

iCombi® Classic.

Productif. Robuste. Fiable.

metos
kitchen intelligence®



L'iCombi Classic.

La performance est la somme de ses détails.

L'iCombi Classic est véritablement un appareil aux talents multiples qui deviendra vite une aide indispensable dans votre cuisine. Sur moins d'1 m², il remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson traditionnels. Il est robuste, puissant et efficace. Simple d'utilisation. Il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée. Parce qu'en tant que chef expérimenté, vous méritez d'obtenir un résultat qui soit parfaitement conforme à vos attentes.

➔ C'est cela l'assurance

Un outil qui combine productivité accrue et qualité d'aliments irréprochable.

Manipulation aisée

Bouton de sélection avec fonction Push, écran couleur, icônes claires sur l'interface de commande pour un travail intuitif sans erreur

➔ Page 6

Simplicité de programmation

Programmation individuelle, jusqu'à 100 programmes de cuisson comprenant jusqu'à 12 étapes chacun. Pour des résultats reproductibles à l'infini.

➔ Page 6

ClimaPlus

Une performance optimale en matière de déshumidification et un réglage de l'humidité par tranche de 10 % pour un climat de l'enceinte de cuisson ultra précis. Des résultats précis et rapides.

➔ Page 4

Digitalisation étendue

L'interface Wifi en option permet une intégration directe dans ConnectedCooking, la solution de digitalisation de Metos Rational.

Ventilateurs

La géométrie de l'enceinte combinée aux 3 ventilateurs offre une répartition optimale de la chaleur et un apport d'énergie accru vers les aliments. Pour des résultats homogènes et une productivité accrue.

➔ Page 6

Nettoyage et détartrage.

Nettoyage automatique, même pendant la nuit, tablettes nettoyantes sans phosphate et consommation réduite de détergent, et toujours une propreté étincelante. Care-System permet également d'éviter l'apparition de tartre.

➔ Page 8

Éclairage LED de l'enceinte de cuisson

Car au-delà de la confiance, il est important de garder le contrôle à tout moment. Grâce à l'intensité de la lumière et à ses couleurs neutres, le niveau de coloration des aliments est visible rapidement.





Productivité adaptée à
votre quotidien en cuisine.

Performance de cuisson unique

ClimaPlus

L'iCombi Classic permet de travailler efficacement à un niveau toujours élevé : grâce à ses capteurs de mesure et de réglage qui assurent un climat homogène adapté à chaque aliment. Grâce au générateur de vapeur haute puissance qui garantit une saturation maximale de la vapeur. Grâce à sa capacité de déshumidification accrue, aux multiples ventilateurs et à la géométrie optimale de l'enceinte. L'énergie est conduite vers l'aliment de façon précise, et puissante. Le résultat : de grandes quantités d'aliments d'une qualité homogène et irréprochable à tous les niveaux. Avec jusqu'à 10 % de réduction de la consommation en énergie et en eau. Dans un seul et unique but : vous démarquer en tant que chef avec de belles croûtes colorées, des panures croquantes et des marquages grill alléchants.



jusqu'à **105** ^{litres/sec.}
déshumidification



300 °C
chaleur pulsée



max.
saturation de la vapeur



L'objectif

Davantage de puissance,
une productivité accrue et
une réduction considérable
de la consommation des
ressources.



Tout peut être réglé.
De façon simple et intuitive.

Manipulation aisée

C'est aussi simple que cela. En très peu de temps, utiliser l'iCombi Classic deviendra pour vous un jeu d'enfant. Grâce à son utilisation intuitive, ses icônes claires et son bouton de sélection avec fonction Push. Rien de plus simple.



Programmation individuelle

Satisfait du résultat ? Il vous suffit alors d'enregistrer le process de cuisson en incluant jusqu'à 12 étapes. Et vous pouvez faire cela pour jusqu'à 100 process de cuisson.

➔ Pour un niveau élevé de standardisation, de sécurité et de qualité

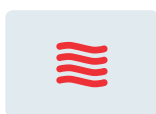


30 – 130 °C

Mode vapeur

Le générateur de vapeur fraîche doté d'un réglage de l'humidité par tranche de 10 % produit une vapeur 100 % hygiénique. Combiné à une température de l'enceinte de cuisson constante, il assure une saturation de vapeur optimale et garantit ainsi une cuisson homogène.

