

Yhdistelmäuuni Metos iCombi Pro 6-1/1 Sous Vide



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4352026
Tuotenimi	Yhdistelmäuuni Metos iCombi Pro 6-1/1 Sous Vide
Mitat	850 × 775/842 × 754/804 mm
Paino	99,000 kg
Kapasiteetti	anturi,ulkoinen liitin
Tekniset tiedot	400 V, 16 A, 11 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 3/4"

Kuvaus

Metos iCombi® Pro 6 Sous Vide
Kapasiteetti 6 GN-astiaa pitkittäin.
Johdeväli 68mm. Varustettuna erillisellä Sous-Vide kypsennysmittarilla.

Metos iCombi® Pro 6 on älykäs tietoverkkoon langattomasti liitettävissä oleva yhdistelmäuuni, jossa on eri kypsennystavat siipikarjalle, lihalle, kalalle, munaruuille/jälkiruuille, lisäkkeille, leivontaan ja uudelleenlämmitykseen. Käyttötapa on valittavissa myös kypsennysmetodin mukaan: paahdaminen, höyrykeitto, paisto tai grillaus.

Metos iCombi® Pro 6 on DIN-18866 normin mukainen yhdistelmäuuni (manuaalitoiminnoilla).

Soveltuu useimpiin ammattikeittiön kypsennysmenetelmiin.

Älykkäät ominaisuudet:

iDensity Control

Älykäs iDensity Control -järjestelmä hallitsee iCombi pro yhdistelmäuunin kypsennysilmastoa. Mittausanturien, tehokkaan lämmityksen ja tuoretta 100% höyryä tuottavan höyrykehittimen sekä aktiivisen kosteudenhallinnan vuorovaikutuksella saavutetaan uunikammiossa aina oikea kypsennysilmasto. Älykäs ilmankierto varmistaa lämpöenergian tehokkaan siirtymisen valmistettavaan tuotteeseen. Kaikki tämä yhdessä mahdollistaa laitteen suuren kypsennyskapasiteetin, herkullisen ja tasalaatuisen tuotteen sekä minimaalisen energiankulutuksen.

iCooking Suite

iCooking Suite on iCombiPro -yhdistelmäuunin käyttöliittymä.

Tuotteen kypsennyspolku valitaan 7:stä valmiista prosessiryhmästä ja/tai 4:stä kypsennysmetodista.

Käyttäjä voi valita myös haluamansa ruskistus- ja kypsennystason.

iCooking Suite säättää uunikammion kypsennysaikaa, lämpötilaa, kosteutta, puhaltimen nopeutta ja suuntaa mitattujen olosuhdetietojen ja tuotteen lämpötilan perusteella. Säättämällä automaattisesti kaikkia näitä olosuhteita optimaaliseksi voidaan puhua aidosti älykkäästä kypsennysprosessista, joka tuottaa täydellisen kypsennystuloksen energiatehokkaasti, painohävikkiä minimoiden ja aikaa säästäen. Käyttäjä voi vapaasti myös säättää valittuja parametrejä, keskeyttää toiminnon tai siirtyä käyttämään iProduction Manageria sekä manuaalitoimintoja.

iProduction Manager

iProduction Managerin avulla voidaan organisoida päivän valmistussuunnitelma joustavalla ja älykkäällä tavalla. iProduction Manager kertoo mitkä tuotteet voidaan kypsentää yhdessä ja missä järjestyksessä ne kannattaa kypsentää.

Kypsennysprosessista riippuen voit asettaa joko halutun valmistumisajan kellonaikana tai ajastaa laitteen ehdottamaan kypsennystä valmistussuunnitelman mukaan. Valmistussuunnitelman voi järjestää joko optimaalisen ajankäytön tai pienimmän energiankulutuksen mukaan. Valmistusprosessien jatkuva seuraaminen ei ole enää tarpeen.

iCareSystem

iCare System on iCombiPro -yhdistelmäuunin automaattinen pesu- ja kalkinpoistojärjestelmä. Se tunnistaa uunikammion likaisuuden sekä boileriin kertyneen kalkin määrän. Tämän perusteella laite ehdottaa sopivinta pesuohjelmaa 9:stä vaihtoehdosta sekä kertoo tarvittavien pesu ja huuhteluainetablettien määrän. Nopeimman pesuohjelman pituus on 12 minuuttia. Kaikkia pesuohjelmia voi käyttää myös yön aikana ilman valvontaa. Fosfaatittomien puhdistusaineiden, veden ja energian vähäisen kulutuksen ansiosta iCareSystem on erittäin taloudellinen, ympäristöystävällinen eikä uunin puhdistukseen tarvita manuaalista

työtä.

