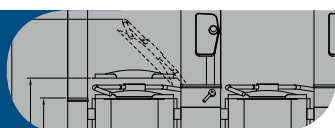


metos
kitchen intelligence®

Профессиональные кухни à la Metos





Содержание

Система температурного мониторинга ioLiving.....5

Оборудование для подготовки продуктов

Овощерезки.....	10
Куттеры.....	24
Весы.....	28
Машины для очистки картофеля и овощей.....	29
Слайсеры.....	30
Вакуумная упаковка.....	32
Циркуляторы Sous Vide.....	33
Ручные миксеры.....	34
Термометры.....	35
Мясоразделочные колоды.....	35
Разделочные доски.....	36
Банкооткрывалки.....	36
Универсальные миксеры.....	38

Варочное оборудование

Сковородки.....	46
Варочные котлы.....	48
Система циркуляции ледяной воды.....	68
Насосы Hot Fill.....	70
Ванны Sous Vide для варки и охлаждения.....	72
Система VarioCooking Center.....	74

Духовки

Конвектоматы.....	82
Печи BAKE OFF.....	107
Конвекционные духовки и жарочные шкафы.....	108
Конвейерные печи.....	112
Печи для пиццы.....	114
Печи на дровах/угле.....	115
Микроволновые печи.....	118

Плиты и сковороды

Электроплиты.....	124
Индукционные плиты.....	126
Настольные индукционные плиты и плиты WOK.....	128
Сковороды.....	133
Индукционные контактные плиты.....	138
Варо-гриль.....	139
Встраиваемое индукционное оборудование и буфеты...	139

Оборудование для гриля и ресторана

Ресторанная серия DIAMANTE.....	146
Гриль-серия.....	160
Системы для готовки.....	164
Мультичиллеры HI5.....	168
Фритюрницы.....	170
Нагревательные приборы и лампы.....	174
Шкафы для хранения приготовленных блюд.....	176
Саламандры.....	178
Тостеры.....	179
Контактные грили.....	180
Сосисковарки и грили.....	182
Оборудование для приготовления суши.....	184

Оборудование для бара

Барные системы.....	190
Раздатчик сока.....	195
Льдодробилки и льдогенераторы.....	197

Шейкеры, блендеры	202
Соковыжималки для цитрусовых.....	203
Охладители вина.....	204

Кофеварочные машины

Автоматические кофемашины	208
Кофеварки эспрессо.....	214
Модели с термосами	217
Модели со стеклянным кофейником.....	220
Аксессуары.....	222

Контейнеры GN и транспортировка пищи

Контейнеры GN	226
Порционная упаковка.....	229
Транспортировочные коробки.....	230
Тележки для развозки и раздачи пищи	232
Централизованная раздача.....	250

Раздача

Встраиваемое оборудование.....	258
Линии раздачи	270
Термоплитки и охлаждаемые панели.....	282
Мармиты и индукционные панели	284
Подставка для стаканов и чашек.....	286
Подносы.....	287
Дозаторы для напитков.....	288
Аксессуары для раздаточных линий.....	289
Шкафы с хол. ящиками	290
Хол. ванны и столы	295
Тепловые столы и мармиты.....	299
Тарелко-и водораздатчики.....	304
Стеклянные витрины	310

Холодильные камеры и шкафы

Холодильники, морозильники	334
Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка.....	338,342
Холодильные и морозильные камеры	348

Посудомоечное оборудование

Посудомоечные машины	354
Стол� предмойки и разгрузки.....	372
Душ для предмойки	375
Котломоечные машины	376
Гранульные котломойки.....	384
Конвейерные машины.....	400
Линии сортировки и возврата посуды	420
Машины с пальчиковым конвейером.....	426
Станция утилизации биоотходов	448
Машины для мойки приборов и подносов.....	450
Машина для мойки тележек.....	456
Посудомоечные кассеты.....	458

Тележки и кухонный инвентарь

Тележки.....	464
Тележки для отходов.....	476
Стол� и кухонная мебель.....	478
Полки и стеллажи	487
Стеллажи для посуды	490

Монтажные чертежи

Монтажные чертежи.....	497
------------------------	-----

Оборудование для подготовки
продуктов

Варочное оборудование

Духовки

Плиты и сковороды

Оборудование для гриля и ресторана

Оборудование для бара

Кофеварочные машины

Контейнеры GN и транспортировка
пищи

Раздача

Холодильные камеры и шкафы

Посудомоечное оборудование

Тележки и кухонный инвентарь

Монтажные чертежи

Система самоконтроля НАССР



Metos IoLiving – полная система самоконтроля

IoLiving

- доступная, простая в установке и использовании
- не требует установки программного обеспечения (онлайн-сервис)
- один телефон/планшет может передавать данные 30 датчиков
- доступ к данным с любого браузера
- ежедневная, еженедельная или ежемесячная отчетность
- оповещения
- совместное использование отчетов
- возможность предоставить право на считывание, например, санитарному инспектору
- электронный архив самоконтроля, который постоянно обновляется и в котором всегда доступны данные



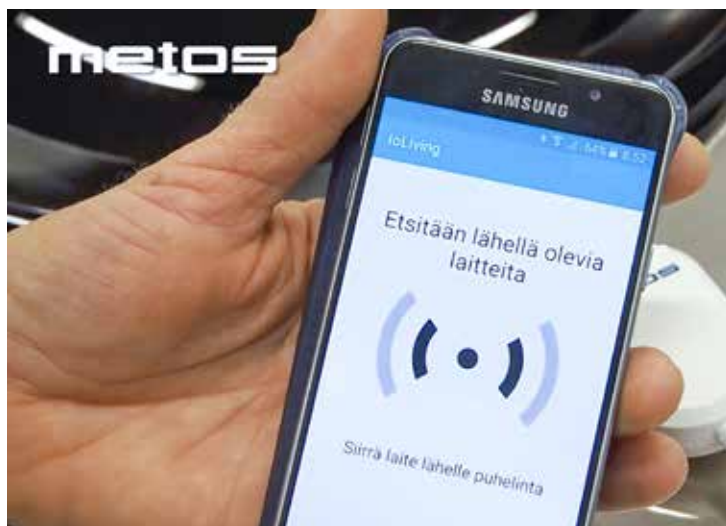
Metos IoLiving – это беспроводная, простая в освоении и использовании система контроля температуры, которая позволяет легко и эффективно обеспечивать безопасность и качество продуктов питания.

Датчики Metos IoLiving собирают поступающие в реальном времени данные о температуре, которые автоматически передаются устройству на базе Android при помощи технологии Bluetooth или LoRa (в зависимости от используемых датчиков). Через устройство данные передаются в веб-службу, к которой можно получить доступ с любого браузера.

Посредством Metos IoLiving Вы можете отслеживать параметры окружающей среды в разных точках и местах измерения отовсюду через интернет. Это устраняет проблему человеческих опечаток и высвобождает время работников для продуктивной работы. Если температура на месте отклоняется от предельного значения, то оповещение может быть отправлено на мобильный телефон посредством текстового сообщения или на адрес электронной почты. Отчетность позволяет осуществлять исчерпывающий поиск информации и передачу информации другим сторонам легко и бесперебойно.

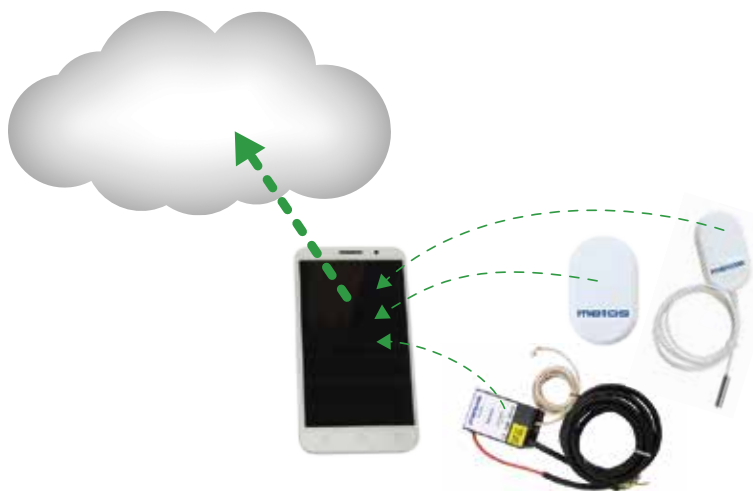


Metos IoLiving LoRa Connector



IoLiving

- автоматическое отслеживание температуры: морозильники, холодильные камеры, посудомоечные машины, витрины, тележки для продуктов, решения для транспортировки продуктов, печи, котлы и т.д.
- отслеживание температуры и сохранение данных: прием товаров, сервировка и т.д.
- отслеживание температуры в реальном времени во время транспортировки
- функция контрольного списка для ручной проверки

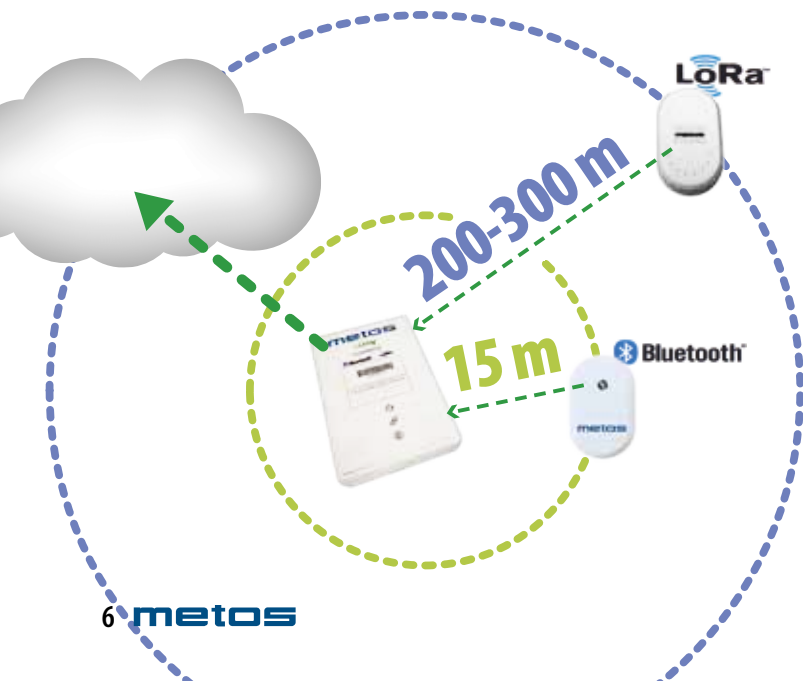


На главной странице Вы можете в реальном времени увидеть измеренную датчиком температуру и изменение температуры по времени. Контрольные списки легко создавать и изменять по мере необходимости. Вы получаете напоминание о регулярных проверках. Отчеты можно просматривать ежедневно, еженедельно или ежемесячно. В настройках устройства Вы можете редактировать названия, калибровочные значения и предельные значения измерительных приборов. В информации об учетной записи Вы можете управлять информацией пользователя и предоставлять право на считывание другим людям.

Посредством **Metos IoLiving** Вы можете отслеживать параметры окружающей среды в разных точках и местах измерений отовсюду через интернет. Это устраняет проблему опечаток и высвобождает время работников для продуктивной работы. Если температура на месте отклоняется от предельного значения, то оповещение может быть отправлено на мобильный телефон посредством текстового сообщения или на адрес электронной почты. Отчетность позволяет осуществлять исчерпывающий поиск информации и передачу информации другим сторонам легко и бесперебойно.



Главная страница веб-сервиса



«LoRa» обозначает «Long Range» («большой радиус действия») – это радиотехнология, генерирующая более сильные сигналы. Радиус передачи данных составляет 200-300 м. Коннектор Metos IoLiving LoRa необходим для передачи данных LoRa в веб-службу. Коннектор LoRa также может передавать данные от сенсоров Bluetooth.

Датчики Bluetooth используют технологию Bluetooth для передачи данных. Данные передаются в веб-службу через устройство на базе Android или коннектор IoLiving. Радиус передачи данных составляет максимум 15 метров.

СИСТЕМА METOS IOLIVING НАССР

Bluetooth

Датчики Bluetooth используют технологию Bluetooth для передачи данных. Радиус передачи данных составляет максимум 15 метров.

Metos IoLiving T – это небольшой датчик в виде кнопки, который подходит для отслеживания температуры на таких объектах как витрины или транспортные средства (холодные/теплые). Диапазон температуры: от -25°C до +60°C. Тип батарейки: CR2032.

Metos IoLiving H – небольшой датчик в виде кнопки, который подходит для отслеживания температуры и влажности на кухне. Диапазон температуры: от -25°C до +60°C, диапазон измерения относительной влажности воздуха: от 20% до 80%. Тип батарейки: CR2450.

Датчик Metos IoLiving TC предназначен специально для морозильников (например, для мороженого). Диапазон температуры: от -30 до +60°C. Тип батарейки: CR2450.

Metos IoLiving E особенно хорошо подходит для отслеживания температуры в холодильных шкафах, холодильниках и морозильниках. На таких объектах как холодильный шкаф датчик позволяет измерять температуру как внутри, так и снаружи. Диапазон измерения температуры на измерительном конце датчика: от -30°C до +110°C, диапазон измерения температуры на корпусе датчика (наружная температура): от -25°C до +60°C. Тип батарейки: CR2450.

Metos IoLiving E+ подходит для отслеживания температуры горячих продуктов. Датчик Metos IoLiving E+ обеспечивает автоматическое отслеживание и оповещение о быстром охлаждении. Диапазон измерения температуры на измерительной игле датчика: от 0°C до +200°C, диапазон измерения температуры на корпусе датчика (наружная температура): от -25°C до +60°C. Тип батарейки: CR2450.

Датчик Metos IoLiving I позволяет измерять температуру в определенных ситуациях, например за обеденным столом, при контроле приема товаров и т.д. Приложение Metos IoLiving Sample, используемое в телефоне на базе Android, сохраняет температуру, измеритель, целевое название и любые комментарии непосредственно на сервер.

Metos IoLiving DW позволяет отслеживать температуру воды для мытья и воды для полоскания в посудомоечной машине. Один датчик измеряет как температуру воды для мытья, так и температуру конечной воды для полоскания.

Датчик Metos IoLiving KE подходит для котлов Metos Proveno 2G. Помимо данных о температуре, датчик также передает в режиме онлайн/офлайн данные о нагреве, охлаждении и смешивании. Это заводская опция, ее также можно установить на доставленные ранее котлы, совместимые с НАССР.

Коннектор Metos IoLiving передает реальные измеренные данные с датчиков на облако. Коннектор Metos IoLiving передает данные со всех имеющихся датчиков Metos IoLiving. Прибор может считывать показания более 100 датчиков одновременно.

Metos IoLiving Gateway – это готовый к использованию телефон для приложений самоконтроля Metos IoLiving (услугу передачи данных следует заказывать отдельно). Данные, собираемые датчиками Metos IoLiving (кроме датчика IoLiving I), можно просматривать в приложении IoLiving. Кроме того, приложение IoLiving позволяет управлять настройками. Приложение Sample разработано для хранения образцов температуры, собранных датчиком Metos IoLiving I (контактный датчик).

LoRa

Датчики LoRa используют радиотехнологию для передачи данных. Радиус передачи данных у датчиков LoRa составляет 200-300 м.

Датчик Metos IoLiving TC LoRa предназначен специально для морозильников (например, для мороженого). Диапазон температуры: от -30 до +60°C. Тип батарейки: 2 литиевые батарейки AAA.

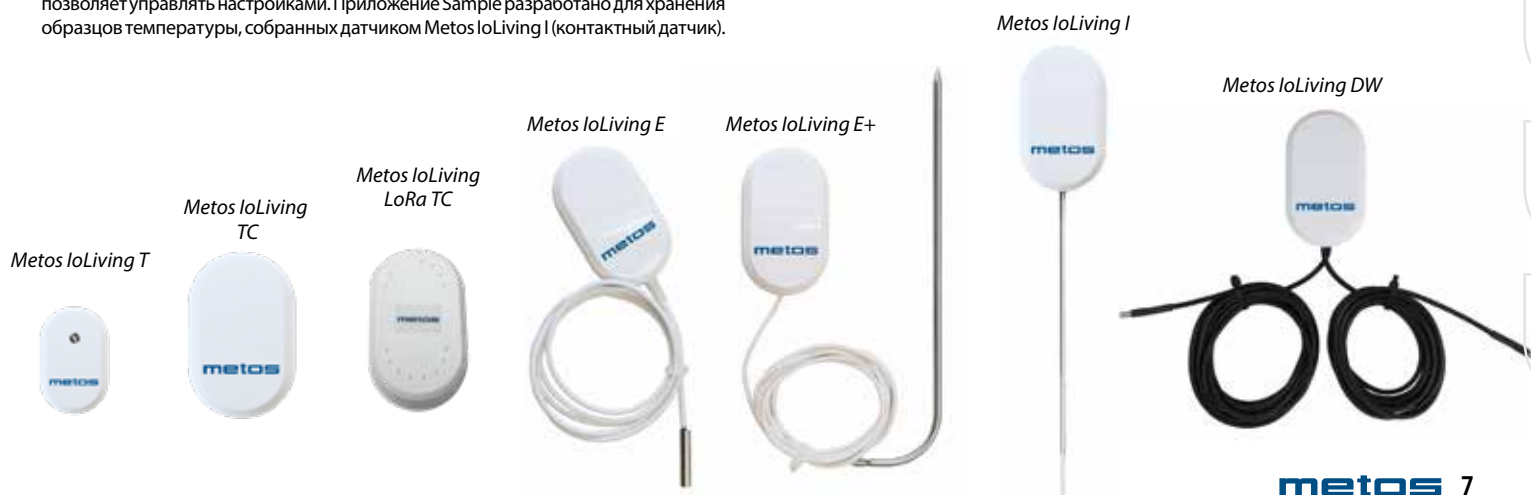
Metos IoLiving E LoRa особенно хорошо подходит для отслеживания температуры в холодильных шкафах, холодильниках и морозильниках. На таких объектах как холодильный шкаф датчик позволяет измерять температуру как внутри, так и снаружи. Диапазон измерения температуры на измерительном конце датчика: от -30°C до +110°C, диапазон измерения температуры на корпусе датчика (наружная температура): от -25°C до +60°C. Тип батарейки: 2 литиевые батарейки AAA.