- ➔ Pour des couleurs appétissantes, du croquant ainsi que des nutriments et vitamines préservés.



30 – 300 °C

Mode chaleur pulsée

L'air chaud circule autour de chaque aliment à une vitesse qui lui est adaptée. Les réserves de puissance sont même suffisantes pour une pleine charge de cuissons minute, de produits surgelés tels que des calamars, des nuggets ou des produits de boulangerie.

- ➔ Une performance de pointe pour des résultats parfaits.



30 – 300 °C

Mode mixte

Les avantages de la vapeur chaude combinés à ceux de la chaleur pulsée : temps de cuisson réduits, moins de perte à la cuisson et conservation d'arômes intenses et de couleurs appétissantes. Pour des résultats qui en épateront plus d'un.

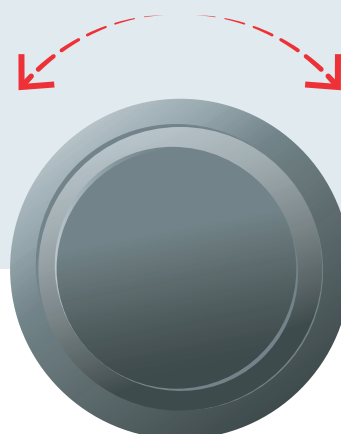
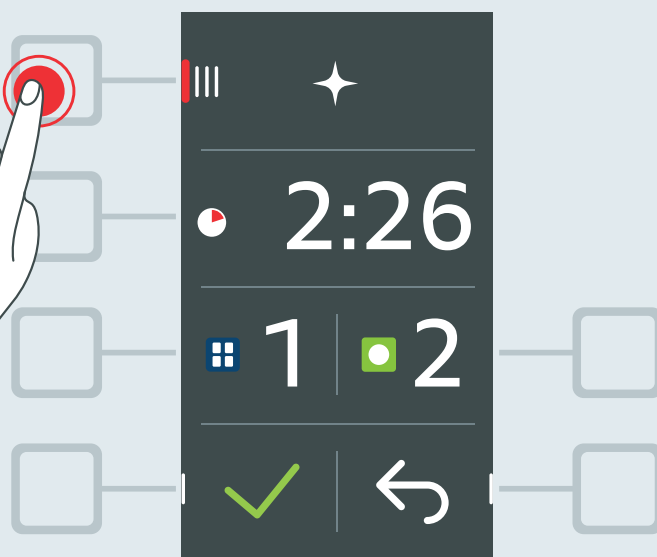
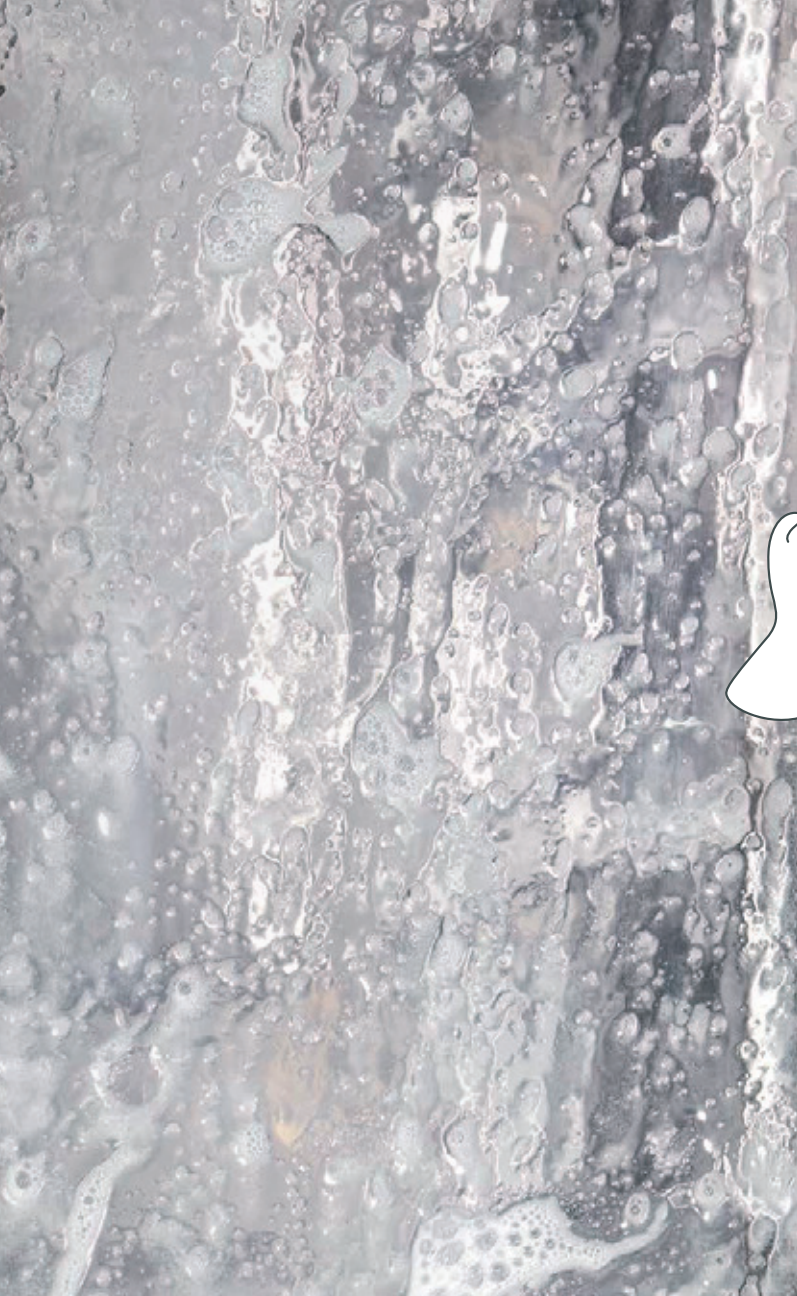
- ➔ Pas de perte à la cuisson, pas de dessèchement, une garantie de qualité irréprochable.



