

iCombi® Pro.

La nouvelle référence.

metos
kitchen intelligence®





Personne n'y avait pensé, alors nous l'avons fait.

Lorsque l'on veut fixer de nouvelles références, il faut faire preuve d'imagination. Cuisson boulangerie, grillade, cuisson vapeur, friture, pochage, tout cela doit se faire de façon encore plus intelligente, plus aisée et plus efficace. Voilà pourquoi RATIONAL, fort d'une expérience de plus de 45 ans dans la recherche culinaire, sort des sentiers battus et tient compte de la pénurie de personnel qualifié, des tendances culinaires et de la gestion en cuisine. Avec une nouvelle façon de penser. En poursuivant toujours le même objectif unique : se rapprocher chaque jour davantage de la perfection.

- ➔ **Résultat**
iCombi Pro. Intelligent, flexible,
productif. La nouvelle référence.



iCombi Pro. Me voici.

Le nouveau. J'ai de l'expérience, je réfléchis avec vous, j'apprends, je n'oublie rien, je veille et je m'adapte. Une fois que je connais le résultat désiré, j'adapte le taux d'humidité, la vitesse de l'air et la température automatiquement. En d'autres termes : grâce à mon intelligence, je suis proactif vis-à-vis de vos exigences. Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Un steak plus épais que d'habitude ? Plus de frites qu'en temps normal ? J'adapte les réglages de façon autonome pour garantir le résultat attendu. Encore et encore. Une efficacité redoutable. Grâce à mon intelligence.

➔ Vos avantages ?

Vous bénéficiez d'une grande liberté. Tout en étant certain que vos objectifs seront atteints. Précisément comme vous l'avez imaginé.

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Intelligence de cuisson

iCookingSuite sait comment atteindre le résultat de cuisson que vous souhaitez. Il est capable de reproduire ce résultat à l'identique encore et encore. Dans une qualité exceptionnelle. Vous pouvez en outre accéder au cycle de cuisson à tout moment ou basculer d'une charge individuelle à une charge mixte. En un mot : liberté et flexibilité.

➔ Page 8

Wifi intégré

L'interface Wifi intégrée permet à l'iCombi Pro d'accéder à Internet aussi vite qu'avec votre smartphone pour se connecter à ConnectedCooking. Plus de confort, de sécurité et d'inspiration au quotidien.

Partenaire Energy Star®

En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Pro a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Production efficace des repas

iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

➔ Page 10

Nettoyage ultra rapide

Propre en approximativement 12 minutes, il n'y a que l'iCombi Pro pour accomplir un tel exploit. Le nettoyage standard vous fait même économiser 50 %* de temps et de détergent. Une propreté étincelante, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

➔ Page 12

Bien conçu

Plus de ventilateurs, une géométrie d'enceinte optimisée, une puissance de déshumidification accrue offrent la possibilité d'augmenter la charge* jusqu'à 50%. Tout en garantissant une qualité d'aliments encore plus optimale. Pour encore plus de productivité.

➔ Page 6

* Par rapport au modèle précédent.





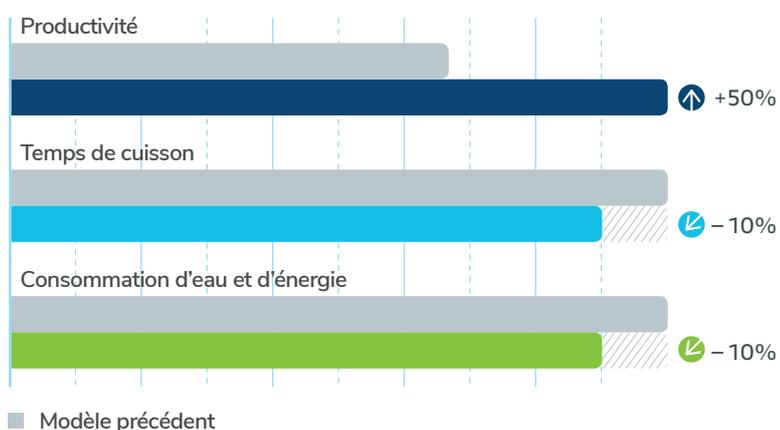
Une qualité garantie
au quotidien.