Metos IoLiving DW LoRa позволяет отслеживать температуру воды для мытья и воды для полоскания в посудомоечной машине. Один датчик измеряет как температуру воды для мытья, так и температуру конечной воды для полоскания. Тип батарейки: 2 литиевые батарейки AAA.

Коннектор LoRa отправляет данные со всех датчиков IoLiving. Датчики Bluetooth можно использовать максимум на расстоянии 15 метров от коннектора LoRa. Датчики LoRa отправляют информацию на коннектор LoRa с расстояния 200-300 метров внутри здания.

<u>Датчику Metos IoLiving Bluetooth</u>	<u>Код</u>
Metos IoLiving T	4008000
Metos IoLiving H	4008001
Metos IoLiving TC	4008022
Metos IoLiving E	4008002
Metos IoLiving E+	4008003
Metos IoLiving I	4008004
Metos IoLiving DW	4008005
Metos IoLiving KE	4008006
Базовая станция Metos IoLiving Gateway	4008011
Коннектор Metos IoLiving	4008021

<u>Датчику Metos IoLiving LoRa</u>	<u>Код</u>
Metos IoLiving E LoRa	4008023
Metos IoLiving DW LoRa	4008024
Metos IoLiving TC LoRa	4008025
Коннектор Metos IoLiving LoRa	4008026



Оборудование для подготовки продуктов





ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-50



Имеется пластиковый настенный держатель для трех дисков. Также имеется изготовленная из нержавеющей стали подставка для дисков, которую можно прикрепить к стене или тележке с полками.

Metos RG-50 представляет собой эффективную овощерезку, предназначенную для использования в небольших кухнях,

рассчитанных на приготовление 10-80 порций в день. Это идеальная машина для подготовки продуктов в небольших ресторанах, кухнях предприятий, кухнях диетического питания, детских садах, при уходе на дому, интернатах для престарелых и т. д. Она нарезает ломтиками (в том числе волнистыми), кубиками, кусочками, соломкой, а также натирает. Обработывает фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы и т. д. Овощерезка RG-50 может обработать прим. 2 кг овощей в минуту, в зависимости от используемого ломтерезного диска.

- Большой цилиндр подачи в форме полумесяца
- Компактная настольная модель занимает мало места
- Автоматическое регулирование натяжения и редукторный мотор с ременной передачей обеспечивают высокий крутящий момент
- Основание машины полностью изготовлено из АБС-пластика и является очень прочным

Машина

- Мотор: 1,0 кВт, одна скорость
- Система безопасности: Два аварийных выключателя
- Класс защиты машины: IP34
- Уровень звука LpA (EN31201): 76 дБА

Материалы:

- Основание машины: АБС-пластик
- Ножевая камера: Алюминий
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолоконный полиамид
- Ножи режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь

Устройство подачи

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л, высота 185 мм, диаметр 170 мм
- Трубка подачи с внутренним диаметром 53 мм

Режущие инструменты

- Диаметр: 185 мм
- Скорость: 500 об/мин

Вес нетто

- Основание машины: 8,6 кг
- Устройство подготовки овощей: 1 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг



Терка для твердого сыра

Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.

Особо тонкая терка

Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.



Ломтерезные диски

0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.

Тонкий ломтерезный диск

15 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук и огурцы), шинкования капусты.

Ломтерезные диски для мягких продуктов

8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.

Волнистые ломтерезные диски

2, 3, 4, 5, 6 мм
Для нарезки ломтиков, используемых для украшения блюд.

Решетки для нарезки кубиками

8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 20x20 мм
используются вместе омтерезным диском.

Терки/шредеры

1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 и 10 мм.
Для натирания моркови, картофеля, сыра, хлеба, орехов и т. д., шинкования капусты.

Тонкие терки

Для натирания сырого картофеля, твердого сухого сыра (такого как пармезан) и сухого хлеба.

Диски для нарезки соломкой

2x2, 3x3, 4x4, 2x6 мм.
Для нарезки соломкой корнеплодов, огурцов и т. д.

Metos	Код	Размер, мм	Комплектация
Овощерезка RG-50	4221010	285x350x465	Овощерезка RG-50 без инструментов
Упаковка с 2 дисками	4115606		Ломтерезный диск 2 мм, терка 2 мм
Упаковка с 4 дисками	4115610		Ломтерезные диски 2 и 4 мм, терка 4 мм, диск для нарезки соломкой 2x2 мм
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков

Электрическое соединение 230 В 1~ 50/60 Гц 1,0 кВт 10 А

КОМБИ-КУТТЕР METOS CC-32S

Metos CC-32S представляет собой комби-куттер – овощерезку и куттер в одном корпусе. Подходит для небольших кухонь, рассчитанных на приготовление 10-80 порций в день. Овощерезка может обработать прим. 2 кг овощей в минуту, в зависимости от используемого ломтерезного диска. Куттер с 3-литровой чашей из нержавеющей стали обрабатывает прим. 1 литр жидких продуктов, таких как супы, соусы, десерты и т. д. Мясо, рыба и другие твердые продукты могут измельчаться в количестве прим. 1 кг.

- Овощерезка и вертикальный куттер в одном корпусе
- Большой цилиндр подачи в форме полумесяца
- Основание машины полностью изготовлено из АБС-пластика и является очень прочным
- Настольная модель, быстро убирается и достается по мере необходимости благодаря двум прочным ручкам по бокам

Машина

- Мотор: 1,0 кВт, две скорости
- Система безопасности: Два аварийных выключателя
- Класс защиты машины: IP34
- Уровень звука ЛпА (EN31201): Нарезка ломтиками 76 дБА, измельчение/смешивание 82 дБА

Материалы:

- Основание машины: АБС-пластик
- Ножевая камера: Алюминий
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид
- Чаша: Нержавеющая сталь
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид
- Ножи: Нержавеющая ножевая сталь

Объемы и размеры

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л, высота 185 мм, диаметр 170 мм
- Трубка подачи с внутренним диаметром 53 мм
- Объем чаши: 3 л, жидкости 0,9 л

Режущие инструменты

- Диаметр режущего инструмента: 185 мм
- Диаметр ножевого блока: 170 мм
- Скорости: овощерезка 500 об/мин, куттер 1450 об/мин

Вес нетто

- Основание машины: 7,0 кг
- Устройство подготовки овощей: 1 кг
- Вертикальный куттер: 1,4 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг



Комби-куттер Metos CC-32S – овощерезка и куттер в одном корпусе



Особо тонкая терка
Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.



Ломтерезные диски
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.



Тонкий ломтерезный диск
15 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук и огурцы), шинкования капусты.



Ломтерезные диски для мягких продуктов
8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.



Волнистые ломтерезные диски
2, 3, 4, 5, 6 мм
Для нарезки ломтиков, используемых для украшения блюд.



Терки/шредеры
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 и 10 мм.
Для натирания моркови, картофеля, сыра, хлеба, орехов и т. д., шинкования капусты.



Тонкие терки
Для натирания сырого картофеля, твердого сухого сыра (такого как пармезан) и сухого хлеба.



Диски для нарезки соломкой
2x2, 3x3, 4x4, 2x6 мм.
Для нарезки соломкой корнеплодов, огурцов и т. д.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.

Metos	Код	Размеры, мм	Комплектация
Комби-куттер CC-32	4221017	285x350x465	Овощерезка-куттер CC-32: основание с мотором, куттер, чаша из нержавеющей стали 3 л
Упаковка с 2 дисками	4115606		Ломтерезный диск 2 мм, терка 2 мм
Упаковка с 4 дисками	4115610		Ломтерезные диски 2 и 4 мм, терка 4 мм, диск для нарезки соломкой 2x2 мм
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков

Электрическое соединение 230 В 1~ 50/60 Гц 1,0 кВт 10 А

ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-100



Metos RG-100 для небольших и средних кухонь

Metos RG-100 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой, а также натирает. Используется для фруктов, овощей, корнеплодов, грибов, сыра, хлеба и орехов. Большое количество быстроменяемых режущих головок обеспечивает правильный размер, идеальную нарезку и оптимальную консистенцию. Чрезвычайно острые режущие головки, изготовленные из закаленной нержавеющей стали, позволяют нарезать помидоры одинаковыми тонкими ломтиками.

RG-100 занимает мало места. Чаша GN1/1-100 ставится на стол впереди, под ломтерезным диском. Длинные продукты, такие как огурцы, могут нарезаться непрерывно с загрузкой через широкую трубку подачи (диаметром 56 мм). В качестве дополнительной опции предлагается наклонная трубка подачи. Наклонная трубка подачи подходит, например, для нарезки овощей для вока или декоративной нарезки овощей для салатов и бутербродов. Устройство подачи изготовлено из алюминия и оснащено пластиковым толкателем. Диаметр трубки подачи составляет 56 мм.

Metos RG-100 нарезает до 5 кг в минуту. Подходит для кухонь, рассчитанных на приготовление до 400 порций в день.



Ломтерезные диски
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.

Тонкий ломтерезный диск
15 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук и огурцы), шинкования капусты.

Ломтерезные диски для мягких продуктов
8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.

Волнистые ломтерезные диски
2, 3, 4, 5, 6 мм
Для нарезки ломтиков, используемых для украшения блюд.

Решетки для нарезки кубиками
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L, 20x20L мм
Используются вместе с ломтерезным диском.

Терки/шредеры
1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 10 мм.
Для натирания моркови, картофеля, сыра, хлеба, орехов и т. д., шинкования капусты.

Тонкие терки
Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (такое как пармезан) и сухого хлеба.

Диски для нарезки соломкой
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 мм.
Для нарезки соломкой корнеплодов, огурцов и т. д. Головка 8x8 мм для картофеля фри.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.



Особо тонкая терка
Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.

Metos RG-100 может устанавливаться на стол с регулируемой высотой, на низкую подставку для оборудования или на тележку (дополнительная опция). Подставка включает один съемный пластиковый контейнер GN. Подставка подходит для моделей RG-100, RG-200 и RG-250. Тележка из нержавеющей стали приведена на странице 42.

- Съемный шарнирный цилиндр подачи
- Эргономичный пресс с трубчатым устройством подачи диаметром 56 мм
- Мощный выбрасыватель
- Гигиеничная, простая в очистке конструкция
- Машина не запустится, если крышка или устройство подачи открыты
- Большое выходное отверстие для быстрой работы
- Эргономичный дизайн: отсек для посуды впереди, наклон к пользователю, грязеотталкивающая поверхность, устройство подачи с большой ручкой
- Прочная
- Мотор с защитой от перегрева
- Большие и удобные кнопки управления, сзади ручка для переноски
- 5 кг/мин, < 400 порций в день

Технические спецификации

Машина: Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава
Мотор: Оснащен защитой от перегрева
Трансмиссия: Планетарная передача
Оборудование для обеспечения безопасности: Два аварийных выключателя
Инструменты: Ø 185 мм, нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид
Ножи режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь
Скорость: 350 об/мин
Вес нетто: Машина 16 кг, режущие инструменты в среднем 0,5 кг
Класс защиты IP44, уровень шума макс. 70 дБА



Metos	Код	Размеры, мм	Комплектация
RG-100	4127343	215x425x495	Корпус машины
Упаковка с 4 дисками	4115600		Ломтерезные диски 1,5 и 4 мм, терки 2 и 8 мм
Диски, упаковка из 7 штук	4115602		Ломтерезные диски 1,5, 4 и 10 мм, решетка для нарезки кубиками 10x10 мм, терки 2 и 8 мм, диск для нарезки соломкой 4x4 мм, 2 настенных держателя
Подставка	4220198	575x625x655	Пластиковый контейнер GN1/1-100, 1 шт
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков
Наклонная трубка подачи	4220141		

Электрическое соединение 230 В 1~ 50/60 Гц 0,25 кВт 10 А



ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-200



Metos RG-200 для кухонь среднего размера

Metos RG-200 режет ломтиками, кубиками, соломкой, а также натирает. Используется для фруктов, овощей, корнеплодов, грибов, сыра, хлеба и орехов. Большое количество быстроменяемых режущих головок обеспечивает правильный размер, идеальную нарезку и оптимальную консистенцию. Чрезвычайно острые режущие головки, изготовленные из закаленной нержавеющей стали, позволяют нарезать помидоры одинаковыми тонкими ломтиками.

Несмотря на небольшой размер, овощерезка RG-200 является очень эффективной. Максимальная эффективность достигается благодаря практичным техническим решениям, таким как увеличенный бункер подачи. Просторное отверстие подачи уменьшает объем подготовительной работы, поскольку большинство продуктов можно подавать без предварительной нарезки. Длинные продукты, такие как огурцы, могут нарезаться непрерывно с загрузкой через большой бункер подачи диаметром 56 мм. В качестве дополнительной опции предлагается наклонная трубка подачи. Наклонная трубка подачи подходит, например, для нарезки овощей для вока или декоративной нарезки овощей для салатов и бутербродов. Устройство подачи изготовлено из алюминия и оснащено пластиковым толкателем. Диаметр трубки подачи составляет 56 мм.

Эргономика и эффективность тесно связаны между собой. Держатель для режущих дисков экономит пространство, облегчает работу и сохраняет диски острыми. RG-200 может устанавливаться на стол с регулируемой высотой, на тележку или подставку для оборудования. Предлагается подставка двух типов и тележка.

Metos RG-200 режет 7 кг в минуту.

Подходит для кухонь, рассчитанных на приготовление макс. 700 порций в день.



Ломтерезные диски
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.

Тонкий ломтерезный диск
15 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук и огурцы), шинкования капусты.

Ломтерезный диск для корнеплодов
20 мм
Для нарезки ломтиками твердых продуктов (таких как корнеплоды и т. д.).

Ломтерезные диски для мягких продуктов
8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.

Волнистые ломтерезные диски
2, 3, 4, 5, 6 мм
Например, для нарезки свеклы волнистыми ломтиками.

Решетки для нарезки кубиками
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L мм.
Для нарезки кубиками вместе с ломтерезным диском.

Терки/шредеры
1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 мм
Для натирания моркови и капусты. Также натирают орехи, миндаль, сыр и хлеб.

Диски для нарезки соломкой
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для нарезки соломкой корнеплодов и картофеля, идеально подходят для приготовления запеканок и супов. Диски 8x8 и 10x10 для изогнутых брусочков картофеля фри.



Диск для нарезки кубиками
12,5 мм
Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками 12x12, 15x15 или 20x20 мм. Например, для корнеплодов и картофеля, для запеканок, супов и салатов.



Тонкие терки
Для натирания картофеля, сыра пармезан и сухого хлеба.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.



Особо тонкая терка
Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.

- Прочная
- Мощный выбрасыватель
- Мотор с защитой от перегрева
- Съемный шарнирный бункер подачи
- Эргономичный пресс с трубчатым устройством подачи диаметром 56 мм
- Гигиеничная, простая в очистке конструкция
- Машина не запустится, если крышка или пресс открыты
- Большие и удобные кнопки управления, сзади ручка для переноски
- Эргономичный дизайн: место для посуды впереди, наклон к пользователю
- Грязеотталкивающая поверхность, большая ручка на прессе
- 7 кг/мин, < 700 порций в день

Технические спецификации

Машина: Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава

Мотор: Оснащен защитой от перегрева

Трансмиссия: Планетарная передача

Оборудование для обеспечения безопасности: Два аварийных выключателя

Инструменты: Ø 185 мм, нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид

Ножи режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь

Скорость: 350 об/мин

Вес нетто: Машина 18 кг, режущие диски в среднем 0,5 кг

Класс защиты IP44, уровень шума макс. 73 дБА



Metos	Код	Размеры, мм	Комплектация
RG-200	4131886	215x475x515/735	Корпус машины
Диски, упаковка из 7 штук.	4115604		Ломтерезные диски 1,5, 4 и 10 мм, решетка для нарезки кубиками 10x10 мм, терки 2 и 8 мм, диск для нарезки соломкой 4x4 мм, 2 настенных держателя
Подставка	4220198	575x625x655	Пластиковый контейнер GN1/1-100, 1 шт
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков
Наклонная трубка подачи	4220141		

Электрическое соединение 230 В 1~ 50/60 Гц 0,37 кВт 10 А

ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-250



Metos RG-250 для кухонь среднего размера

Metos RG-250 представляет собой эффективную и эргономичную овощерезку, которую можно установить на низкий стол или на подставку. RG-250 нарезает ломтиками, кубиками, соломкой и натирает фрукты, овощи, корнеплоды, грибы, сыр, хлеб и орехи. Имеется множество ломтерезных дисков, используемых по отдельности. В дополнение предлагается 10 решеток для нарезки кубиками разных размеров, которые следует использовать вместе с ломтерезными дисками такого же или меньшего размера.

