilpība: 16 x GN 2/1-65
(virzītājsliežu attālums 80 mm).

Metos iCombi® Pro 20 profesionālā krāsns ir gudra iekārta dažādu ēdienu (gaļas, dārzeņu, desertu, konditorejas izstrādājumu u.c.) pagatavošanai, izmantojot dažādus darba režīmus. Iekārta ir piemērota lielākajai daļai gatavošanas procesu, ko izmanto komerciālajās virtuvēs.
Metos iCombi® Pro 20 atbilst DIN 18866 (manuālā režīmā).

Piemērota lielākajai daļai gatavošanas procesu, ko izmanto profesionālajās virtuvēs. Lietotājam ir pieejami šādi viedie palīgi:

iDensity Control:
Automatizētā viedā krāsns klimata pārvaldības sistēma, kas nodrošina, ka krāsns kamerā pareizais gatavošanas režīms ir pieejams vienmēr.

iCooking Suite:
Gatavošanas inteliģence iCombi Pro krāsnī: sākumā lietotājs no 7 darba režīmiem un/vai 4 gatavošanas metodēm izvēlas produkta gatavošanai atbilstošāko, norādot vēlamo gatavošanas rezultātu. Iekārtas sensori atpazīst produkta izmēru, daudzumu un stāvokli. Atkarībā no gatavošanas gaitas visi svarīgie ēdiena gatavošanas parametri, piemēram, temperatūra, krāsns kameras klimats, gaisa ātrums un gatavošanas laiks, tiek pielāgoti. Vēlamais rezultāts tiek sasniegts ar vislabāko iespējamo kvalitāti un pēc iespējas īsākā laikā. Lietotājs, ja vēlas, var pārtraukt gatavošanas procesu un labot gatavošanas rezultātu. Lietotājs jebkurā laikā var pārslēgties uz iProduction Manager režīmu vai manuālo režīmu.

iProduction Manager:
Gudri un elastīgi organizē ēdiena gatavošanas procesu. Izvietojot produktus krāsnī, uz ekrāna uzreiz ir redzams, kurus ir iespējams pagatavot kopā. iProduction Manager atbilstoši sakārto ēdienu secību un automātiski veic pareizos iestatījumus. Lietotājam tikai jānorāda, vai vēlas gatavot laika vai enerģijas ziņā efektīvi. Sistēma pārrauga katru paplāti atsevišķi, pielāgojot gatavošanas laiku daudzumam un vēlamajam rezultātam.

iCareSystem:
Krāsns tīrīšanas un katlakmens noņemšanas viedā sistēma atpazīst netīrumu un pārkaļķošanās pakāpi un piedāvā vispiemērotāko tīrīšanas līmeni un ķīmisko līdzekļu daudzumu no 9 tīrīšanas programmām. Ātrā pagaidu tīrīšana krāsni iztīra mazāk kā 15 minūtēs. Visas tīrīšanas programmas var darboties bez uzraudzības pa nakti. iCareSystem ir ekonomiska un videi draudzīga.

Darba režīmi:
– Tvaiks: +30˚ C ... +130˚ C
– Kombinētais tvaika un konvekcijas režīms: +30˚ C ... +300˚ C
– Konvekcija: +30˚ C ... 300˚ C
– mitruma iestatīšana ar precizitāti no 0-100 %

Viedās funkcijas:
– krāsns kameras klimata gudra pārvaldība ar precīzu mitruma mērīšanu, iestatīšanu un kontroli
– dinamiska gaisa turbulence krāsns kamerā, izmantojot augstas veiktspējas ventilatoru (5 ātrumi)
– gatavošanas gaitas kontrole ar automātisku gatavošanas darbību pielāgošanu noteiktajam vēlamajam rezultātam, piem., apbrūnināšana un gatavošanas pakāpe, droši un efektīvi neatkarīgi no operatora, produkta izmēra un daudzuma
– precīza produkta apbrūnināšanas uzraudzība un aprēķināšana, pamatojoties uz Maijāra reakciju, lai iegūtu optimālus gatavošanas rezultātus
– lai panāktu maksimālo elastību, iespējams pārtraukt viedos gatavošanas veidus vai pārslēgties no iCookingSuite uz iProductionManager režīmu
– individuāla, intuitīva programmēšana, izvēloties pat līdz 1200 gatavošanas programmām ar līdz pat 12 soļiem
– ērta gatavošanas programmu pārsūtīšana uz citām ēdiena gatavošanas sistēmām, izmantojot drošu mākoņsavienojumu (ar ConnectedCooking vai ar USB zibatmiņu)

– automatizēts un gudrs plānošanas un kontroles rīks iProductionManager vairāku gatavošanas procesu un dažādu produktu gatavošanas optimālai organizēšanai vienlaikus. Automātiska plānošanas nepilnību novēršana
laika vai enerģijas optimizācija un gatavošanas mērķa laika plānošana, lai vienlaikus sāktu vai pārtrauktu gatavošanu.
– automātiska gatavošanas secības atkārtošana un optimāla pabeigšana pēc strāvas padeves pārtraukumiem, kas ilgst mazāk nekā 15 minūtes
– gudra tīrīšanas sistēma piedāvā tīrīšanas programmas un nepieciešamo kopšanas līdzekļu daudzumu atbilstoši krāsns netīrības pakāpei
– pašreizējā tīrīšanas un atkaļķošanas stāvokļa parādīšana displejā