MANUAALINEN KÄYTTÖ

- Höyrykypsennys: +30°C...+130°C.
- Yhdistelmäpaisto (kostea lämpö + kuiva lämpö): +30°C...+300°C, kosteudensäätö 0-100% asteen tarkkuudella.
- Kiertoilmapaisto: +30°C... +300°C, lisäkostutusmahdollisuus.
- Lisäksi mm. matalalämpökypsennys, yönylikypsennys, Delta-T sekä lämpösäilytystoiminto.

LAITTEEN KUVAUS JA TOIMINNALLISET OMINAISUUDET:

Älykkäät toiminnot:

- Kypsennysilmaston tarkka kontrollointi kosteutta mittaamalla ja säätämällä.
- Uunikammion todellinen kosteus näytetään näytöllä.
- Dynaaminen ilmankierto. Ohjatusti suuntaa vaihtavan ja tehokkaan puhaltimen ansiosta kammiossa on ainutlaatuisen tehokas ilmankierto.
- 5-nopeuksinen manuaalisesti ohjelmitavissa oleva puhallin.
- Älykäs kypsennyksen kontrollointi säätämällä ohjelmajaksojen lämpötilaa, kestoja ja kosteutta halutunlaisen lopputuloksen saavuttamiseksi riippumatta kypsennettävän tuotteen koosta, täyttömäärästä tai lähtölämpötilasta.
- Maillardin reaktioon perustuva ruskistustason tarkka säätö optimaalisen ruskistuksen saavuttamiseksi.
- Kypsennystavan voi halutessa vaihtaa iCookingSuitesta iProduction Manageriin kesken ohjelman - joustavuutta muuttuviin tilanteisiin!
- Nostatusohjemat leivonnaisille.
- 1200 ohjemapaiikkaa max. 12-vaiheisille ohjelmille. Ohjelmat luotavissa helposti Drag&Drop toiminnolla.
- Ohjelmien helppo siirto toiseen laitteeseen käyttäen turvallista Connected Cooking -pilvipalvelua tai USB-muistitikkoa.
- iProduktion Manager on automatisoitu älykäs valmistusjärjestyksen suunnittelu- ja hallintatyökalu, joka mahdollistaa usean tuotteen saman aikaisen kypsennyksen lyhyintä valmistusaikaa tai pienintä energiankulutusta painottaen. Se mahdollistaa myös seuraavan erän kypsennyksen nopean aloittamisen. Laite ilmoittaa uunikammion vilkkuvalla LED-valolla, kun tuote on valmis tai tarvitaan käyttäjän toimenpiteitä.
- Alle 15 minuuttia kestävän sähkökatkoksen jälkeen kypsennys jatkuu automaattisesti loppuun. Häiriö näytetään näytöllä.
- Älykäs pesujärjestelmä ehdottaa likaisuuden mukaan sopivinta pesuohjelmaa ja tarpeellista määrää pesu- ja hoitotabletteja.
- Lisävarusteena toimitettavien UltraVent, ja Ultravent Plus -huuvien imutehon säätö toimii olosuhteiden mukaan ja huoltoilmoitukset näytetään uunin näytöllä.

Kypsennystoiminnot:

- Tehokas höyrykehitin optimaaliseen höyryntuottoon jopa alle 100 asteen lämpötiloissa. ,,
- Tekniseen tilaan on integroitu huoltovapaa korvausilmansuodatus, joka toimii ilman erillistä vaihdettavaa suodatinta.
- Jäähdytystoiminto. Uunikammio voidaan jäähdyttää nopeasti tehokkaan puhalluksen avulla.
- Sisälämpömittarissa on 6 mittauspistettä. Laite valvoo automaattisesti, että mittari on asetettu oikein tuotteeseen.
- Delta- T keittotoiminto soveltuu erittäin hellävaraiseen kypsennykseen. Delta- T -kypsennyksessä painohäviö on erittäin pieni.
- Tarkka 4 tasoinen lisähöyrytysmahdollisuus 30-260 asteen lämpötiloissa yhdistelmä- tai paistotoiminnoilla.
- Digitaalinen lämpötilanäyttö on säädettävissä Celsius tai Fahrenheit asteikolle. Näytöllä on seurattavissa uunikammion reaaliaikainen lämpötila ja tavoitelämpötila.
- Uunikammion kosteus ja kypsennysaika näkyvät digitaalisella näytöllä ja lisäksi tavoitteen ja tämän hetken arvot.
- Yhdistelmäuunissa on 1200 ohjelmapaikkaa 12-vaiheisille ohjelmille.
- 24 h reaaliaikainen kello, joka määrittää itse kesä/talviajan muutokset, jos laite on liitettyä ConnectedCooking- verkkosovellukseen.
- Automaattinen laitteen käynnistys haluttuina päivinä ja haluttuun aikaan.
- Uunikammiossa on energiaa säästävää pitkäikäinen kirkas LED-valo, joka mahdollistaa kypsennettävien tuotteiden laadunseurannan.