Эргономичности и гигиене RG-250 было уделено особое внимание. Овощерезка устанавливается на низкий стол или на подставку. Оптимальная рабочая высота составляет 100-125 см, при этом пользователю не приходится нагибаться во время работы. Овощерезка является гигиеничной и легкой в очистке: бункер подачи и пресс – съемные, их можно мыть нейтральными моющими средствами.

Объем бункера подачи составляет 4 литра, в него можно закладывать даже крупные продукты, что уменьшает подготовительную работу. В бункере имеется одна промежуточная перегородка для поддержания продуктов в положении, необходимом для нарезки. Длинные продукты, такие как огурцы, лук-порей и сельдерей подаются через трубку пресса. Ломтерезные диски такие же как у RG-200. В дополнение имеется решетка для картофеля фри, которая используется вместе с ломтерезным диском 10 мм.

Производительность составляет 8 кг/мин. Овощерезка RG-250 подходит для кухонь, рассчитанных на приготовление 50-800 порций в день.



Ломтерезные диски 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.



Тонкий ломтерезный диск 15 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук и огурцы), шинкования капусты.



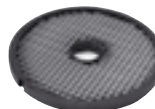
Ломтерезный диск для корнеплодов 20 мм
Для нарезки ломтиками твердых продуктов (таких как корнеплоды и т. д.).



Ломтерезные диски для мягких продуктов 8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.



Волнистые ломтерезные диски 2, 3, 4, 5, 6 мм
Например, для нарезки свеклы волнистыми ломтиками.



Решетки для нарезки кубиками 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L, 20x20EL мм
Для нарезки кубиками вместе с ломтерезным диском.



Терки/шредеры 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 мм
Для натирания моркови и капусты. Также натирают орехи, миндаль, сыр и хлеб.



Диски для нарезки соломкой 2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для нарезки соломкой корнеплодов и картофеля, идеально подходят для приготовления запеканок и супов. Диски 8x8 и 10x10 для изогнутых брусочков картофеля фри.



Тонкая терка и особо тонкая терка
Для натирания твердого сухого сыра (такого как пармезан) и сухого хлеба.



Диск для нарезки кубиками 12,5 мм
Для нарезки кубиками вместе с решеткой 12x12, 15x15 или 20x20 мм. Например, для корнеплодов



Решетка для картофеля фри 10 мм
Нарезает прямые брусочки картофеля фри вместе с ломтерезным диском 10 мм.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.

и жареного картофеля, нарезки кубиками капусты для запеканок и супов или нарезки кубиками вареного картофеля для салатов.

- прочная
- гигиеничная, простая в очистке
- съемный бункер подачи и пресс
- большая эргономичная ручка
- наклоненная к пользователю, простая в использовании
- мотор с защитой от перегрева
- спираль продвигает продукты к диску
- 800 порций в день, 8 кг/мин

Технические спецификации

Машина: Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава

Мотор: Оснащен защитой от перегрева

Трансмиссия: Планетарная передача

Оборудование для обеспечения безопасности: Два аварийных выключателя

Инструменты: Ø 185 мм, нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид

Ножи режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь

Скорость: 350 об/мин

Вес нетто: Машина 21 кг, режущие инструменты в среднем 0,5 кг

Класс защиты IP44, уровень шума макс. 72 дБА



Metos	Код	Размеры, мм	Комплектация
RG-250	4220166	285x450x586/735	Корпус машины
Диски, упаковка из 7 штук.	4115604		Ломтерезные диски 1,5, 4 и 10 мм, решетка для нарезки кубиками 10x10 мм, терки 2 и 8 мм, диск для нарезки соломкой 4x4 мм, 2 настенных держателя
Подставка	4220198	575x625x655	Пластиковый контейнер GN1/1-100, 1 шт
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков

Электрическое соединение 400 В 3 Н~ 50 Гц 0,55 кВт 16 А

ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-350

Metos RG-350 нарезает ломтиками, соломкой, кубиками, а также натирает. Используется для фруктов, овощей, корнеплодов, грибов, сыра, хлеба и орехов. Выбор быстроменяемых режущих дисков обеспечивает правильный размер, точную нарезку и высокую стабильность. С помощью чрезвычайно острых режущих дисков, изготовленных из закаленной нержавеющей стали, Вы также сможете нарезать помидоры одинаковыми тонкими ломтиками.

Овощерезка Metos RG-350 является очень эффективной и идеально подходит для обработки большого количества продуктов. Максимальная эффективность достигается благодаря практичным техническим решениям, таким как конусообразный бункер подачи. RG-350 Ergo нарезает 12 кг/мин, производительность составляет прим. 1200 порций в день; RG-350 Auto нарезает 30 кг/мин. Просторное отверстие подачи диаметром 195 мм уменьшает объем подготовительной работы, поскольку большинство продуктов можно подавать без предварительной нарезки. Длинные продукты, такие как огурцы, могут нарезаться непрерывно с загрузкой через большой бункер подачи диаметром 59 мм. Спиральный фиксирующий винт, используемый для фиксации дисков, продвигает капусту к диску.

Эргономика и эффективность тесно связаны между собой. Благодаря большому ручкам RG-350 легко перемещается. Машина может устанавливаться на низкую подставку для оборудования или на тележку. Имеются также изготовленные из нержавеющей стали подставки для ломтерезных дисков. Подставки можно прикреплять к стене или к тележке.

Овощерезка RG-350 Ergo оснащена

большой эргономичной ручкой.



Ломтерезные диски
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.

Тонкие ломтерезные диски
14, 20 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук, лук-порей и огурцы), шинкования капусты.

Ломтерезные диски для корнеплодов
15, 20 мм
Для нарезки ломтиками твердых продуктов (таких как корнеплоды и т. д.).

Ломтерезные диски для мягких продуктов
8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.

Волнистые ломтерезные диски
3, 4, 5, 6 мм
Для декоративной нарезки ломтиками, например, свеклы, огурцов и моркови.

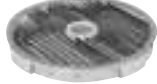
Решетки для нарезки кубиками
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15L, 20x20L, 25x25L мм
Нарезают кубиками корнеплоды, фрукты, капуста, морковь, огурцы, помидоры, яблоки и т. д. вместе с ломтерезными дисками.

Терки/шредеры
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 и 10 мм
Для натирания моркови, капусты, сухого хлеба, миндаля и орехов. 8 мм диск идеально подходит для шинкования капусты и натирания сыра для пиццы.

Диски для нарезки соломкой
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для нарезки корнеплодов и картофеля для запеканок и супов. 2x2 мм диск нарезает тонкими брусочками или соломкой картофель фри; 2,5x6 мм диск мелко шинкует белокочанную капусту. 10x10 мм диск для изогнутых брусочков картофеля фри.



Диск для нарезки кубиками
12,5 мм
Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками 12x12 или 20x20L мм. Например, для корнеплодов и жареного картофеля, нарезки кубиками капусты для запеканок и супов.



Решетка для картофеля фри
10 мм
Нарезает прямые брусочки картофеля фри вместе с ломтерезным диском 10 мм.



Тонкие терки
Для натирания картофеля, сыра пармезан и сухого хлеба.



Особо тонкая терка
Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.

Metos	Код	Размеры, мм	Комплектация
RG-350 Ergo	4143357	325x540x735/865	Корпус машины, цилиндр подачи, эргономичная ручка
RG-350 Auto	4143359	420x575x760	Корпус машины, автоматический бункер
Диски, упаковка из 7 штук	4115608		Ломтерезные диски 2, 4 и 10 мм, решетка для нарезки кубиками 10x10 мм, терки 2 и 8 мм, диск для нарезки соломкой 4x4 мм, 3 настенных держателя
Цилиндр подачи RG-350 Ergo	4143363 *		цилиндр подачи и эргономичная ручка
Бункер подачи RG-350 Auto	4143365 *		автоматический бункер подачи
Подставка RG-350	4144204	600x650x450	место для тележки или контейнера GN
Тележка RG-350	4206235	600x650x450	сзади 2 колеса, спереди 2 шарнирных колеса с тормозами
Подставка	4220198	575x625x655	Пластиковый контейнер GN1/1-100, 1 шт
Настенный держатель	4087517		Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков

* Также подходит для корпусов предыдущих моделей овощерезок RG-350.

Электрическое соединение 400 В 3 Н~ 50 Гц 0,75 кВт 10 А



Технические спецификации:

Машина: Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, бункер подачи из нержавеющей стали

Мотор: Оснащен защитой от перегрева

Трансмиссия: Планетарная передача

Оборудование для обеспечения безопасности: Два аварийных выключателя

Инструменты: Ø 215 мм, нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид

Ножи режущих инструментов: Нержавеющая ножевая сталь

Скорость: 360 об/мин

Вес нетто: Машина 32 кг, режущие диски в среднем 1 кг, бункер подачи 7,5 кг

Класс защиты IP44, уровень шума макс. 73 дБА

- Прочная и быстрая
- Мотор с защитой от перегрева
- Съемный шарнирный бункер подачи
- Большой эргономичный пресс с трубчатым устройством подачи Ø 59 мм
- Гигиеничная, простая в очистке конструкция
- Машина не запустится, если крышка или пресс открыты
- Большой цилиндр подачи и большое выходное отверстие для быстрой работы
- Большие, удобные кнопки управления и ручки для переноски
- В подставке есть место для тележки GN или контейнера GN
- Наклон к пользователю, грязеотталкивающая поверхность
- Фиксирующая гайка продвигает капусту к диску
- Конусообразное устройство подачи для массовой подачи (дополнительная опция)
- 12 кг/мин, < 1200 порций в день



Овощерезка RG-350 с автоматическим бункером подачи

ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-400i

Овощерезка Metos RG-400i разработана для быстрой обработки большого количества продуктов с оптимальной эргономикой. Metos RG-400i – это прочная, многофункциональная и эффективная овощерезка для такого пользователя, которому требуется идеальное качество нарезки.

Бункер подачи

Бункер подачи с собственным цилиндром подачи (модель А) для непрерывной подачи картофеля, лука, кусков сухого хлеба, орехов, грибов и т. д. Лопатки автоматически направляют продукты к диску, поэтому на них не нужно нажимать. Например, очищенный картофель можно подавать в бункер прямо из мешка или ведра. Устройство подачи изготовлено из нержавеющей стали, а цилиндр подачи – из литого алюминиевого сплава с внутренней облицовкой из нержавеющей стали.

Цилиндр подачи В

Цилиндр подачи (модель В) используется вместе с устройством подачи с ручным прессом, устройством подачи с 4 отверстиями или устройством подачи с пневматическим прессом. Модель В отличается от модели А тем, что имеет 3 острых края внутри. При использовании устройства подачи с ручным или пневматическим прессом, например, капусту можно класть прямо в цилиндр, где дискирезают поверхность, а спиральный фиксирующий винт продвигает капусту на диск, облегчая работу. Цилиндр подачи имеет большой объем (7 л) и большое отверстие (200 мм), что уменьшает количество загрузок и позволяет подавать большинство продуктов без предварительного нарезания.

Устройство подачи с 4 отверстиями

Предназначено для непрерывной работы, например, предварительной обработки огурцов, лука-порея, помидоров и цитрусовых. Облегчает нарезку. Используется вместе с цилиндром подачи В. Устройство подачи с 4 отверстиями имеет два отверстия диаметром 73 мм, одно отверстие диаметром 60 мм и еще одно отверстие диаметром 35 мм. В комплект входят 2 толкателя разного размера из белого промышленного пластика. Устройство изготовлено из алюминия и имеет отдельный фиксирующий винт для фиксации дисков.

Устройство подачи с ручным прессом

Предназначено для быстрой работы, например, для подачи кочанной или брюссельской капусты, салата айсберг, моркови, помидоров и других продуктов, которые нужно поддерживать и проталкивать. Конструкция устройства облегчает проталкивание и устраняет потребность в применении силы. Работу машины можно контролировать – когда устройство поворачивается в сторону, машина останавливается, и наоборот.

Устройство подачи с пневматическим прессом

Предназначено для автоматической обработки таких продуктов, которые нужно проталкивать (например, капуста, латук, морковь). Благодаря устройству подачи с пневматическим прессом обработка капусты и моркови, которая требует больше всего силы, становится легкой и эргономичной. Пользователь заполняет цилиндр подачи (В) и поворачивает к нему устройство, что автоматически запускает машину. Работа безопасна, так как машина останавливается автоматически, когда устройство отворачивается в сторону. Пользователь может выбрать одну из трех скоростей в зависимости от текстуры обрабатываемого продукта.



Базовая комплектация Metos RG-400 включает корпус, цилиндр подачи А и бункер.



Бункер подает продукты автоматически без устройства подачи с прессом. Прибор подходит для непрерывной подачи круглых продуктов, таких как картофель, лук, орехи, миндаль и куски сухого хлеба – без нажатия руками.



Устройство подачи с ручным прессом является простым и легким в использовании, например, при обработке капусты, сыра, моркови и латука.



Устройство подачи с 4 отверстиями предназначено для непрерывной подачи огурцов, лука-порея, салата ромэн, сельдерея и других длинных продуктов.



Устройство подачи с пневматическим прессом автоматически проталкивает продукты на диск без нажатия руками. Облегчает обработку большого количества продуктов.

Metos	Код	Комплектация
RG-400i	4144943	Корпус машины, бункер подачи, цилиндр подачи А
Цилиндр подачи В	4132537	используется вместе с устройством подачи с ручным прессом, устройством подачи с 4 отверстиями или устройством подачи с пневматическим прессом
Устройство подачи с 4 отверстиями	4189276	новая модель с серийного номера 2550
Устройство подачи с ручным прессом	4189269	новая модель с серийного номера 2550
Устройство подачи с пневматическим прессом	4189283	Требуется сжатый воздух 35 л/мин; новая модель с серийного номера 2550
Компрессор	4133146	Рабочее давление 6 бар, 1,33 л/сек, 230 В, 1~0,75 кВт, 10 А, объем бака 19 л
Диски, упаковка из 7 штук	4115608	Ломтерезные диски 2, 4 и 10 мм, решетка для нарезки кубиками 10x10, терки 2 и 8 мм, диск для нарезки соломкой 4x4 мм, 3 настенных держателя
Тележка для приборов	4144194	860x535x1060 мм
Настенный держатель	4087517	Настенный держатель для 3 ломтерезных дисков

Электрическое соединение 400 В 3 Н- 50 Гц 1,5/0,9 кВт 10 А

ОВОЩЕРЕЗКА METOS RG-400i



Ломтерезные диски 0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов. Для нарезки кубиками вместе с решеткой для нарезки кубиками.



Тонкие ломтерезные диски 14, 20 мм
Для нарезки ломтиками твердых и мягких продуктов (таких как корнеплоды, лук, лук-порей и озурцы), шинкования капусты.



Ломтерезные диски для корнеплодов 15, 20 мм
Для нарезки ломтиками твердых продуктов (таких как корнеплоды и т. д.).



Ломтерезные диски для мягких продуктов 8, 10, 12, 15 мм
Для нарезки ломтиками мягких овощей, фруктов, грибов и т. д.



Волнистые ломтерезные диски 3, 4, 5, 6 мм
Для декоративной нарезки ломтиками, например, свеклы, озурцов и моркови.



Решетки для нарезки кубиками 6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15L, 20x20L, 25x25L мм
Нарезают кубиками корнеплоды, фрукты, картофель, капусту, морковь, озурцы, помидоры, яблоки и т. д. вместе с ломтерезными дисками.



Терки/шредеры 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 10 мм
Для натирания моркови, капусты, сухого хлеба, миндаля и орехов. 8 мм диск идеально подходит для шинкования капусты и натирания сыра для пиццы.



Диски для нарезки соломкой 2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для нарезки корнеплодов и картофеля для запеканок и супов. 2x2 мм диск нарезает тонкими брусочками или соломкой картофель фри; 2x6 мм диск мелко шинкует белокочанную капусту. 10x10 мм диск для изогнутых брусочков картофеля фри.



Решетка для картофеля фри 10 мм
Нарезает прямые брусочки картофеля фри вместе с ломтерезным диском 10 мм.



Тонкие терки
Для натирания картофеля, сыра пармезан и сухого хлеба.



Особо тонкая терка
Для натирания сырых корнеплодов, сухого хлеба и т. д. Измельчает корнеплоды до состояния пюре.



Терка для твердого сыра
Для натирания твердого сыра, такого как пармезан.