Toujours prêt
et brillant.

Nettoyage efficace

Peu importe l'intensité du travail réalisé par l'iCombi Classic, le nettoyage automatique vient à bout de la moindre saleté. Fort, léger, moyen. Avec des tablettes nettoyantes sans phosphate. De jour comme de nuit. Voire entre les services, et sans tablette. Le système Care rend même superflus l'utilisation d'un adoucisseur d'eau onéreux et le détartrage quotidien du générateur de vapeur. Et tous les programmes de nettoyage sont rapidement disponibles via l'écran ce qui facilite grandement les choses.



➔ **Car une seule chose importe**
Que vous soyez en mesure de
travailler avec un système de
cuisson propre à tout moment et
sans effort.

Détails techniques.

Tout est prévu. Jusque dans les moindres détails.



Car qui veut atteindre une performance de pointe doit aussi posséder un équipement de pointe. Pour toutes ces raisons, l'iCombi Classic possède les caractéristiques techniques suivantes : ❶ Éclairage LED de l'enceinte ❷ Surveillance des appareils et téléchargement des données HACCP via ConnectedCooking (uniquement avec l'interface Wifi en option) ❸ Nouvelle technologie d'étanchéité pour les appareils sur pieds ❹ Douchette intégrée ❺ Générateur de vapeur fraîche ❻ Porte à double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur
Sans oublier : Wifi (en option), ramasse-gouttes de porte intégré, système de séparation centrifugée de la graisse.



Accessoires.