Turvallisuus, ergonomia ja omavalvonta:

- Elektroninen ylikuumentamisrajoitin höyrykehittimelle ja kuivapaistolle.
- Integroitu puhallinmoottorin jarrutus ovea avattaessa.
- Jäähdytystoiminto uunikammion nopeaan jäähdytykseen sekä valittavissa mahdollisuus vesisuihkun käyttämiseen jäähdytyksen tehostamiseksi.
- Laitteen etuosassa on integroitu sisään kelautuva kaksitoiminen käsisuihku.
- Oven maksimilämpötila ulkopuolta on +73°C.
- Yksittäispakattujen Active Green -pesutablettien ja Care-hoitotablettien käyttö on turvallista ja helppoa.
- HACCP tietojen tallennus 40 päiväksi laitteeseen, ja lataaminen USB-muistitikulle, tai vaihtoehtoisesti automaattinen tallennus Connected Cooking -sovelluksen avulla pilvipalvelimelle.
- Laitteen käyttö on turvallista ilman valvontaa ja se täyttää kansainväliset käyttöturvallisuusstandardit.
- Nostokorkeus ylimmälle johteelle on max. 160 cm (uuni asennettuna alkuperäiselle jalustalle)
- Ergonominen kahva kääntyy joko vasemmalle tai oikealle, ovi sulkeutuu työntämällä.

Tiedonsiirtomahdollisuudet:

- Integroitu roiskevevessuojattu Ethernet-portti.

- Integroitu WLAN yhteys langattomalle yhteydelle Connected Cooking-pilvipalveluun.
- Integroitu, roiskeveisisuojattu USB-portti tiedonsiirtoon.
- Laitteiden etähallinta, reseptit, ostoskorit ja ohjelmien luominen ja muokkaus, HACCP tiedot sekä huollon ja pesuohjelmien hallinta Connected Cooking -sovelluksen avulla pilvipalvelussa.

Puhdistus ja huolto:

- Automaattinen pesu- ja kalkinpoistojärjestelmä on riippumaton vesijohtoverkon paineesta.
- 9 täysautomaattista puhdistusohjelmaa, jotka eivät vaadi erillistä valvontaa, jopa yön yli tapahtuvaan puhdistukseen.
- Active Green- fosfaatti ja fosforivapaat pesuainetabletit sekä Care pesuainetabletit.
- Ultranopea pikapesuohjelma, kesto 12 minuuttia.
- Ei veden eikä pesuaineen suihkutusta.
- Käyttäjää ohjaava näyttöpaneeli: oikean pesuohjelman ja pesutablettien määrän valinta uunin likaisuuden mukaan sekä pesutarpeen ilmaisu
- Kypsennystilan automaattinen jäädytys ennen pesuprosessia.
- Ei liikkuvia osia tai pesuvarsia.
- Optimaalinen puhdistusaineiden ja veden kulutus
- Automaattinen kalkinpoisto höyrynkehittimestä ja uunikammioista jokaisen puhdistuskerran yhteydessä.
- Turvatoiminnot mm. sähkökatkon ja vedensaantiongelmien varalle
- Viikkokalenteri ajastetuille pesuille, jolloin eripituiset pesuohjelmat voidaan ajoittaa keittiön aikataulujen kannalta parhaiten sopivalle päivälle. Pesuohjelmien aikataulutuksen avulla varmistetaan aina riittävä ja sopivan tehokas pesu.
- Hygieeninen rakenne ilman jalkoja (pöytämallit).
- Ovessa on kolmoislasi. Lasien välissä on ilmankierto. Sisälasi on saranoitu ja se on helposti avattavissa puhdistusta varten.
- Uunin sisä- ja ulkopuolinen materiaali on ruostumaton teräs DIN 14301. Uunikammiossa on optimoitu ilmankierto ja saumaton hygieeninen rakenne pyöristetyin kulmin.
- Ulkopuolinen puhdistettavuus on turvallista ja helppoa: kaikki pinnat ovat ruostumatonta terästä tai lasia sekä sisäosat suojattu vesiroiskeilta, luokka IPX5.
- Laitteen puhtaustasoa ja huoltotasoa on mahdollista seurata ja analysoida Connected Cooking -sovelluksessa.

Käyttöominaisuudet:

- Korkeares