- 10-40 кг/мин, < 3000 порций в день
- Эргономичная
- Большой выбор размеров ломтиков
- Простая и быстрая очистка
- Надежная, не требует особого ухода
- Многофункциональное использование
- Особое внимание уделено безопасности и надежности

Технические спецификации:

Машина: Корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, бункеры из нержавеющей стали или алюминиевого сплава.
Мотор: Оснащен защитой от перегрева
Трансмиссия: Планетарная передача
Оборудование для обеспечения безопасности: Три аварийных выключателя
Инструменты: Ø 215 мм, нержавеющая сталь, алюминий или усиленный стекловолокном полиамид
Ножи режущих инструментов: Нержавеющая сталь
Цилиндр подачи: Объем 9 литров, высота 250 мм, диаметр 200 мм
Бункер подачи: Объем прим. 23 литра, высота 350 мм, диаметр 420 мм
Устройство подачи с пневматическим прессом: Три скорости, рекомендуемое давление 6 бар
Скорость: 200/400 об/мин
Вес нетто: Машина 63 кг, цилиндр подачи В 6 кг, бункер подачи вместе с цилиндром подачи А 14,5 кг, устройство подачи с пневматическим прессом 11 кг, устройство подачи с ручным прессом 5 кг, вставка с 4 трубками 5 кг, режущие диски в среднем 1 кг
Класс защиты IP45, уровень шума 70 дБА



Многофункциональную тележку Metos MPT-450 можно ставить перед овощерезкой и подносить продукты прямо на рабочее место. Раму для посуды GN на тележке можно регулировать до желаемой высоты. Два колеса из четырех можно заблокировать.

Имеется также настенный держатель, изготовленный из качественного промышленного пластика, рассчитанный на три диска. Кроме того, имеется подставка для дисков из нержавеющей стали, которую можно прикрепить к стене или к тележке с полками.

Принадлежности легко перевозятся на рабочее место в тележке для приборов (дополнительная опция), диски остаются острыми, а рабочее место – чистым. На тележке есть место для обоих цилиндров подачи, устройства подачи с 4 отверстиями, а также для устройства подачи с ручным или пневматическим прессом и дисков. Тележка имеет два колеса, которые могут быть заблокированы.

Детали легко снимаются для очистки. Гладкие поверхности и закругленные края корпуса диска и выходного отверстия облегчают очистку. Их можно промывать обычным ручным душем (не требуется мыть под высоким давлением). RG-400 оснащена двумя колесами, поэтому легко перемещается.

Устройство подачи с ручным прессом

Устройство подачи с пневматическим прессом

Бункер



Устройство подачи с 4 отверстиями



Цилиндр подачи А

Цилиндр подачи В

Ломтерезный диск

Выбрасыватель

Корпус машины

ПОДСТАВКИ И ТЕЛЕЖКИ METOS



Тележка для оборудования Metos (подставка для оборудования не имеет колес)



Подставка Metos RN-20 с выдвижной полкой и регулируемыми ножками.

Подставка Metos RN20 предназначена для миксера Karhu RN 20, но подходит также для небольших овощерезок. Под столешницей выдвижная полка. Прочная конструкция и регулируемые ножки обеспечивают стабильную работу миксера. Конструкция полностью из нержавеющей стали.

Подставка и тележка предназначены для эргономичного использования небольших кухонных приборов. Очень важно работать с небольшими овощерезками, куттерами и миксерами на правильной высоте. Обе модели имеют одинаковую конструкцию: плоская столешница облегчает очистку, внизу полка. Конструкция из нержавеющей стали. Подставка с регулируемыми ножками, тележка с колесами Ø 125 мм, два из которых оснащены тормозами.

Metos	Код	Размеры, мм
Подставка RN20	4189766	450x640x530
Тележка	4206228	560x640x650
Подставка	4189558	560x640x650

Подставка и тележка Metos RG-350 предназначены для овощерезки RG-350. Впереди есть место для контейнера GN1/1. Мультифункциональная тележка Metos MPT-450 может использоваться для сбора обработанных овощерезкой продуктов. Подставка с регулируемыми ножками, тележка с резиновыми колесами Ø 125 мм, два из которых оснащены тормозами. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали.

Metos	Код	Размеры, мм
Подставка RG-350	4144204	600x650x450
Тележка RG-350	4206235	600x650x450



Metos RG-350 подставка для куттеров



Metos RG-350 тележка для овощерезок

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МЫТЬЯ САЛАТА METOS



Тележка для мытья салата METOS

Тележка для мытья салата Metos идеально подходит для мытья и освежения салата и других овощей. Ванна высотой 150 мм оснащена проволочной корзиной с ручками. Размеры проволочной корзины позволяют устанавливать ее в ванну тележки и в посудомоечную машину. Ванна имеет сито и шаровой запорный клапан.

Более низкая тележка идеально подходит по высоте для использования с овощерезкой на подставке. Более высокая тележка используется с рабочим столом.

Тележки имеют колеса Ø 125 мм, два из которых оснащены тормозами. Конструкция полностью из нержавеющей стали.



Metos	Код	Размеры, мм
Тележка для мытья 500	4250002	550x550x500
Тележка для мытья 800	4250004	550x550x800

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ЛОМТЕРЕЗНЫХ ДИСКОВ METOS

Подставки для дисков Metos подходят для всех ломтерезных дисков от овощерезок Metos RG-200-RG-400. Штыри зафиксированы под углом 5° вверх, что позволяет дискам надежно удерживаться на месте. На каждом штыре можно разместить по два диска. Лезвия не касаются друг друга. Диск можно легко и безопасно снять с подставки, взяв его за корпус, поскольку пользователь видит диск целиком и может избежать прикосновения к острым лезвиям.

Устанавливаемую на стену модель можно легко прикрепить к стене с помощью крючков или шурупов.

Устанавливаемая на тележку модель подходит для сервисных тележек SET-70 – SET-105, тележек с направляющими для посуды GN GNT-14 и тележек с полками SHT-75. Подставка прижимается к краю полки, ее не нужно фиксировать на тележке. Длинные рейки подставки плотно прилегают к полкам и надежно держатся на месте. Тележка с полками имеет достаточно места даже для принадлежностей от самой большой овощерезки RG-400.



Устанавливаемая на тележку подставка для четырех дисков от овощерезки, установленная на тележку с полками Metos SHT-75.

Подставка для ломтерезных дисков	Код	Размеры, мм
Устанавливаемая на стену, 4 штыря, для 8 дисков	4189727	430x134x626
Устанавливаемая на стену, 6 штырей, для 12 дисков	4189734	430x134x875
Устанавливаемая на тележку, 4 штыря, для 8 дисков	4189741	430x160x633
Устанавливаемая на тележку, 6 штырей, для 12 дисков	4189759	430x160x884

НАРЕЗКА МЯГКИХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ЛОМТИКАМИ И КУБИКАМИ

Некоторые фрукты и овощи сложно нарезать даже с использованием высококачественного кухонного ножа. Для обеспечения идеальных результатов при использовании овощерезки Вам понадобится хорошо сконструированное профессиональное оборудование. Теперь даже мягкие продукты легко нарезаются в овощерезке.

Мягкие продукты нарезаются ломтиками при помощи специальных режущих инструментов для мягких продуктов и кубиками при помощи режущих инструментов для мягких продуктов в сочетании с обычными решетками для нарезки кубиками. Детали ломтерезных дисков и решеток для нарезки кубиками изготовлены из специальной высококачественной стали и являются чрезвычайно острыми.

Режущие кромки заточены под специальным углом, обеспечивающим наилучший результат, что особенно важно при нарезке мягких и сочных продуктов.

Благодаря этому Вы сможете нарезать большое количество таких овощей и фруктов, которые трудно поддаются обработке. Режущие инструменты для мягких продуктов представлены в четырех размерах – 8, 10, 12 и 15 мм. Все диски пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Помидоры

Установка острых ножей под правильным углом особенно важна при нарезке кубиками помидоров, имеющих сочную сердцевину и тонкую кожицу, чтобы в результате помидоры не выглядели как томатная паста. При помощи ломтерезных дисков для мягких продуктов в сочетании со стандартными решетками для нарезки кубиками Вы сможете нарезать большое количество помидоров для салсы, пиццы и т. д.

Лук

При нарезке лука важно обеспечить чистоту среза, так как в противном случае лук приобретает очень горький вкус. Используя ломтерезные диски для мягких продуктов, Вы получите идеальный результат.

Бананы

Бананы имеют пористую, вязкую и мягкую структуру. Благодаря использованию ломтерезных дисков для мягких продуктов в сочетании со стандартными решетками для нарезки кубиками Вы получите аккуратные банановые кубики для фруктовых салатов, украшения мороженого и т. д.



ДИСКИ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК METOS



	CC-32-32S-34 RG-50	RG-100	RG-200/250
	Код	Код	Код
Ломтерезные диски			
0,5 мм	4115400	4115400	4115448
1 мм	4192769	4115402	4115450
1,5 мм	4115404	4115404	4115452
2 мм	4192776	4115406	4115454
3 мм	4115408	4115408	4115456
4 мм	4192783	4115410	4115458
5 мм	4115412	4115412	4115460
6 мм	4192818	4115414	4115462
7 мм	4115416	4115416	4115464
8 мм	4115418	4115418	4115466
9 мм	4115420	4115420	4115468
10 мм	4115422	4115422	4115470
Тонкие ломтерезные диски			
14 мм			
15 мм	4115215	4115215 ⁽⁵⁾	4113415 ⁽⁵⁾
20 мм			
Ломтерезные диски для корнеплодов			
15 мм			
20 мм			4081920 ⁽¹⁴⁾
Ломтерезные диски для мягких продуктов			
8 мм	4220111	4220111	4220121
10 мм	4220113	4220113	4220123
12 мм	4220115	4220115	4220125
15 мм	4220117	4220117	4220129
Волнистые ломтерезные диски			
2 мм	4115438	4115438	4115486
3 мм	4115440	4115440	4115488
4 мм	4192938	4115442	4115490
5 мм	4115444	4115444	4115492
6 мм	4115446	4115446	4115494
Диски для нарезки соломкой			
2 x 2 мм	4192825	4115424	4115472
3 x 3 мм	4115428	4115428	4115476
4 x 4 мм	4192832	4115430	4115478
2 x 6 мм	4115426	4115426	4115474
6 x 6 мм		4115432	4115480
8 x 8 мм		4115434	4115482
10 x 10 мм		4115436	4115484
Решетки для нарезки кубиками			
6 x 6 мм		4115612 ⁽¹⁾	4115612 ⁽¹⁾
8 x 8 мм	4115614 ⁽²⁾	4115614 ⁽²⁾	4115614 ⁽²⁾
10 x 10 мм	4115616 ⁽³⁾	4115616 ⁽³⁾	4115616 ⁽³⁾
12 x 12 мм	4115618 ⁽⁴⁾	4115618 ⁽⁴⁾	4115618 ⁽⁴⁾
12 x 12 мм L	4115620 ⁽⁶⁾	4115620 ⁽⁶⁾	4115620 ⁽⁶⁾
15 x 15 мм	4115622 ⁽⁴⁾	4115622 ⁽⁴⁾	4115622 ⁽⁴⁾
15 x 15 мм L		4115624 ⁽¹⁰⁾	4115624 ⁽¹⁰⁾
20 x 20 мм	4115626 ⁽⁴⁾	4115626 ⁽⁴⁾	4115626 ⁽⁴⁾
20 x 20 мм L		4115628 ⁽¹⁵⁾	4115628 ⁽¹⁵⁾
20 x 20 мм EL			4115630 ^{(13)**}
25 x 25 мм L			
Ломтерезные диски для картофеля фри			
10 мм			4220127 ^{(7)**}
Терки/шредеры			
1,5 мм	4115191	4115191	4115496
2 мм	4192871	4115193	4115498
3 мм	4116662	4116662	4115500
4,5 мм	4192889	4116687	4115502
6 мм	4192896	4130402	4115504
8 мм	4115228	4115228	4115506
10 мм	4115230	4115230	4115508
Тонкая терка	4189149	4189149	4115510
Особо тонкая терка	4189151	4189151	4115512
Терка для твердого сыра	4081387	4081387	4115514

ЛОМТЕРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗОК METOS

	RG-7	RG-350/400	RG-400i
	Код	Код	Код
Ломтерезные диски			
0,5 мм	4115448	4115516	4115516
1 мм	4115450	4115518	4115518
1,5 мм	4115452	4115520	4115520
2 мм	4115454	4115522	4115522
3 мм	4115456	4115524	4115524
4 мм	4115458	4115526	4115526
5 мм	4115460	4115528	4115528
6 мм	4115462	4115530	4115530
7 мм	4115464	4115532	4115532
8 мм	4115466	4115534	4115534
9 мм	4115468	4115536	4115536
10 мм	4115470	4115540	4115540
Тонкие ломтерезные диски			
14 мм		4143384 ⁽⁸⁾	4143384 ⁽⁸⁾
15 мм	4113415		
20 мм		4143391 ⁽⁹⁾	4143391 ⁽⁹⁾
Ломтерезные диски для корнеплодов			
15 мм		4103293 ^{(8)*}	4103293 ^{(8)*}
20 мм	4081920	4103303 ^{(9)*}	4103303 ^{(9)*}
Ломтерезные диски для мягких продуктов			
8 мм	4220121	4220151	4220151
10 мм	4220123	4220153	4220153
12 мм	4220125	4220155	4220155
15 мм	4220129	4220157	4220157
Волнистые ломтерезные диски			
2 мм	4115486		
3 мм	4115488	4115560	4115560
4 мм	4115490	4115562	4115562
5 мм	4115492	4115564	4115564
6 мм	4115494	4115566	4115566
Диски для нарезки соломкой			
2 x 2 мм	4115472	4115542	4115542
3 x 3 мм	4115476	4115546	4115546
4 x 4 мм	4115478	4115550	4115550
2 x 6 мм	4115474	4115544	4115544
6 x 6 мм	4115480	4115552	4115552
8 x 8 мм	4115482	4115554	4115554
10 x 10 мм	4115484	4115556	4115556
Решетки для нарезки кубиками			
6 x 6 мм		4132632 ⁽¹⁾	4132633 ⁽¹⁾
8 x 8 мм		4132657 ⁽²⁾	4132658 ⁽²⁾
10 x 10 мм	4083103 *	4132664 ⁽³⁾	4132665 ⁽³⁾
12 x 12 мм		4132671 ⁽¹⁶⁾	4132672 ⁽¹⁶⁾
12 x 12 мм L			4132673 ⁽¹⁶⁾
15 x 15 мм			4135063 ⁽¹¹⁾
15 x 15 мм L		4135062 ⁽¹¹⁾	4135064 ⁽¹¹⁾
20 x 20 мм			4135088 ⁽¹²⁾
20 x 20 мм L		4135087 ⁽¹²⁾	4135089 ⁽¹²⁾
20 x 20 мм EL			4135095 ⁽¹²⁾
25 x 25 мм L		4135094 ⁽¹²⁾	4135096 ⁽¹²⁾
Ломтерезные диски для картофеля фри			
10 мм	4084805 ^{(7)*}	4132713 ⁽⁷⁾	4132713 ⁽⁷⁾
Терки/шредеры			
1,5 мм	4115496	4115568	4115568
2 мм	4115498	4115570	4115570
3 мм	4115500	4115572	4115572
4,5 мм	4115502	4115574	4115574
6 мм	4115504	4115576	4115576
8 мм	4115506	4115578	4115578
10 мм	4115508	4115580	4115580
Тонкая терка			
4115510	4115510	4115582	4115582
Особо тонкая терка			
4115512	4115512	4115584	4115584
Терка для твердого сыра			
4115514	4115514	4115586	4115586



- 1 = Вместе с ломтерезным диском 3-6 мм
 2 = Вместе с ломтерезным диском 3-8 мм или ломтерезным диском для мягких продуктов 8 мм
 3 = Вместе с ломтерезным диском 3-10 мм или ломтерезным диском для мягких продуктов 8-10 мм
 4 = Вместе с ломтерезным диском 3-10 мм или ломтерезным диском для мягких продуктов 8-12 мм
 5 = Используйте отдельно или вместе с решеткой для нарезки кубиками 15x15 мм L или 20x20 мм L
 6 = Вместе с ломтерезным диском для мягких продуктов 12 мм
 7 = Вместе с ломтерезным диском 10 мм
 8 = Используйте отдельно или вместе с решеткой для нарезки кубиками 15x15 мм L, 20x20 мм L или 25x25 мм L
 9 = Используйте отдельно или вместе с решеткой для нарезки кубиками 20x20 мм L или 25x25 мм L
 10 = Вместе с тонким ломтерезным диском 15 мм или ломтерезным диском для мягких продуктов 12-15 мм
 11 = Вместе с ломтерезным диском для корнеплодов 15 мм, тонким ломтерезным диском 14 мм или ломтерезным диском для мягких продуктов 12-15 мм
 12 = Вместе с ломтерезным диском для корнеплодов 15 мм / 20 мм или тонким ломтерезным диском 14 мм / 20 мм
 13 = Вместе с ломтерезным диском для корнеплодов 20 мм
 14 = Используйте отдельно или вместе с решеткой для нарезки кубиками 20x20 мм EL
 15 = Вместе с тонким ломтерезным диском 15 мм
 16 = Вместе с ломтерезным диском 3-10 мм или тонким ломтерезным диском 8-12 мм
 * = Непригодные для мытья в посудомоечной машине диски
 ** = Только для модели RG-250

КУТТЕРЫ METOS VCM/VCB



Куттеры Metos VCM и VCB – это отличные инструменты для измельчения мяса, рыбы, овощей, миндаля, сыра, а также приготовления пюре и соусов. Куттеры оснащены широкой чашей, в которой эффективные лезвия измельчают и перемешивают продукты. Конструкция лезвий позволяет им работать с высокой скоростью. Благодаря короткому циклу температура продукта остается низкой, а выделение жира (например, при обработке мяса и сыра) – минимальным. За процессом приготовления легко следить благодаря прозрачной крышке, а скребки обеспечивают тщательное перемешивание. Крышка имеет загрузочное отверстие \varnothing 50 мм и предохранительную планку с магнитным выключателем для обеспечения быстрой, но безопасной работы прибора.