Productivité accrue

iDensityControl

L'efficacité repensée : mettez de côté les appareils de cuisson volumineux et faites confiance à l'iCombi Pro. Sur moins d'1 m². Viandes, poissons, volailles, légumes et produits de boulangerie. À-la-carte restauration, service de livraison. L'alliance des assistants intelligents permet de réaliser de véritables exploits. Ainsi, iDensityControl est capable de générer jusqu'à 50 %* de productivité en plus et de réduire le temps de cuisson d'environ 10 %* grâce à la puissance de la circulation de l'air et à la déshumidification. Et il fournit des résultats uniformes, du premier au dernier morceau. Le système de commande intuitif permet en outre d'aider l'utilisateur de façon optimale et de réduire considérablement le risque d'erreur. La production peut ainsi continuer encore et encore.

* Par rapport au modèle précédent.



■ Modèle précédent

➔ **iDensityControl**
Pour vous, cela est synonyme de performances accrues et d'économies de temps et d'énergie. Sans oublier des saveurs toujours exceptionnelles.



Vous avez un objectif,
l'iCombi Pro sait comment
l'atteindre.

Un résultat toujours conforme à vos désirs

iCookingSuite

Réalisez vos objectifs sans aucun compromis grâce à l'intelligence de cuisson de l'iCombi Pro. Exemple : Que vous ayez 5 ou 100 steaks à préparer au même moment. Avec une qualité toujours identique. Pour cela, l'iCombi Pro compare en continu l'état de l'aliment avec l'objectif visé, il calcule l'avancement de la cuisson et adapte la température de façon intelligente. Les clients sont là plus tôt que prévu, les légumes grillés ne sont pas encore prêts ? Il suffit alors d'opter pour la charge mixte au lieu de la charge unique. L'iCombi Pro adapte les paramètres de cuisson pour que les deux aliments puissent cuire simultanément. Vous avez peut-être changé d'avis quant au résultat voulu ? Alors, accédez au processus de cuisson et modifiez l'objectif. L'iCombi Pro adapte la température et le temps de cuisson de façon optimale. Et vous serez épaté du résultat. Reproductible à l'infini. Peu importe qui est aux commandes du système de cuisson.



➔ **iCookingSuite**

La cuisson intelligente qui vous permet de dépasser vos objectifs encore et encore. Efficace, simple, sûr.

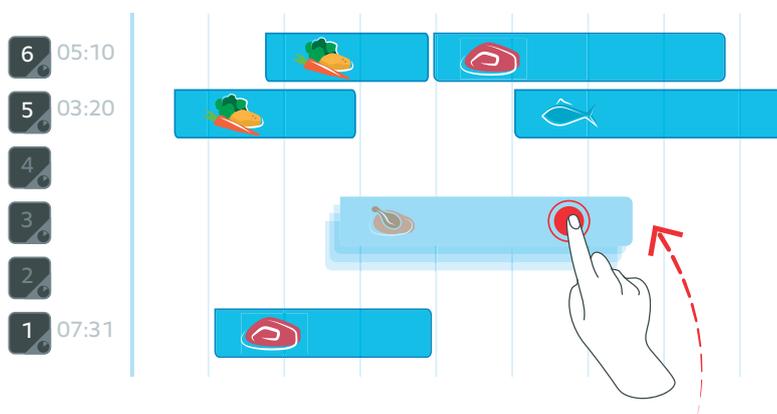


Des productions complexes exigent des solutions simples.

Planification optimale

iProductionManager

Le quotidien en cuisine : stress et précipitation pour que tout soit prêt à temps. Un véritable défi logistique relevé à l'aide d'un papier et d'un crayon, ou d'un ordinateur. Jusqu'à présent. Parce que c'est désormais votre iCombi Pro qui s'en charge avec iProductionManager : il suffit de placer les aliments à cuire sur l'affichage et vous visualisez directement ce qui peut être produit en même temps. Il ne vous reste plus qu'à indiquer si vous souhaitez cuisiner de manière efficace en termes de temps ou d'énergie. Le système surveille chaque niveau individuellement et adapte les temps de cuisson de façon intelligente en fonction de la quantité d'aliments et du résultat désiré. Vous décidez si les aliments doivent être prêts en même temps ou si vous souhaitez commencer la production au même moment. Dans tous les cas, l'iCombi Pro vous indique quand et quoi mettre dans l'enceinte et le tour est joué : tout est parfaitement cuit.



➔ **iProductionManager**
Réduisez le travail logistique, rationalisez la production et optimisez les coûts de personnel. Avec une qualité toujours constante. La vie dans la cuisine du futur : calme et tranquillité.