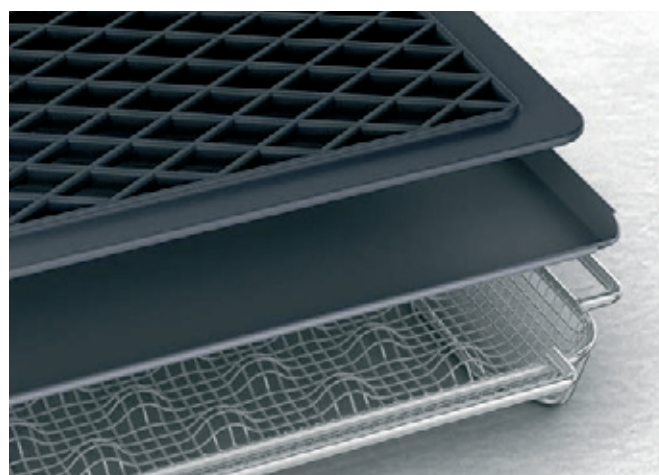
La recette du succès.

Vous savez comment cuisiner, l'iCombi Classic est l'outil qui vous aide à atteindre le résultat que vous désirez. Entre autres grâce aux accessoires adaptés. De la plaque à griller avec une parfaite conductibilité à la hotte standard ou à condensation haute puissance en passant par les tables de soubassement. Quel que soit leur usage, ils ont une chose en commun : ils sont résistants, fiables et permettent d'atteindre des résultats de qualité, jour après jour.



➔ Accessoires d'origine

Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.



Liste des modèles d'iCombi Classic.

Rien ne les arrête, de véritables bourreaux de travail.

L'iCombi Classic est disponible en différentes tailles, l'important est avant tout que ses performances soient adaptées à vos besoins, et non l'inverse. 20 couverts ou 2000 ? Cuisine ouverte ? Taille de la cuisine ? Électricité ? Gaz ? 6 niveaux ? 20 niveaux ? Quel modèle convient à votre cuisine ?



Version électrique et gaz

	iCombi Classic 6-1/1
Capacité	6 × 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	30–100
Enfournement longitudinal (GN)	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Largeur	850 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	842 mm
Hauteur	754 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 50
Pression de l'eau	1.0 - 6.0 bar

Version électrique

Poids	93 kg
Puissance de raccordement	10.8 kW
Protection	3 × 16 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V
Puissance « Chaleur pulsée »	10.25 kW
Puissance « Vapeur »	9 kW

Version gaz

Poids	101 kg
Puissance de raccordement électrique	0.6 kW
Protection	1 × 16 A
Raccordement au réseau	1 NAC 230 V
Raccordement du gaz	3/4" IG

Gaz naturel/Gaz liquide G31/Gaz liquide G30*

Max. charge thermique nominale	13 kW/13 kW/13.5 kW
Puissance « Chaleur pulsée »	13 kW/13 kW/13.5 kW
Puissance « Vapeur »	12 kW/12 kW/12.5 kW





iCombi Classic 10-1/1	iCombi Classic 6-2/1	iCombi Classic 10-2/1	iCombi Classic 20-1/1	iCombi Classic 20-2/1
10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1. 1/1 GN	2/1. 1/1 GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1,1/1 GN
850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
22 kW/22 kW/23 kW	28 kW/28 kW/29.5 kW	40 kW/40 kW/42 kW	42 kW/42 kW/44 kW	80 kW/80 kW/84 kW
20 kW/20 kW/21 kW	21 kW/21 kW/22 kW	40 kW/40 kW/42 kW	38 kW/38 kW/40 kW	51 kW/51 kW/53.5 kW

Metos iCombi Classic cuiseur vapeur mixte

Metos iCombi Classic 6-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Classic 6-1/1</i>	4352138	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Classic 6-1/1 5</i>	4352140	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Classic 10-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Classic 10-1/1</i>	4352176	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Classic 10-1/1 8</i>	4352178	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Classic 20-1/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Classic 20-1/1 20</i>	4352214	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Classic 20-1/1 15</i>	4352222	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Classic cuiseur vapeur mixte

Metos iCombi Classic 6-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Classic 6-2/1	4352162	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Classic 10-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Classic 10-2/1	4352198	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Classic 20-2/1

<i>Metos iCombi Classic</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Classic 20-2/1 20	4352234	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Classic 20-2/1 15	4352238	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



Metos France

40 bd de Nesles

77420 Champs sur Marne

Tél. +33 1 64 11 45 45

accueil@metosfrance.com

www.metos.com

metos
kitchen intelligence®