Объем:
Модели VCM-41/42 имеют 4-литровую чашу с объемом жидкости 1,6 л. Продукты: мясо – 1,3 кг, рыба – 1,3

кг, сливочное масло с пряностями – 1,3 кг, майонез – 1,6 л, петрушка – 1 л. Чтобы обеспечить однородный и высококачественный результат, следует предварительно нарезать продукты на кусочки размером примерно 4x4x4 см.

Модели VCB-61/62 имеют 6-литровую чашу с объемом жидкости 4,3 л. Продукты: мясо – 2 кг, рыба – 2 кг, сливочное масло с пряностями – 2 кг, суп, соус, салатная заправка или другие жидкие продукты – 4,3 л, петрушка – 1,5 л.

Модель VCB-32 имеет 3-литровую чашу с объемом жидкости 1,4 л. Продукты: мясо – 1 кг, рыба – 1

кг, сливочное масло с пряностями – 1 кг, жидкие продукты – 1,4 л.

Спецификации:

VCS-41/42: корпус из полированного алюминия, чаша из нержавеющей стали, корпус лезвия из ацетата, 2 лезвия из высококачественной нержавеющей стали, крышка и скребковое кольцо из полисульфона. Загрузочный лоток в крышке закрывается поворотом скребкового кольца. VCM-41: одна скорость 1500 об/мин с пульсирующим режимом. VCM-42: две скорости 1500/3000 об/мин с пульсирующим режимом. Класс изоляции для моделей VCM – IP44, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: три отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: VCM-41/42 – 17 кг. Уровень шума 72 дБА

VCB-61/62: корпус из полированного алюминия, чаша из нержавеющей стали, корпус лезвия из алюминия, 4 лезвия из высококачественной нержавеющей стали. Крышка, скребковое кольцо и ручка крышки из полисульфона. Загрузочный лоток в крышке закрывается резиновой пробкой. Съемный уплотнитель на краю крышки. VCB-61: одна скорость 1500 об/мин с пульсирующим режимом. VCB-62: две скорости 1500/3000 об/мин с пульсирующим режимом. Класс изоляции для моделей VCB – IP34, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: три отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: VCB-61 – 25 кг и VCB-62 – 21,2 кг. Уровень шума 67 дБА

VCB-32: корпус из полированного алюминия, чаша из нержавеющей стали, корпус лезвия из ацетата, 2 лезвия из высококачественной нержавеющей стали, крышка из поликарбоната и скребковое кольцо из полисульфона. Крышка имеет загрузочное отверстие. Уплотнитель на краю крышки. VCB-32: две скорости 1450/2650 об/мин с пульсирующим режимом. Класс изоляции – IP34, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: три отдельных аварийных выключателя. Вес нетто: 8,8 кг. Уровень шума 82 дБА

С куттерами Metos VCM нарезка выполняется быстро, температура повышается мало, жир и масло не выделяются из продуктов и Вы получаете однородный результат.



Орехи и миндаль



Паштеты



Мясные рулеты и мясо по-татарски



Майонез и соусы



Десерты



Супы



Лук



Петрушка



Сливочное масло с пряностями



Пармезан

Metos	Код	Чаша, л (нетто)	Скорость, об/мин	Размеры, мм	Эл. соединение
VCM-41	4139317	4/1,6	1500	260x290x440	230 В 1~ 550 Вт 10 А
VCM-42	4192737	4/1,6	1500/3000	260x290x440	400 В 3 Н~ 750 Вт 10 А
Лезвие VCM	4139388				
VCB-61	4189188	6/4,3	1500	310x350x480	230 В 1~ 0,9 кВт 10 А
VCB-62	4189043	6/4,3	1500/3000	310x350x480	400 В 3 Н~ 1,5 кВт 10 А
Лезвие VCB	4189070				
VCB-32	4189045	3/1,4	1450/2650	285x335x440	230 В 1~ 1,0 кВт 10 А
Лезвие VCB	4189072				

БЛЕНДЕР METOS SB-4

Блендер Metos SB-4 смешивает, взбивает, шинкует, размалывает, измельчает и готовит соусы, супы, десерты, майонез, пасту, пюре, напитки, фруктовые соки, молочные коктейли и т.п. Metos SB-4 предназначен для ресторанов, баров, диетических кухонь, больниц, школ, учреждений быстрого питания, супермаркетов и т.д.

Мощный мотор 1,35 кВт, точная и плавная регулировка скорости и особо длинные лезвия гарантируют высокую эффективность и отличный результат при обработке как больших, так и маленьких объемов. Помимо плавной регулировки скорости, машина также имеет импульсный режим. Большая 4-литровая чаша является очень долговечной, легкой, прозрачной и снабжена прочными ручками.

- объем: 4 литра
- мерная шкала: 0,5 - 3,8 литра
- блок лезвий: особо длинные лезвия (72 мм от кончика до кончика)
- крышка: герметичная, с отверстием для подачи (диаметр 26 мм)
- подаватель: объем 1 дл
- чаша, лезвия, крышка и подаватель пригодны для мытья в посудомоечной машине



Чаша и лезвия пригодны для мытья в посудомоечной машине.



На корпусе имеется шарнирный держатель крышки, с которого крышка легко снимается для очистки. Крышка имеет загрузочное отверстие для жидкостей.



Невысокая конструкция стабилизирует прибор и обеспечивает легкое заполнение и использование чаши.



SB-4 является быстрым и практичным в использовании и обращении. Прозрачная 4-литровая чаша облегчает работу.



Молочные коктейли



Супы



Коктейли/соки



Десерты



Сливочное масло с пряностями



Салатные заправки



Пюре



Растительное масло с пряностями



Майонез



Соусы

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Комплектация
SB-4	4144807	270x365x445	230 В 1~ 1,35 кВт 10 А	корпус машины и чаша
Чаша и крышка SB-4	4191081			чаша и крышка
Крышка SB-4	4144821			крышка
Загрузочный лоток SB-4	4144839			загрузочный лоток

Технические спецификации

Мотор: 1,35 кВт, 230 В 1~, термическая защита от перегрева с автоматическим восстановлением, электронное управление для медленного запуска, крышка с аварийным выключателем, класс защиты IP34, трансмиссия с цепью. Плавная регулировка скорости 700 – 15 000 об/мин. Кроме того, отдельный импульсный выключатель для перехода на полную скорость даже во время работы.

Уровень шума LpA (EN 31201): < 84 дБА

Материалы: корпус машины из анодированного алюминиевого сплава. Чаша, крышка и бункер подачи из термостойкого (до 115 градусов Цельсия) и ударостойкого промышленного пластика. Лезвия из высококачественной стали, не требующая обслуживания ось лезвий из нержавеющей стали с шарикоподшипниками.

Вес: машина и крышка 5,7 кг, чаша 0,9 кг.

ТЕРМОКУТТЕР METOS HOTMIX PRO

Metos HotmixPro – это инновационная multifunctional машина со специальными лезвиями, которые могут работать как миксер для смешивания жидкостей и как куттер для измельчения твердых продуктов. Эти возможности дополнены нагревательной системой, которую можно использовать для подогрева или отваривания любых продуктов одновременно с перемешиванием на разных скоростях. Metos HotmixPro, оборудованный профессиональным мотором, приводящим в движение лезвия на высоких скоростях, может мгновенно измельчать, пюрировать, превращать в жидкость и смешивать любые продукты. В чаше из калиброванной нержавеющей стали можно обрабатывать до 2-3 литров продуктов.



Примеры программ:

холодные соусы и выпечка

- изделия из слоеного теста
- тесто для блинов
- смесь для крепов
- сырные крокеты
- сырный соус
- соус рокфор
- соус для лосося
- майонез
- винегрет
- соус песто
- соус из грецких орехов



теплые соусы

- соус беарнез
- соус морнэ
- соус бешамель
- соус тако



супы

- суп из цветной капусты
- картофельный суп-пюре
- вишисуаз
- гаспачо



десерты

- крем-карамель
- каталонский крем
- крем маскарпоне
- торт захер
- сабайон

джемы и мармелады

- морковный джем
- джем из зеленых помидоров
- джем из перца
- апельсиновый мармелад
- лимонный мармелад

Metos Hotmix Pro Easy

- Объем чаши 2 литра
- Регулирование температуры 25 – 130°C
- 26 скоростей
- Скорость лезвий 120 – 8000 об/мин
- Интерактивный ЖК-дисплей, показывающий все функции
- Окрашенный стальной корпус
- Мощность 2000 Вт
- Блок лезвий с простой системой разблокировки
- Защита от пыли и влаги IPX1



Metos Hotmix Pro Gastro и TWIN

- Объем чаши 2 литра, TWIN с двумя отдельно управляемыми чашами
- Регулирование температуры 25 – 190°C
- 26 скоростей
- Скорость лезвий 120 – 12500 об/мин
- Турбо-режим/импульсный режим
- Интерактивный ЖК-дисплей, показывающий все функции
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Мощность 2300 Вт
- Объем памяти до 400 программ
- USB-порт/загрузка рецептов
- Автоматическая диагностика
- Блок лезвий с простой системой разблокировки
- Защита от пыли и влаги IPX1



Metos Hotmix Pro Gastro XL

- Объем чаши 3 литра
- Регулирование температуры 25 – 190°C
- 26 скоростей
- Скорость лезвий 120 – 16000 об/мин
- Турбо-режим/импульсный режим
- Интерактивный ЖК-дисплей, показывающий все функции
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Мощность 3300 Вт
- Объем памяти до 400 программ
- USB-порт/загрузка рецептов
- Автоматическая диагностика
- Блок лезвий с простой системой разблокировки
- Защита от пыли и влаги IPX1



Metos	Код	Размеры	Электрическое соединение
HotmixPro Easy	4163990	212 x 314 x 302	230 В 2,0 кВт 10 А
HotmixPro Gastro	4163992	258 x 312 x 296	230 В 2,3 кВт 10 А
HotmixPro Gastro TWIN	4163994	480 x 312 x 296	230 В 2x2,3 кВт 10 А*
HotmixPro Gastro XL	4163995	320 x 420 x 396	230 В 3,3 кВт 10 А
Smoker	4164000	276 x 266 x 163	230 В
Dryer	4164002	605 x 576 x 475	230 В

*два разъема



METOS SOFTJET

Metos Softjet смешивает и пюрирует глубокозамороженные продукты без размораживания. Продукты остаются свежими в морозилке до момента подачи. Конечные продукты всегда будут иметь наивысшее качество – однородная текстура, натуральный вкус и подача при правильной температуре. Остатки возвращаются в морозилку без прерывания последовательности замораживания и используются впоследствии по мере надобности. Больше никаких отходов!

Softjet пригодится на любой кухне. Благодаря небольшому размеру этот прибор легко размещается на рабочем столе в кухне. Он подключается к однофазной электросети посредством стандартной розетки, так что не нужно никаких дополнительных соединений.



Соус из сладкого перца

Тапенада

Песто



- Возможность приготовления от 1 до 10 порций для предотвращения потерь

- Объем стакана 1,0 литр



- Тонкая текстура и правильная температура достигаются благодаря специальной конструкции лезвий и легкости, которую обеспечивает система воздушного потока под высоким давлением

- Специальная функция для особой воздушности



- Программа очистки и съемный поддон под стаканом облегчают очистку

- Фильтр воздушного насоса легко заменяется

- Стильный и прочный алюминиевый корпус



- Простая панель управления с ЖК-дисплеем

- Простое обслуживание



Благодаря Metos Softjet Вы сможете готовить любые сорбеты, супы, соусы, масла с пряностями и т.д. удобно и без потерь.

Metos	Код	Размеры	Электрическое соединение
Базовый комплект Softjet	4144904	335 x 190 x 475	230 В 800 Вт 10 А
4 стакана из нержавеющей стали	4144906		

Электрические весы Metos оснащены большим и четким цифровым дисплеем. Платформа весов изготовлена из нержавеющей стали. Источник питания – обычная или перезаряжаемая батарея, все модели оснащены адаптером питания.

Корпус весов для специй из серии LEM7 изготовлен из прочного ABS-пластика. Сенсорные клавиши и большие цифры облегчают работу.

Порционные весы серии AXM можно калибровать. Корпус изготовлен из прочного ABS-пластика. Яркие цифры высотой 25 мм облегчают работу.

Корпус весов из серии APM является очень прочным, он изготовлен из стали и ABS-пластика. Весы можно калибровать, а съемный дисплей можно закреплять на стене, длина шнура составляет один метр.

Весы для приемки товара S кВт можно ставить на столешницу или на пол, их можно калибровать. Прочный корпус изготовлен из литого алюминия, а платформа – из нержавеющей стали. Платформу можно мыть водой из шланга. Дисплей расположен на стойке высотой 720 мм.

Все весы – ADW, RWS и AGS – очень хорошо защищены от воды и

пыли. Их можно использовать в рабочих местах с высокой влажностью. Все эти весы можно калибровать.



Весы LEM7



Весы AXM



Весы AGS



Весы ADW



Весы SKW



Весы APM



Весы RWS

Metos	Код	Платформа, мм	Макс взвешивание, кг/ цена деления, г	Вес, кг	Размеры ШхГхВ, мм	Электрическое соединение	Источник питания
LEM7 1.2	4220403	180x170	1,2 кг, цена деления 0,1 г	1,4	210x210x65	230 В 1~	адаптер переменного тока+батарея
LEM7 2.5	4220405	180x170	2,5 кг, цена деления 0,2 г	1,4	210x210x65	230 В 1~	адаптер переменного тока+батарея
AXM 6000-1	4220410	240x215	6 кг, цена деления 1 г	2,6	240x285x105	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
AXM 15-2	4220412	240x215	15 кг, цена деления 2 г	2,6	240x285x105	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
APM 30-10	4220420	280x330	30 кг, цена деления 10 г	5,7	280x330x105	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
APM 60-20	4220422	280x330	60 кг, цена деления 20 г	5,7	280x330x105	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
SKW-150K-M	4220432	350x450	150 кг, цена деления 50 г	16,0	425x525x860	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
ADW 15-2 IP-66	4220440	250x215	15 кг, цена деления 2 г	3,7	270x278x145	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
RWS 30-10 IP-65	4220446	320x360	30 кг, цена деления 10 г	10,0	320x472x400	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
AGS 6000-1 IP-65	4220444	210x210	6 кг, цена деления 1 г	3,4	230x310x75	230 В 1~	адаптер переменного тока+перез. батарея
Адаптер	4220460						

МАШИНЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ METOS ALTO



Metos Alto 5 кг

Metos Alto 18 кг

Картофелечистки Metos Alto могут удовлетворить самых требовательных клиентов. Машины Alto являются современными электроприборами с электронным дисплеем, цифровым многофункциональным таймером, прозрачной крышкой и аварийными выключателями. Абразивные стенки и диски можно быстро и легко снимать, очищать и возвращать на место. Картофелечистка Alto оборудована фильтром отходов для разгрузки через дно или стенку. Она изготовлена из нержавеющей стали для облегчения очистки и повышения гигиены.

Три модели производительностью 5, 10 и 18 кг, версии Alto с более высокой подставкой. Все модели оснащены абразивной стенкой, абразивным диском, подставкой и корзиной фильтра.

Скорость 270 об/мин: Alto 5 кг
Скорость 320 об/мин: Alto 10/18 кг
Класс защиты: IP 55

Стандартная поставка:

- абразивная стенка
- абразивный диск
- подставка и корзина фильтра
- прозрачная крышка



Цифровой дисплей



Metos	Код	Производительность	Производительность/ч*	Размеры, мм	Вес	Электрическое соединение
Alto 5 кг	4080160	5 кг	150 кг	530x520x950	35 кг	230 В 1~ 0,37 кВт
Alto 10 кг	4080162	10 кг	300 кг	530x660x1100	40 кг	400 В 3~ 0,55 кВт
Alto 18 кг	4080164	18 кг	500 кг	530x660x1200	45 кг	400 В 3~ 0,9 кВт

*Количество зависит от качества, сорта и размера картофеля.



Корзина фильтра

Абразивная стенка

МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ METOS

Серия **EASY LINE** включает полный перечень профессиональных слайсеров для нарезки мяса. Элегантная и легкая конструкция выполнена из специального алюминиевого сплава. Стальные ножи обеспечивают тонкую и однородную нарезку, минимизируя отходы. Встроенный механизм заточки повышает эффективность и износоустойчивость ножа. Дефлектор слайсера, защитная крышка ножа и столик для мяса легко снимаются для облегчения чистки.