Tout simplement brillant.
Il fournit un travail acharné
sans montrer le moindre
signe de fatigue.

Nettoyage efficace

iCareSystem⁺

Un tas d'aliments grillés laisse inmanquablement un tas de traces tenaces qui vous empêchent d'utiliser votre iCombi Pro pour cuisinier d'autres plats. C'était sans compter sur iCareSystem. Et son nettoyage intermédiaire ultra rapide de seulement 12 minutes. Vous pourrez ainsi poursuivre votre travail avec la préparation de brocolis sans transfert de goût ni odeur désagréable. Et quand la fin de la journée arrive, l'iCombi Pro vous indique son niveau d'encrassement pour garantir une propreté 100 % hygiénique. Vous optez pour le nettoyage éco ou standard. Avec détartrage. De nuit. Avec 50 %* de détergent en moins. Sans phosphate et toujours étincelant. L'iCombi Pro enregistre vos préférences et vous propose le programme de nettoyage correspondant la fois suivante.

* Par rapport au modèle précédent.



Nettoyage rapide, facile à trouver et à activer : il suffit de placer les tablettes nettoyantes dans l'appareil et de démarrer le nettoyage. La production peut reprendre après seulement 12 minutes.

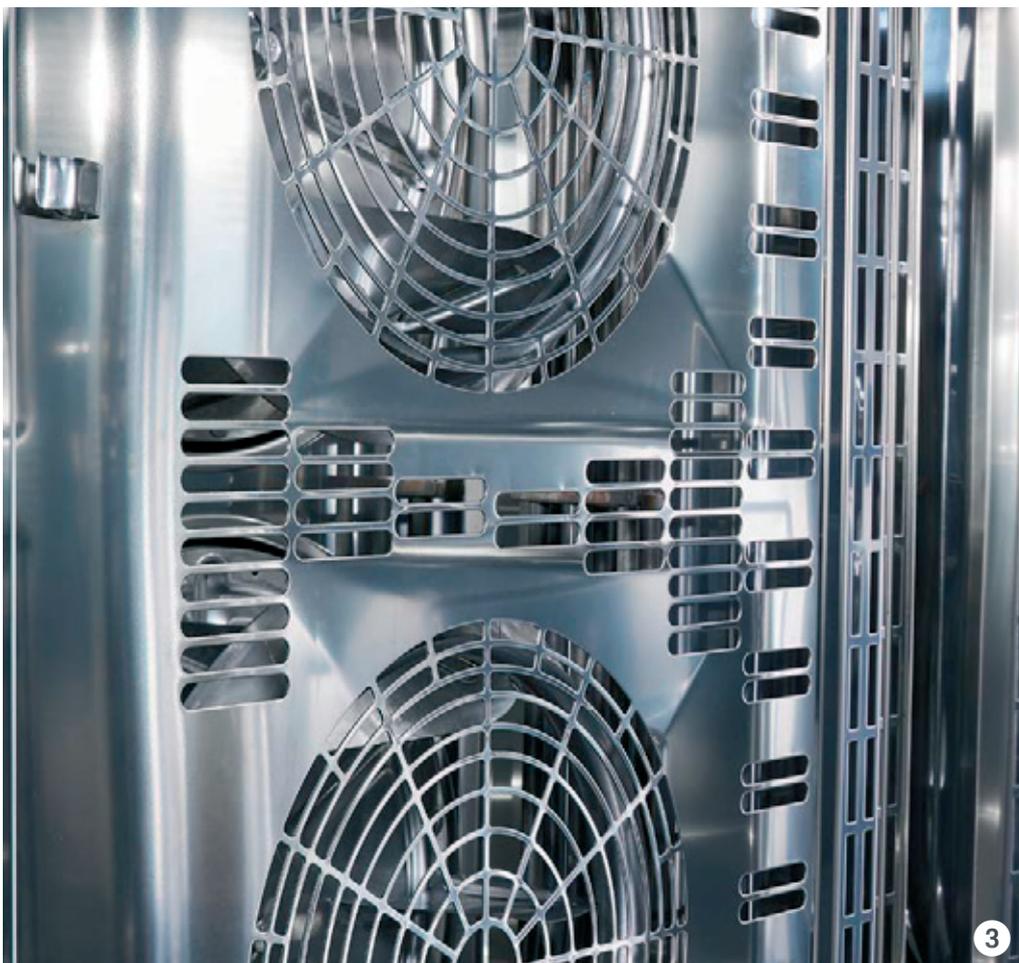
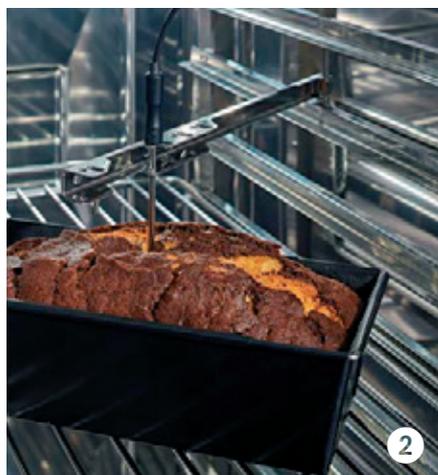