Gatavošanas funkcijas:
– efektīvs tvaika ģenerators optimālai tvaika veiktspējai pat temperatūrā zem +100 ° C
– integrēta attaukošanas sistēma bez papildu tauku filtra
– atdzesēšanas funkcija krāsns kameras ātrai dzesēšanai ar izvēli papildu ātrai dzesēšanai izmantot ūdens smidzināšanu
– temperatūras sensors ar 6 mērīšanas punktiem, kā arī automātiska kļūdas koriģēšanu nepatiesu rādījumu gadījumā
– Delta-T gatavošanas režīms īpaši saudzīgai gatavošanai ar minimāliem zudumiem
– precīza tvaika padeve, ūdens tilpuma regulēšanas 4 līmeņi temperatūras diapazonā no +30° C līdz +260° C konvekcijas režīmam un kombinētajam konvekcijas un tvaika režīmam
– digitālais temperatūras displejs (°C vai °F) rāda mērķa un faktisko vērtību
– digitālais displejs rāda krāsns kameras mitruma un gatavošanas laika mērķa un faktisko vērtību
– laika/pulksteņa iestatījumi ir pielāgojami 24 stundu formātā vai am/pm formātā
– 24 stundu reālā laika pulkstenis ar automātisku pāreju no vasaras uz ziemas laiku, kad tas ir savienots ar ConnectedCooking
– automātiski iepriekš izvēlēts sākuma laiks ar mainīgu datumu un laiku
– integrēta rokas duša ar automatizētu dušas ievilkšanas sistēmu
– enerģijas taupīšana
– bezmaksas palīdzības tālrunis jautājumiem par tehnoloģiju un lietojumprogrammu atbalstu (ChefLine)

Darba drošība:
– elektronisks drošības temperatūras ierobežotājs tvaika ģeneratoram un konvekcijas apsildei
– integrēta ventilatora rata bremze
– krāsns durvju maksimālā temperatūra +73° C
– HACCP datu glabāšana un izvade, izmantojot USB vai izvēloties ConnectedCooking tīkla mākoņkrātuves
– statīva-paliktņa maksimālais augstums nepārsniedz 1,6 m, ja tiek izmantots RATIONAL pamatnes rāmis
– ergonomisks durvju rokturis ar labās/kreisās puses atvēršanu un durvju aizvēršanas funkciju

Tīklošana:
– Integrēts, IP aizsargāts Ethernet interfeiss vadu savienojumam ar mākoņtīkla ConnectedCooking risinājumu

– integrēts WLAN interfeiss bezvadu savienojumam ar mākoņtīkla ConnectedCooking risinājumu
– integrēts USB interfeiss vietējai datu apmaiņai
– centrālās vienības pārvaldība, recepšu un programmu pārvaldība, HACCP datu pārvaldība un uzturēšanas pārvaldība, izmantojot mākoņtīkla ConnectedCooking risinājumu

Tīrīšana un kopšana:
– krāsns kameras un tvaika ģeneratora automātiska tīrīšanas un kopšanas sistēma
– 9 tīrīšanas programmas tīrīšanai bez uzraudzības pat naktī, automātiska tvaika ģeneratora tīrīšana un katlakmens noņemšana
– ātrā tīrīšana (mazāk kā 15 minūtes) nodrošina gandrīz nepārtrauktu un higiēnisku ražošanu
– automātiska krāsns kameras atdzesēšana pirms tīrīšanas uzsākšanas
– nav kustīgu detaļu
– vadības panelis, kas parāda pareizo tīrīšanas secību un nepieciešamo tīrīšanas līdzekļa daudzumu atbilstoši krāsns netīrības pakāpei
– optimāla mazgāšanas tablešu un ūdens izmantošana
– iknedēļas grafiks dažādām iepriekš iestatītām mazgāšanām ļauj krāsns tīrīšanu veikt lietotājam vispiemērotākajā laikā
– 3-slāņu krāsns kameras durvis ar aizmugures ventilāciju un siltumu atstarojošu speciālo pārklājumu
– iekšpuse un ārpuse no nerūsējošā tērauda (DIN 14301), bezšuvju krāsns kamera ar noapaļotiem stūriem un optimizētu gaisa plūsmu
– aizsardzības klase IPX5
– monitoringa opcija automātiskajai tīrīšanai, izmantojot mākoņtīkla risinājumu ConnectedCooking

Vadības panelis:
– augstas izšķirtspējas 10,1"" TFT krāsu displejs un skārienjutīgs ekrāns ar lietotājam viegli uztveramiem un pašsaprotamiem simboliem, kas nodrošina vienkāršu darbību un vadību