МОДЕЛИ EASY LINE RL

- Электрический слайсер с компактным инновационным дизайном
- Корпус из специального алюминиевого сплава
- Ножи из хромированной стали с профессиональным профилем
- Встроенная система регулировки толщины нарезки с миллиметровым шагом
- Столик для мяса с автоматической системой освобождения
- Автоматическое снятие защитной крышки ножа
- Встроенная точилка
- Фиксированная защита лезвия для безопасной чистки
- Много свободного места для облегчения глубокой чистки

МОДЕЛИ EASY LINE VS И GL

- Профессиональный компактный дизайн
- Выключатели Start/stop со светодиодным индикатором
- Съемные части для облегчения чистки: крышка ножа, столик для мяса, прижимной механизм из алюминия, дефлектор из н/стали
- Нож с наклоном под 45°
- Встроенный съемный заточный механизм
- Щиток из технического полимера для столика
- Высокоуниверсальные



Модель Easy Line RL300 серого цвета, модели RL 220-300 доступны также в красном, черном и белом цвете



Easy Line VS25



Easy Line GL30 Auto

Metos	Модель	Код	Толщина нарезки	Режущая способность	Нож
Easy Line	RL220	4080300	0-14 mm	185x160 mm	220
Easy Line	RL250	4080302	0-14 mm	185x175 mm	250
Easy Line	RL300	4080304	0-14 mm	245x225 mm	300
Easy Line	VS25	4080306	0-14 mm	210x125 mm	250
Easy Line	VS30	4080308	0-14 mm	210x160 mm	300
Easy Line	GL30	4080310	0-14 mm	210x170 mm	300
Easy Line	GL30 AUTO	4080312	0-14 mm	220x165 mm	300



Volano B114



Volano B116

Серия слайсеров с маховиком **VOLANO** красного цвета – дань традиции, уходящей корнями в историю кустарного производства, которое отличало прочностью, механическая точность и вдохновение. Слайсеры предназначены для интенсивного профессионального использования, особенно для нарезки нежнейшей ветчины пашутто.

Слайсеры Volano изготовлены из крашеного алюминия с деталями из нержавеющей стали. Оснащены встроенным точильным устройством и механизмом точной регулировки толщины нарезки. Все версии могут комплектоваться чугунной подставкой.

МОДЕЛИ VOLANO

- Маховик с цветочным узором, VLB116A автоматическая модель с полным инерционным приводом
- Алюминиевый корпус
- Дефлектор из н/стали, приемный поддон, лоток
- Ножи регулируются в двух различных положениях
- Цвета: красный и черный

Metos	Модель	Код	Толщина нарезки	Режущая способность	Нож
Volano	VLB114	4080382	0-1.5 mm	280x215 mm	320
Volano	VLB116	4080386	0-4 mm	290x260 mm	370
Volano	VLB116A	4080390	0-7 mm	290x260 mm	370
Stand	VL	4080392			



Volano B116A Automatic model on a matching stand.

МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ METOS BERKEL

Серия профессиональных электрических слайсеров для мяса **FUTURA RANGE** изготовлена и предназначена для обеспечения надежности, эффективности и длительного срока службы. Большое рабочее пространство способствует осуществлению быстрой и легкой чистки наряду с санитарной обработкой. Встроенный точильный механизм приводится в действие простым нажатием ручки. Слайсер оснащен стальным ножом третьего поколения, обеспечивающим высокую точность нарезки. Держатель продукта и зажим сводят к минимуму количество отходов.

FUTURA GRAVITY

Профессиональный гравитационный электрический слайсер

- Компактный, инновационный дизайн
- Исключительные рабочие характеристики благодаря профессиональным свойствам
- Корпус из специального алюминиевого сплава
- Ножи из хромированной стали с профессиональным профилем
- Простой в использовании благодаря передовым техническим решениям
- Встроенная система регулировки толщины нарезки с миллиметровым шагом
- Столик для мяса с автоматической системой освобождения
- Автоматическая система съема защитной крышки ножа
- Встроенный механизм для заточки лезвия
- Фиксированная защита лезвия для безопасной чистки
- Свободное пространство для облегчения глубокой чистки

Серия профессиональных электрических слайсеров для мяса **PLATINUM RANGE** изготовлена и предназначена для обеспечения надежности, эффективности и длительного срока службы. Большое рабочее пространство способствует осуществлению быстрой и легкой чистки наряду с санитарной обработкой. Инновационная конструкция обеспечивает точную нарезку до последнего кусочка, что в итоге выражается в снижении отходов и экономии расходов.

PLATINUM GRAVITY

Профессиональный гравитационный электрический слайсер

- Инновационный дизайн, закругленные края, мягкая, эргономичная форма
- Столик для мяса с наклоном под 38° облегчает загрузку/разгрузку продукта
- Высокая режущая способность
- Прогрессивная регулировка толщины нарезки с шагом 0-14 мм
- Съемные дефлектор, точильное колесо и крышка

Профессиональные электрические слайсеры для мяса **серии 800 и 900** изготовлены и предназначены для обеспечения высокой надежности, эффективности и длительного срока службы. Предлагается множество моделей – от простых с ручным управлением до сложных промышленных моделей с полным автоматическим электронным управлением

SERIES 800 SCB800

Профессиональный электрический слайсер

- Мощный мотор для непрерывной работы
- Совершенный для нарезки любых продуктов
- Корпус из нержавеющей стали
- Простой в использовании
- Простая, несложная чистка
- Повышенная режущая способность
- Съемное заточное устройство
- Доступен также с антипригарным покрытием

SERIES 900 SCB936

Профессиональный электрический слайсер с автоматическим управлением

- Корпус из нержавеющей стали
- Пригоден для супермаркетов и промышленных систем
- Высокая режущая способность
- Простая чистка
- Высокая производительность – мощный двигатель для непрерывной работы
- Удобное обслуживание – свободный доступ к приводам двигателя и ножа
- Встроенный точильный механизм
- Прочный нож из хромированной стали с самозаточкой



Futura FTG315

Metos	Model	Code	Slice thickness	Slicing capacity	Blade
Futura	FTG280	4080314	0-17 mm	252x149 mm	280
Futura	FTG315	4080316	0-17 mm	285x215 mm	315
Futura	FTG360	4080318	0-17 mm	310x250 mm	360

Also models for cutting cured and raw meat.



Platinum PEG350G

Metos	Модель	Код	Толщина нарезки	Режущая способность	Нож
Platinum	PEG315G	4080338	0-14 mm	255x160 mm	315
Platinum	PEG350G	4080340	0-14 mm	300x195 mm	350
Platinum	PEG370G	4080342	0-14 mm	300x210 mm	370

Также модели для нарезки обработанного и сырого мяса.



SCB800



SCB936

Metos	Модель	Код	Толщина нарезки	Режущая способность	Нож
Series 800	SCB800	4080360	0-25 mm	320x225 mm	330
Series 900	SCB936	4080372	0-10 mm	255x195 mm	350

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ METOS

Ассортимент Metos включает вакуумные упаковочные машины разных размеров, которые подойдут для Вашей кухни и будут соответствовать Вашим требованиям. Изготовленные из нержавеющей стали вакуумные упаковочные машины Metos являются прочными, гигиеничными и удобными в использовании.

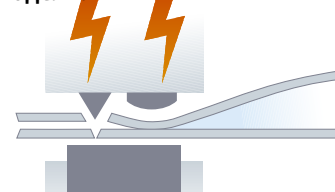
Серия Сопраст включает небольшие, но мощные и надежные машины с цифровым управлением и одним запаивающим устройством в передней части камеры.



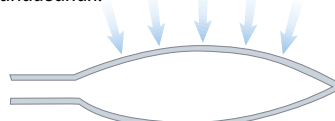
Полностью автоматические модели Metos имеют девять программ вакуумирования для разных типов продуктов. Они оснащены цифровым дисплеем и простой в использовании панелью управления. Все модели имеют сенсорное управление, систему мягкой откачки воздуха и устройство запаивания. За процессом вакуумирования можно наблюдать через прозрачную крышку. В машинах есть программа самодиагностики для поиска и устранения неисправностей.

Все модели оснащены аналоговым вакуумным манометром.

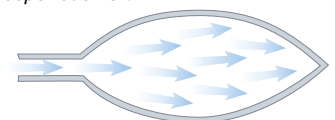
Полностью автоматические модели:



Стандартная система запаивания. Пакет запечатывается двумя запаивающими устройствами. Лишний материал можно оторвать в месте запаивания.



Стандартная система мягкой откачки воздуха. Благодаря этой системе декомпрессия камеры происходит медленно. Вакуумный пакет обволакивает продукт, при этом пакет не сминается и не повреждается.



Газовое соединение является дополнительной опцией. После завершения процесса вакуумирования в пакет может подаваться газ, обеспечивающий увеличение срока хранения и защиту деликатных продуктов. Газовая смесь заполняет пустое пространство после откачки воздуха.

Сопраст	Код	Размеры, мм	Размеры камеры, мм	Запаивающее устройство, мм	Вакуум, м3/ч	Электрическое соединение
Metos T2, настольная модель	4221527	360x500x340	280x310x110	1 x 280 впереди	8	230 В 1~ 0,5 кВт 6 А
Metos T3, настольная модель	4221529	430x550x410	320x330x160	1 x 320 впереди	16	230 В 1~ 0,7 кВт 6 А
Stand Plus 1	4252365	450x550x620	для T2 и T3			

Полностью автоматическая	Код	Размеры, мм	Размеры камеры, мм	Запаивающее устройство, мм	Вакуум, м3/ч	Электрическое соединение
Metos T4, настольная модель	4221555	530x590x460	420x370x180	1 x 420 впереди	21	230 В 1~ 1,3 кВт 6 А
Metos M2, настольная модель	4221594	710x780x1040	500x520x220	2 x 500 слева и справа	63	400 В 3~ 3,3 кВт 16 А
Stand Plus 2	4252370	540x590x580	для T4			

Вакуумные упаковочные пакеты Metos

Вакуумные пакеты Metos представляют собой высококачественные пластиковые пакеты для упаковки продуктов питания. Вакуумные пакеты предназначены для хранения сырых продуктов и холодного хранения. Кулинарные пакеты предназначены для приготовления еды способом «су-вид» при температуре до +100°C. В дополнение к стандартным размерам пакеты предлагаются также и в других размерах.

Вакуумный пакет	Код	Размеры, мм	Вес слоя	Количество в коробке
Вакуумный пакет	4000080	150x200	80 мкм	4400
Вакуумный пакет	4000081	200x300	GN 1/4	2200
Вакуумный пакет	4000082	300x400	GN 1/2	1100
Вакуумный пакет	4000083	400x700	GN 1/1	400

Кулинарный пакет	Код	Размеры, мм	Вес слоя	Количество в коробке
Кулинарный пакет	4000084	150x200	90 мкм	4000
Кулинарный пакет	4000085	200x300	GN 1/4	2000
Кулинарный пакет	4000086	300x400	GN 1/2	1000
Кулинарный пакет	4000087	300x515	90 мкм	600

Держатель для пакетов 4222727



Держатель для пакетов облегчает заполнение

ЦИРКУЛЯТОРЫ METOS



Преимущества су-вид

- Сохраняется натуральный вкус продуктов
- Свежесть, цвет и внешний вид остаются неизменными до самой подачи
- Натуральный вкус концентрируется
- Содержание питательных веществ не уменьшается
- Продукты не увариваются и не ужариваются
- Срок хранения увеличивается
- Затраты снижаются при минимальных потерях

Циркуляторы Metos Pearl и Diamond

- Удобное использование
- Быстрая фиксация
- Модели подходят для контейнеров GN
- Удобны в транспортировке, идеально подходят для кейтеринга
- Высококачественные изделия с мощным насосом
- Защитная решетка вокруг иммерсионного циркулятора
- Четкий дисплей
- Звуковой сигнал тревоги для низкого уровня воды и заданной температуры
- Точный температурный контроль



Упаковочная лента



Термошуп

Су-вид – это такой способ приготовления еды, при котором продукты запекаются в вакуумный пакет, а затем готовятся при низкой температуре. Очевидное преимущество заключается в значительном увеличении срока хранения продукта без потери консистенции и вкуса. Изначально технология су-вид использовалась для приготовления блюд из мяса, но на самом деле подходят практически все продукты. Продукт запекается в вакуумный пакет, а затем медленно нагревается до температуры подачи. Перед подачей продукты могут подвергаться дополнительной обработке, например, обжариваться.

Ингредиенты су-вид легко хранить. Перед подачей продукты нагреваются в оригинальных пакетах, приготовление получается быстрым и качественным.

Су-вид является альтернативой традиционным методам приготовления еды. Продукты можно готовить в любое время и сохранять для последующего использования.



Pearl

- регулирование температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- таймер с сигналом тревоги
- сигнал тревоги при низком уровне воды



Diamond

- регулирование температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- 3 таймера с сигналом тревоги
- 3 программируемые температуры
- подключение термошупа
- сигнал тревоги при низком уровне воды
- HACCP-готовность

Циркулятор	Код	Размеры, мм	Глубина погружения, мм	Точность, °C	Разрешение дисплея	Макс. объем, л	Электрическое соединение
Pearl	4163600	133x212x330	165	±0,03	0,1	58	230 В 1~ 2,0 кВт 10 А
Diamond	4163602	133x212x330	165	±0,03	0,01	58	230 В 1~ 2,0 кВт 10 А
Pearl Z	4163604	339/550x190x330	165	±0,03	0,1	58	230 В 1~ 2,0 кВт 10 А
Diamond Z	4163606	339/550x190x330	165	±0,03	0,01	58	230 В 1~ 2,0 кВт 10 А

Циркулятор с ванной	Код	Размеры, мм	Объем, л
Pearl S	4163608	332x577x374	19
Pearl M	4163610	332x577x424	27
Diamond S	4163616	332x577x374	19
Diamond M	4163618	332x577x424	27
Разделительная решетка S	4163624		
Разделительная решетка M	4163626		

Принадлежности	Код
Датчик температуры	4163632 для Diamond
Термометр	4163634 ручной, сигнал тревоги
USB-кабель	4163640
Кабель RS232	4163642
Программа HACCP	4163636
Упаковочная лента	4163644

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ METOS

Ручной миксер Metos – это удобный, скоростной и безопасный прибор для перемешивания и взбивания. На выбор предлагается семь моделей. Модели MX225, Master MX 91-410 и SMX 600 Turbo оснащены зафиксированным смесителем. Модели Junior DMX, Master DMX 410H и SMX 800 Turbo оснащены съемными смесителями; также предлагается широкий выбор сменных смесителей. Работающий от батареи Dynamix Nomad 190 Junior оснащен съемным смесителем.

Все модели имеют большую ручку, позволяющую надежно удерживать миксер в желаемом положении. Корпус мотора изготовлен из ударопрочного пластика, а смеситель и взбивалки – из нержавеющей стали. Съемные взбивалки пригодны для мытья в посудомоечной машине. Настенный держатель входит в комплект (для моделей Nomad 190 держатель предлагается отдельно).

Ручные миксеры с зафиксированным смесителем

Скорость ручного миксера **Junior MX 225** составляет 12000 об/мин. Длина смесителя составляет 225 мм, общая длина – 505 мм, диаметр – 94 мм и общий вес – 1,7 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 5-25 литров.

Скорость ручного миксера **Master MX 91-410** составляет 10500 об/мин. Длина смесителя составляет 410 мм, общая длина – 715 мм, диаметр – 110 мм и общий вес – 3,4 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 20-100 литров.

Скорость ручного миксера **SMX 600 Turbo** составляет 11000 об/мин. Длина смесителя составляет 530 мм, общая длина – 800 мм и общий вес – 6,1 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 75-300 литров. Функция непрерывной работы.

Ручные миксеры со съемным смесителем

Скорость ручного миксера **Dynamix Nomad 190** составляет 10000 об/мин. Длина съемного смесителя составляет 190 мм, общая длина – 480 мм, диаметр – 110 мм и общий вес – всего 1,5 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 1-8 литров. Среднее время работы составляет 20-25 мин. Литий-ионная батарея (12 В, 2000 мАч, 250 Вт, время зарядки 45 мин). Дополнительно предлагаются запасная батарея и подставка.



Подставка
Nomad

Венчик Junior
DMX 225

Блендер
Junior DMX 225



Nomad 190

Junior MX 225

Junior DMX 225

Master MX 91-410

Master DMX 410H

SMX 600 Turbo

SMX 800 Turbo

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ METOS

Скорость ручного миксера **Junior DMX 225** регулируется в пределах 3000-12000 об/мин. Длина съемного смесителя составляет 225 мм, общая длина – 505 мм, диаметр – 94 мм и общий вес – 1,9 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 5-25 литров. Венчик и блендер предлагаются в качестве принадлежностей.

Скорость ручного миксера **Master DMX 410H** регулируется в пределах 300-10500 об/мин. Длина съемного смесителя составляет 410 мм, общая длина – 753 мм, диаметр – 122 мм и общий вес – 4,5 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 20-100 литров. Функция непрерывной работы. Принадлежности: блендер,

венчик, пресс для пюре, короткий смеситель M300 CC short и короткий блендер CC short. Короткие принадлежности отлично подходят, например, при разминании продуктов в Vario Cooking Center.

Скорость ручного миксера **SMX 800 Turbo** составляет 11000 об/мин. Длина съемного смесителя составляет 680 мм, общая длина – 960 мм и общий вес – 6,7 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемых продуктов составляет 75-300 литров. Функция непрерывной работы. Принадлежности: короткий смеситель M300 CC short и короткий блендер CC short.