➔ iCareSystem

iCareSystem vous permet d'économiser du détergent, de l'eau et du temps et de faire des miracles en termes d'hygiène, de coûts de production et de protection de l'environnement.

Détails techniques.

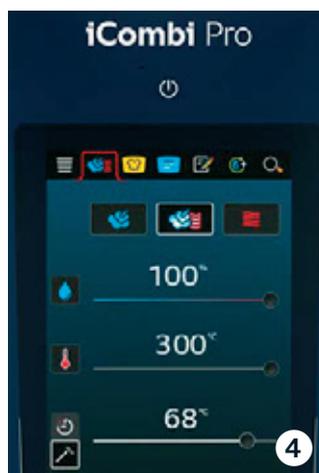
On a pensé à tout.



L'iCombi Pro devient la référence en termes d'intelligence et d'équipement de pointe :

- 1 Eclairage LED avec indication du niveau
- 2 Sonde de température à coeur à 6 points,
- 3 Turbulence dynamique de l'air
- 4 Température max. de l'enceinte de cuisson 300 °C
- 5 Douchette intégrée avec jet diffus et concentré
- 6 Générateur de vapeur fraîche
- 7 Porte d'enceinte à triple vitrage

Sans oublier : affichage de la consommation énergétique, nouvelle technologie d'étanchéité pour les appareils sur pied, WiFi sans antenne externe.



Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. Chez Metos Rational, cela s'applique aussi bien au chariot d'enfournement, qu'à la plaque à griller et à pizza, à la hotte à condensation ou encore aux bacs en inox. En effet, seuls les accessoires Metos Rational vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro. Pour réussir parfaitement la préparation des produits pré-frits, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés. Et même le marquage grill du steak vous fera saliver.

➔ 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 Pro.

Lequel est fait pour vous ?

L'iCombi Pro est disponible en différentes tailles, l'important est avant tout que ses performances soient adaptées à vos besoins, et non l'inverse. 20 repas ou 2000 ? Cuisine ouverte ? Taille de la cuisine ? Électricité ? Gaz ? XS ? 20-2/1 ? Quel modèle convient à votre cuisine ?



Version électrique et gaz	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Capacité	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN
Nombre de couverts par jour	20-80	30-100
Enfournement longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN
Largeur	655 mm	850 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	621 mm	842 mm
Hauteur	567 mm	754 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40	DN 50
Pression de l'eau	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
Version électrique		
Poids	67 kg	99 kg
Puissance de raccordement	5.7 kW	10.8 kW
Protection	3 x 10 A	3 x 16 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance « Chaleur pulsée »	5.4 kW	10.25 kW
Puissance « Vapeur »	5.4 kW	9 kW
Version gaz		
Poids		117 kg
Puissance de raccordement électrique		0.6 kW
Protection		1 x 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 Pro 10-1/1	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-1/1	iCombi Pro 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
127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 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
155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 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 Pro cuiseur vapeur mixte

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Pro 6-2/3</i>	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Pro 6-1/1</i>	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
<i>iCombi Pro 6-1/1 5</i>	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Pro 10-1/1</i>	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
<i>iCombi Pro 10-1/1 8</i>	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
<i>iCombi Pro 20-1/1 20</i>	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
<i>iCombi Pro 20-1/1 15</i>	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro cuiseur vapeur mixte

Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Pro 6-2/1	4352042	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Pro 10-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Pro 10-2/1	4352074	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Pro 20-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Code</i>	<i>Dimensions mm</i>	<i>Connexion électrique</i>
iCombi Pro 20-2/1 20	4352092	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Pro 20-2/1 15	4352096	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®