С зафиксированным смесителем	Код	Макс, л	Вес, кг	Смеситель, мм		Эл. соединение
Junior MX 225	4248028	25	1,7	225	12000	230 В 1~ 0,27 кВт 10 А
Master MX 91-410	4248030	100	3,4	410	10500	230 В 1~ 0,6 кВт 10 А
SMX 600 Turbo	4248032	300	6,1	530	11000	230 В 1~ 0,85 кВт 10 А

Со съемным смесителем	Код	Макс, л	Вес, кг	Смеситель, мм	Об/мин	Эл. соединение
Nomad 190	4248022	8	1,5	190	10000	батарея 12 В 0,25 кВт
Junior DMX 225	4248034	25	1,9	225	3000-12000	230 В 1~ 0,27 кВт 10 А
Master DMX 410H	4248040	100	4,5	410	3000-10500	230 В 1~ 0,6 кВт 10 А
SMX 800 Turbo	4248052	300	6,7	680	11000	230 В 1~ 1,0 кВт 10 А

Принадлежности	Код	Для модели	Длина смесителя, мм	Об/мин	Объем, л
Подставка Dynamic Nomad	4248024	Dynamic Nomad			
Запасная батарея Dynamic Nomad	4248026	Dynamic Nomad			
Венчик Junior DMX 225	4248036	Junior DMX 225	185	600-2500	1-5
Блендер Junior DMX 225	4248038	Junior DMX 225	225	3000-12000	5-40
Блендер DMX 410H	4248042	DMX 410H	410	3000-10500	5-40
Венчик DMX 410H	4248044	DMX 410H	245	300-900	5-20
Пресс для пюре DMX 410H	4248046	DMX 410H	420	100-600	10-30
Короткий смеситель M300 CC short DMX 410H	4248048	DMX 410H	300	3000-10500	20-100
Короткий блендер CC short DMX 410H	4248050	DMX 410H	300	3000-10500	5-40
Блендер SMX 800	4248054	SMX 800	430	11000	75-300
Короткий смеситель M300 CC short SMX 800	4248056	SMX 800	300	11000	40-100
Короткий блендер CC short SMX 800	4248058	SMX 800	300	11000	40-100



Венчик DMX 410H

Блендер DMX 410H

Пресс для пюре DMX 410H

M300 CC short DMX 410H

Короткий блендер CC short DMX 410H

Блендер SMX 800

M300 CC short SMX 800

Блендер CC short SMX 800

ТЕРМОМЕТРЫ METOS

Metos предлагает на выбор три модели термометра, две из которых откалиброваны и снабжены

сертификатом калибровки ISO 9001. При выполнении HACCP другие термометры можно сравнить с калиброванными термометрами. Калибровку следует обновлять как минимум один раз в год.

Metos TFX 420 – это калиброванный термометр с диапазоном измерения температуры -50...+400°C, ценой деления 0,1°C и погрешностью +/-0,2°C. Литиевая батарея 3 В/1 Ач, срок службы прим. 5 лет в зависимости от использования. Батарея может заменяться пользователем. Функция экономии батареи отключает термометр, если он не используется в течение двух часов. Датчик Pt 1000, остроконечный зонд из нержавеющей стали 120 мм. Кабель зонда 0,6 м. Термометр является водонепроницаемым. Вес 90 г.

Калиброванный термометр TLC 730 оснащен поворачиваемым зондом. Диапазон измерения температуры -33...+220°C, шаг 0,1°C и погрешность 2%. Коэффициент излучения может быть установлен в пределах от 0,10 до 1, заводская установка – 0,95. Цена деления зонда 0,1°C и погрешность ±0,8°C. Литиевая батарея CR2450, срок службы прим. 40 часов постоянного использования. Функция экономии батареи. Батарея может заменяться пользователем. Класс защиты от влажности IP54. Длина зонда 105 мм. Вес 97 г.

Диапазон измерения температуры цифрового термометра TDC 150 составляет -50...+150°C, цена деления 0,1°C и погрешность ±1°C. Кнопка вкл/выкл и кнопка удержания, которая используется в том случае, если измеряемая точка не видна или результаты считываются в другом месте. На дисплее высвечивается сообщение о необходимости замены батареи. Функция экономии батареи отключает термометр после 1 часа использования. Зонд из нержавеющей стали. Водостойкая конструкция. Батарея 1x1,5 В SR48 G13 или аналогичная. Батарея может заменяться пользователем.



TLC 730

TFX 420



Мясоразделочная колода Metos KTL 65

Metos	Код	Размеры, мм
TFX 420	4143235	54x22x109
TLC 730	4143238	45x20x165
TDC 150	4189678	



TDC 150

МЯСОРАЗДЕЛОЧНЫЕ КОЛОДЫ METOS

Мясоразделочная колода Metos LT 65 имеет отдельные корпус и колоду. Корпус изготовлен из прочной нержавеющей стали. Основание имеет 4 регулируемые ножки. Съемная колода изготовлена из специального пищевого пластика. Толщина колоды составляет 8 см. Колоду можно мыть в посудомоечной машине. Она пригодна к интенсивному использованию в сложных условиях.

Мясоразделочная колода Metos KTL 65 имеет отдельные корпус и колоду. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Основание имеет 4 регулируемые ножки. Съемная колода изготовлена из прессованной березы. Толщина колоды составляет 20 см. Она пригодна к интенсивному использованию в сложных условиях.

Metos	Код	Размеры, мм
Мясоразделочная колода LT 65	2026325	500x500x850
Мясоразделочная колода KTL 65	4144589	500x600x850



Мясоразделочная колода Metos LT 65

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ METOS

Пластиковые разделочные доски Metos изготовлены из специального прочного пищевого пластика. Имеется желобок для сбора жидкости. Нижняя часть доски оснащена резиновыми ножками, которые надежно удерживают доску на столе во время нарезания.

Березовые разделочные доски Metos, размеры GN1/1: Деревянные разделочные доски изготовлены из водостойкой прессованной березы. Обе короткие стороны доски имеют углубления для пальцев, которые облегчают захват.

Подставка для разделочных досок Metos: Подставка для разделочных досок Metos изготовлена из прочной нержавеющей стали и вмещает 5 разделочных досок. Толщина доски макс. 50 мм.

Metos	Код	Размеры, мм
Разделочная доска, пластик	4106512	500x300x15
Разделочная доска, береза	4144571	530x325x50
Подставка для разделочных досок	4116160	340x315x278



Березовые разделочные доски Metos



Подставка для разделочных досок Metos:

METOS BEAR 5



Metos Bear 5

Metos Bear 5 – это небольшой профессиональный миксер, оснащенный 5-литровой чашей и предназначенный для смешивания, взбивания и замешивания теста в кухнях и кондитерских.

Все операции выполняются с помощью поворотных регуляторов, расположенных по бокам миксера. Оба регулятора могут использоваться одновременно или по отдельности. Регуляторы используются для управления скоростью и открывания крышки.

Чаши миксеров Bear 5 можно фиксировать. Резиновые ножки надежно удерживают машину на столе.

Производительность: Хлебное тесто – 2,5 кг, слоеное тесто – 2,0 кг, взбитые сливки – 1,5 л, яичные белки – 16 яиц, бисквит – 12 яиц, фарш – 4 кг.

Стандартные принадлежности: 5-литровая чаша из нержавеющей стали, белая пластиковая крышка для чаши.

Приспособление для загрузки, крюк для теста, взбивалка и мешалка полностью из нержавеющей стали, щиток от разбрызгивания.

Технические спецификации: Размеры Ш 240, Г 462, В 400 мм. При открытой крышке глубина 537 мм и высота 558 мм. Электрическое соединение: 230 В 1~ 0,5 кВт 6 А. Вес нетто вместе с принадлежностями 22 кг.



Мясорубка

Мясорубка 3ММ поставляется вместе с диском (отверстия 4 мм и 8 мм, диаметр 62 мм), поршнем и изготовленным из нержавеющей стали поддоном для мяса. Мясорубка 3ММ устанавливается на привод миксера.



Крюк для теста

Взбивалка

Мешалка

Bear 5

	Код
Миксер Bear 5	4191622
Миксер Bear 5 с приводом	4191620
Дополнительная чаша, 5 л	4191630
Крышка для чаши, белая	4191640
Крышка для чаши, голубая	4191642
Щиток от разбрызгивания	4191656
Мешалка	4191632
Крюк для теста	4191634
Взбивалка	4191636
Мясорубка 3ММ	4191660
Диск 3ММ, отверстия 3 мм	4191631
Диск 3ММ, отверстия 4 мм	4191633
Диск 3ММ, отверстия 8 мм	4191637



БАНКООТКРЫВАЛКА METOS



Электрическая банкооткрывалка METOS



Механическая банкооткрывалка METOS

Metos G-2L – это настольная механическая банкооткрывалка. Для банок высотой до 43 см. Прочная конструкция и долговечный механизм крепления рассчитаны на интенсивное использование. Модель G-2SL изготовлена из нержавеющей стали.

Электрическая банкооткрывалка Metos 270C является очень прочной и подходит для профессионального использования. Корпус машины изготовлен из нержавеющей стали. Две скорости, производительность 100-200 банок в день.

Metos	Код	Эл. соединение
G-2L	4243000	–
G-2SL	4243002	–
270C	4243004	230 В 1~ 0,6 кВт

Мощный высокомоментный мотор и прочная конструкция делают универсальные миксеры **Metos BEAR** долговечными и незаменимыми на кухне. Миксеры Metos BEAR аккуратно смешивают, месят и взбивают продукты даже при заполненной до краев чаше. Мощные универсальные миксеры Metos BEAR оснащены системой подъема, которая автоматически устанавливает чашу точно на свое место. Кнопки и средства управления расположены удобно и эргономично. Конструкция является гигиеничной и легкой в очистке. Большой выбор принадлежностей обеспечивает широкие возможности применения.

Metos Bear Kodiak снижает потребность в поднятии и использовании подъемных тележек. Эргономика Metos Bear Kodiak улучшена посредством подъема корпуса машины. Чаша опускается прямо на тележку. При размещении на тележке высота верхнего края чаши составляет 90 см. Благодаря этому чаша всегда находится на высоте стола. Высота тележки 61,5 см. Особо широкая чаша легко наклоняется на тележку. Прозрачный защитный щиток крепится на магнитах.

Модели для пиццы оборудованы более мощным мотором и специальным крюком для замешивания тяжелого теста.

Модели ERGO специально разработаны для удобного ежедневного использования. Теперь чашу и инструменты легче заменять, так как корпус машины достаточно высокий, а зажим для инструментов расположен на подходящей рабочей высоте.

Metos Bear 10 литров с панелью VL-2, инструментами из нержавеющей стали и скребком

Настольные модели	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
RN10 VL-2	4143614	369x592x639	230 В 1~ 0,7 кВт 10 А
RN10 VL-2 с приводом	4143616	369x592x639	230 В 1~ 0,7 кВт 10 А
Напольные модели	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
RN10 VL-2	4143618	548x606x1180	230 В 1~ 0,7 кВт 10 А
RN10 VL-2 с приводом	4143620	548x606x1180	230 В 1~ 0,7 кВт 10 А

Metos Bear Kodiak 20 литров, инструменты из нержавеющей стали

Настольные модели	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
Kodiak 20 VL-1C	4145102	582x722x786	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А
Kodiak 20 VL-1C с приводом	4145100	582x722x786	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А
Напольные модели	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
Kodiak 20 VL-1C	4145106	624x462x1367	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А
Kodiak 20 VL-1C с приводом	4145104	624x462x1367	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А

Metos Bear Kodiak 30 литров, инструменты из нержавеющей стали

Напольные модели	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
Kodiak 30 VL-1C	4143101	624x792x1367	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А
Kodiak 30 VL-1C с приводом	4143103	624x792x1367	230 В 1 Н~ 1,2 кВт 10 А



Metos Bear RN10 VL-2, настольная модель



Metos Karhu RN10 VL-2, напольная модель



Metos Bear Kodiak 20, настольная модель



Metos Bear Kodiak 20&30, напольная модель

МОДЕЛИ METOS BEAR

Характерные особенности VL-2:

- Сенсорная панель
- Защита IP65
- 4 сенсорные кнопки для Ваших собственных программ
- 4 предварительно запрограммированные кнопки скорости
- Также бесступенчатая регулировка скорости
- Электронный таймер до 60 минут, светодиодный дисплей
- Кнопка паузы для добавления ингредиентов
- Единая кнопка запуска и остановки
- Отделка из нержавеющей стали
- Съемный защитный щиток из пластика
- Стандартное оснащение: инструменты А (чаша из нержавеющей стали, взбивалка, плоская мешалка и крюк), аварийная остановка

Характеристики Kodiak:

- Электронное управление
- Гладкая резиновая герметичная панель для улучшения гигиены
- Регулировка скорости, 64-353 об/мин
- Ручное поднятие и опускание чаши
- Съемный прозрачный защитный щиток, пригодный для мытья в посудомоечной машине
- Цифровой таймер до 90 минут
- Эффективный скребок
- Инструменты и скребок из нержавеющей стали, пригодные для мытья в посудомоечной машине
- Стандартное оснащение: инструменты А (чаша из нержавеющей стали, плоская мешалка из нержавеющей стали, крюк из нержавеющей стали, взбивалка из нержавеющей стали)

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ METOS BEAR

Характерные особенности VL-1:

- Ручное управление
- Ручная регулировка скорости
- Ручное поднятие и опускание чаши
- Съемный защитный щиток из пластика
- Новые плоские кнопки, на которых не скапливается грязь
- Гладкая резиновая герметичная панель для улучшения гигиены
- Цифровой таймер, показывающий минуты и секунды
- Мягкое опускание чаши (газовый амортизатор) для улучшения эргономики
- Плоская мешалка из нержавеющей стали, пригодная для мытья в посудомоечной машине
- Стандартное оснащение: инструменты А (чаша из нержавеющей стали, плоская мешалка из нержавеющей стали на 30-60 литров, плоская мешалка из алюминия на 80-100 литров, крюк из нержавеющей стали, корпус взбивалки из алюминия, прутья из нержавеющей стали)

Характерные особенности VL-1S:

- Электронная регулировка скорости
- Электронное поднятие и опускание чаши
- Съемный защитный щиток из пластика
- Новые плоские кнопки, на которых не скапливается грязь
- Гладкая панель с резиновым уплотнением для повышения гигиены
- Цифровой таймер, показывающий минуты и секунды
- Плоская мешалка из нержавеющей стали, пригодная для мытья в посудомоечной машине
- Автоматическое опускание чаши по окончании работы таймера
- Кнопка паузы для добавления ингредиентов
- Стандартное оснащение: инструменты А (чаша из нержавеющей стали, плоская мешалка из нержавеющей стали на 30-60 литров, плоская мешалка из алюминия на 80-100 литров, крюк из нержавеющей стали, корпус взбивалки из алюминия, прутья из нержавеющей стали)

Характерные особенности Ergo VL-4:

- Панель управления из нержавеющей стали с пьезо-кнопками
- 4 предварительно запрограммированные кнопки скорости
- Также бесступенчатая регулировка скорости
- Возможность сохранить 20 программ рецептов (функция повторного замеса)
- Кнопка паузы для добавления ингредиентов
- Автоматическое поднятие чаши и автоматическое опускание чаши по окончании работы таймера
- Прежде чем чаша достигнет верхнего положения, инструмент уже начинает вращаться, чтобы легче погружаться в ингредиенты (функция раскочки)
- Запуск/остановка как аварийные кнопки
- Класс защиты IP53
- Съемный защитный щиток из пластика – открывается горизонтально
- Стандартное оснащение: инструменты А (чаша из нержавеющей стали, плоская мешалка из алюминия, крюк из нержавеющей стали, корпус взбивалки из алюминия, прутья из нержавеющей стали), аварийная остановка

Имеются также инструменты В и С, состоящие из чаши размером в половину чаши А, а также крюка, мешалки и взбивалки подходящего размера. Другие дополнительные опции включают специальные инструменты, тележки для чаш, мясорубки и овощерезки. Все модели (кроме AR100) можно заказать с завода вместе с приводом и скребком с держателем (а качестве стандарта для RN10).

Metos Bear 30 литров	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
AR30 VL-1	4143100	520x910x1210	400 В 3 Н~ 1,0 кВт 16 А
AR30 VL-1 с приводом	4143102	520x910x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А
AR30 VL-1S	4143104	520x910x1210	400 В 3 Н~ 1,0 кВт 16 А
AR30 VL-1S с приводом	4143106	520x910x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А

Metos Bear 40 литров	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
AR40 VL-1	4143108	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А
AR40 VL-1 с приводом	4143110	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А
AR40 VL-1 для пиццы	4143112	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR40 VL-1 для пиццы, с приводом	4143114	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR40 VL-1S	4143116	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А
AR40 VL-1S с приводом	4143118	570x912x1210	400 В 3 Н~ 1,1 кВт 16 А

Metos Bear 60 литров	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
AR60 VL-1	4143120	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR60 VL-1 с приводом	4143122	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR60 VL-1S	4143124	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR60 VL-1S с приводом	4143126	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 1,85 кВт 16 А
AR60 VL-1 для пиццы	4143128	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR60 VL-1 для пиццы, с приводом	4143130	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR60 VL-1S для пиццы	4143132	648x1028x1413	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AE60 VL-4 ERGO	4220292	757x1032x1829	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А

Metos Bear 80 литров	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
AR80 VL-1	4189836	654x1150x1470	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR80 VL-1 с приводом	4189838	654x1150x1470	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR80 VL-1S	4189840	654x1150x1470	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR80 VL-1S с приводом	4189842	654x1150x1470	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А

Metos Bear 100 литров	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
AR100 VL-1	4189844	691x1171x1593	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AR100 VL-1S	4189846	691x1171x1593	400 В 3 Н~ 3,0 кВт 16 А
AE100 VL-4 ERGO	4220294	762x1206x2029	400 В 3 Н~ 4,0 кВт 16 А

Пожалуйста, запрашивайте предложение на модель AE140 VL-4 ERGO.



Bear AR VL-1



Bear AR VL-1S

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К УНИВЕРСАЛЬНОМУ МИКСЕРУ METOS BEAR

ОБЪЕМЫ ЧАШ METOS BEAR

Модель	Чаша, литры	Тесто для хлеба 50%	Картофельное пюре	Взбитые сливки
RN10	10	5 кг	3,5 кг	2,5 л
RN20	20	10 кг	12 кг	5 л
чаша B	12	5 кг	6 кг	2,5 л
AR30	30	16 кг	18 кг	7,5 л
чаша B	15	7 кг	9 кг	4 л
CR30 Kodiak	30	12 кг	15 кг	7,5 л
чаша B	15	6 кг	7,5 кг	3,75 л
AR40	40	22 кг	23 кг	10 л
AR40P	40	32 кг	23 кг	10 л
чаша B	20	10 кг	12 кг	5 л
AR60, AE 60	60	34 кг	36 кг	15 л
AR60P	60	46 кг	36 кг	15 л
чаша B	30	16 кг	18 кг	7,5 л
AR80	80	50 кг	50 кг	30 л
чаша B	40	22 кг	23 кг	10 л
AR100, AE100	100	58 кг	65 кг	45 л
чаша B	40	22 кг	23 кг	10 л
чаша C	60	34 кг	36 кг	15 л



	RN10	RN 20		AR30		CR30 Kodiak	
	10 л	20 л	12 л	30 л	15 л	30 л	15 л
Принадлежность	Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код
Чаша н/с	4133530	4146057	4146064	4117592	4117578	4143140	4143154
Взбивалка, прутья н/с	4133532	4185754	4146096	4117514	4117521	4143144	4143156
Плоская мешалка н/с	4133534	4185747	4146113	4220300		4143146	4143158
Крюк н/с	4133536	4185722	4146138	4117553	4117803	4143148	4143160
Крюк для пиццы только у моделей P							
Взбивалка, 1мм, усиленная		4144691		4144902			
Взбивалка № 44b, усиленная							
Взбивалка н/с № 14		4144638		4144645			
Специальная мешалка н/с							
Скребок с держателем		4135792		4135827		4143150	4143162
Скребок			4135802		4135834		
Тележка для чаши, не для моделей AE				4135721	4135739		
Тележка для чаши для моделей AE							
Стеллаж для инструментов	4130699	4130699		4130699			
Мясорубка № 5	4135418						
Мясорубка № 5 с адаптером		4180509		4180509		4180509	
Мясорубка № 6		4186701		4186701		4186701	
Овощерезка GR10	4182010						
Овощерезка GR20		4182020		4182020		4182020	
Инструменты В**					4117585		4143152
Инструменты С**							
Простое поднятие чаши 30-60				4143136			

**чаша, взбивалка, плоская мешалка и крюк

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К УНИВЕРСАЛЬНОМУ МИКСЕРУ METOS BEAR



metos
BEAR



Чаша



Тележка для чаши



Взбивалка



Скребок



Плоская мешалка



Крюк



Взбивалка н/с № 14



Простое поднятие чаши 30-60

AR40 и AR40P		AR60 и AR60P		AR80		AR100 и AE100		
40 л	20 л	60 л	30 л	80 л	40 л	100 л	40 л	60 л
Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код
4186109	4112026	4186317	4112001	4139959	4143673	4127907	4143698	4143708
4186155	4186236	4186356	4186444	4139966	4127946	4127914	4127946	4127985
4220304		4220308		4139973*	4127953*	4127921*	4127953*	4127992*
4186123	4186211	4186331	4186412	4139998	4127978	4127939	4127978	4128001
4189413		4189445						
4144701			4144719		4144726			
		4144606		4144613				
4144652		4144677		4144684				
				4144797				
4135841		4135866		4139927		4135898		
	4135859		4135873		4135915		4135915	4135908
4135746	4135753	4135778	4135785	4142045	4142052	4106424	4192952	4144162
		4221917	4221919	4221924	4106382	4221931	4221956	4221949
4130699		4130709		4130709		4130709		
4180509		4180509		4180509				
4186701		4186701		4186701				
4182020		4182020		4182020				
	4186204		4186405		4139941		4186606	
								4123897
4143136		4143136	4143136					

* плоская мешалка из алюминия



МИКСЕРЫ METOS SPAR

Спецификации для SP-502

- Чаша объемом 5 литров
 - 10 скоростей
 - Ручное поднятие чаши
 - Прозрачный защитный щиток из пластика
 - Белый эмалированный алюминиевый корпус
- Стандартное оснащение: чаша из нержавеющей стали объемом 5 л, крюк, взбивалка, плоская мешалка.

Спецификации для SP-800

- Чаша объемом 8 литров
 - Отдельные кнопки запуска и аварийной остановки
 - Защита от перегрева
 - 15-минутный таймер
 - Мотор с 3-х скоростной коробкой передач
 - Ручное поднятие чаши
 - Прозрачный защитный щиток из пластика
 - Белый эмалированный алюминиевый корпус
- Стандартное оснащение: чаша из нержавеющей стали объемом 7,6 л, крюк, взбивалка, плоская мешалка.

Спецификации для SP-100

- Чаша объемом 10 литров
 - Отдельные кнопки запуска и аварийной остановки
 - Защита от перегрева
 - 15-минутный таймер
 - Мотор с 3-х скоростной коробкой передач
 - Ручное поднятие чаши
 - Защитный щиток из нержавеющей стали
 - Эмалированный стальной корпус
- Стандартное оснащение: чаша из нержавеющей стали объемом 9,5 л, крюк, взбивалка, плоская мешалка.

Спецификации для SP-200

- Чаша объемом 20 литров
 - Отдельные кнопки запуска и аварийной остановки
 - Защита от перегрева
 - 15-минутный таймер
 - Мотор с 3-х скоростной коробкой передач
 - Ручное поднятие чаши
 - Защитный щиток из нержавеющей стали
 - Эмалированный стальной корпус
- Стандартное оснащение: чаша из нержавеющей стали объемом 19 л, крюк, взбивалка, плоская мешалка. Имеются также мясорубка, овощерезка и инструменты В, состоящие из чаши размером в половину чаши А, а также крюка, мешалки и взбивалки подходящего размера.

ОБЪЕМЫ ЧАШ METOS SPAR

Модель	Чаша, литры	Тесто для хлеба 60%	Картофельное пюре	Взбитые сливки
SP-100	9,5	5,7 кг	3,6 кг	1,9 л
SP-200	19	11,4 кг	6,8 кг	3,8 л
SP-30	28	20,4 кг	10,4 кг	5,7 л
SP-40	38	27,3 кг	13,6 кг	8,6 л
SP-60	57	36,3 кг	18,2 кг	11,6 л
SP-80	76	36,3 кг	22,7 кг	15,1 л



Крюк

Плоская мешалка

Взбивалка

Спецификации для SP-30 / SP-40 / SP-60 / SP-80

- Чаша объемом 28 / 38 / 57 / 76 литров
 - Отдельные кнопки запуска и аварийной остановки
 - 15-минутный таймер
 - Защита от перегрева
 - Мотор с 3-х скоростной коробкой передач (SP-30 – SP-60)
 - Мотор с 4-х скоростной коробкой передач (SP-80)
 - Ручное поднятие чаши (SP-30 – SP-60)
 - SP-80NI с электрическим поднятием
 - Защитный щиток из нержавеющей стали
 - Эмалированный стальной корпус
 - Крышка – синяя металлическая эпоксидная эмаль, нижняя часть – серая металлическая эпоксидная эмаль
- Стандартное оснащение: чаша из нержавеющей стали объемом 28 / 38 / 57 / 76 л, крюк, взбивалка, плоская мешалка. SP-60 и SP-80 также с тележкой для чаши. Имеются также мясорубка, овощерезка и инструменты В (для моделей SP-30 – SP-60), состоящие из чаши размером в половину чаши А, а также крюка, мешалки и взбивалки подходящего размера.



SP-500



SP-200A



SP-40HA



Мясорубка

Metos Spar	Код	Размер, мм	Эл. соединение	Чаша, л	Скорости, об/мин
SP-502A-B	4025000	310x380x455	230 В 1~ 0,75 кВт 10 А	5	40-260
SP-800A-B	4025007	300x400x580	230 В 1~ 0,20 кВт 10 А	7,6	132/234/421
SP-100A с приводом	4025016	430x480x 770	230 В 1~ 0,25 кВт 10 А	9,5	106/196/358
SP-200A с приводом	4025025	490x520x870	230 В 1~ 0,37 кВт 10 А	19	106/196/358
SP-30HA с приводом	4025036	568x665x1156	400 В 3~ 0,75 кВт 10 А	28	99/176/320
SP-40HA с приводом	4025041	632x730x1300	400 В 3~ 1,2 кВт 10 А	38	99/176/320
SP-60HA с приводом	4025047	632x770x1300	400 В 3~ 1,9 кВт 16 А	57	99/176/320
SP-A80NI с приводом и электрическим подъемом чаши	4025050	789x1088x1559	400 В 3~ 2,24 кВт 16 А	76	69/121/204/356

Принадлежности

Принадлежности	Код	подходит для моделей с приводом
Мясорубка VH-12	4025026	подходит для моделей с приводом
Овощерезка V99S	4025054	подходит для моделей с приводом
Инструменты В, Комплект 10/20	4025028	подходит для модели SP-200A, чаша 9,5 л
Инструменты В, Комплект 20/30	4025032	подходит для модели SP-30HA, чаша 19 л
Инструменты В, Комплект 20/40	4025044	подходит для модели SP-40HA, чаша 19 л
Инструменты В, Комплект 30/60	4025048	подходит для модели SP-60HA, чаша 28 л

Варочное оборудование





СКОРОВАРКИ METOS MARVEL

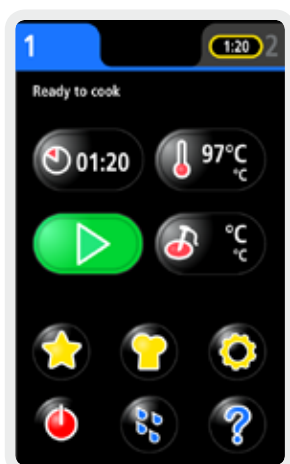


Metos Marvel E1

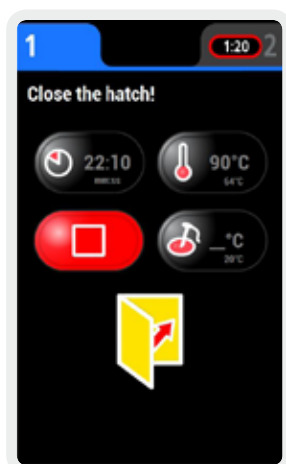
Скороварка Metos Marvel предназначена для приготовления, размораживания и и подогрева всех типов пищевых продуктов, включая деликатные блюда. Благодаря специальным парогенераторам, скороварка позволяет пользователю готовить на заданной температуре в пределах до 120°C (1бар). Варочные камеры скороварки Metos Marvel изготовлены из кислотоупорной нержавеющей стали и вмещают от 4 до 8 габаритов GN 1/1 глубиной 65 мм. Двухкамерная модель дает возможность использовать одновременно несколько программ. Скороварка оборудована температурным щупом для измерения внутренней температуры продукта при приготовлении по технологии delta T или су-вид.

Дверь с удобным захватом предназначена для работы одной рукой и оснащена защитным механизмом для предотвращения открывания, когда скороварка находится под давлением. Интерфейс с большим сенсорным экраном позволяет создавать и сохранять любимые рецепты за считанные секунды. 12 различных сигналов извещают о завершении той или иной стадии готовки, а зоны с цветной кодировкой на дисплее позволяют пользователю визуально идентифицировать все стадии процесса приготовления - загрузку, варку и разгерметизацию.

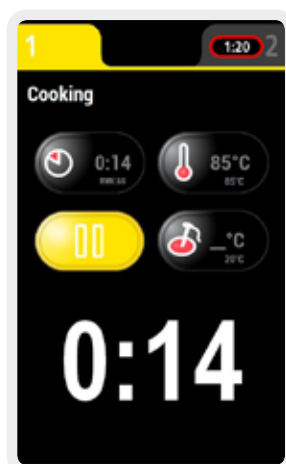
Скороварка Metos Marvel оборудована автоматической системой напоминания о необходимости проведения технического обслуживания и программами для обслуживания. Порт USB для обновления ПО находится в переднем выдвижном ящике скороварки.



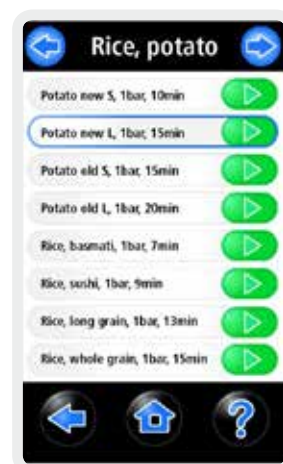
Простой сенсорный интерфейс



Пользовательский интерфейс



Время готовки отчетливо видно на расстоянии

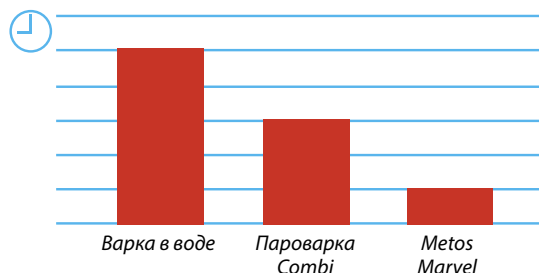


Библиотека любимых рецептов для быстрого пользования



СКОРОВАРКИ METOS MARVEL

Скороварка Metos Marvel позволяет быстро приспособиться к изменяющимся требованиям и снизить потери. Одновременно можно готовить несколько разных блюд, так как ароматы и вкусы не переносятся с одного продукта на другой.



- + Готовка в скороварке в 2 – 5 раз быстрее, чем варка в воде или на пару без давления
- + Простая в использовании сенсорная панель
- + Легкая чистка
- + Съёмные направляющие для gastronorm-емкостей GN
- + Безопасная дверь с захватом одной рукой открывается и закрывается легко и быстро
- + Короткое время приготовления экономит потребление энергии и воды



Вид изнутри Metos Marvel

Metos	Код	Емкость	Габариты мм	Эл. соединение
Marvel одна камера	4222850	4 x GN 1/1-65 mm	800x1520x805	400В 3N~ 50Hz 28kW 50A

Опция: смывающийся ручной душ



Стандартное время	0 бар	0,5 бар	1 бар
Картофель	40 мин	20 - 25 мин	15 мин
Брокколи	10 - 12 мин	5 - 6 мин	3 - 4 мин
Горох (замороженный)	4 - 5 мин	2 - 3 мин	1 - 2 мин
Куриная тушка	150 мин	80 мин	
Свиная грудинка	90 мин	30 - 40 мин	
Филе свежей трески cod fillet	10 мин	7 - 8 мин	5 - 7 мин
Террин из морепродуктов	35 мин	25 мин	20 мин
Спагетти	15 - 16 мин	10 мин	8 мин
Рис	15 - 16 мин	12 мин	8 мин
Заварной карамельный крем	25 мин	25 мин	
Тушеная капуста	75 мин	35 мин	20 мин
Гратен из картофеля	90 мин	45 - 50 мин	35 мин
Беф-строганов (подогреваемый)	65 мин	35 мин	20 мин

**Скороварки
и многое
другое**

METOS VIKING

Котлы Metos Viking - это эффективные и удобные в эксплуатации базовые котлы почти для всех типов профессиональных кухонь. Благодаря увеличенному объему паровой рубашки, достигающей до уровня верхнего края котла, супы, соусы и широкое разнообразие других продуктов могут быть быстро приготовлены, а опрокидываемая с помощью электропривода конструкция обеспечивает легкое опорожнение котла. Котлы Викинг позволяют устанавливать по несколько котлов в одну линию, без использования промежуточных опор, чем достигается существенная экономия площади кухни.

- **конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)**
- **плавная регулировка температуры, максимальная температура +120°C**
- **максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар**
- **электрическое опрокидывание.**

стандартная комплектация:

- **отдельная крышка (модели 150-400 л с шарнирной крышкой)**
- **водопроводный кран (холодная вода)**
- **мерная рейка для указания уровня**
- **крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)**



METOS VIKING COMBI



Metos Viking Combi – это базовый варочный котел с мощным встроенным миксером, легко приспособляемый для профессионального приготовления широкого многообразия пищи. Благодаря использованию миксера многие блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без необходимости перемещения продуктов в процессе приготовления. Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается. Трудоемкая операция ручного перемешивания уходит в прошлое. Уникальные возможности перемешивания позволяют, например, измельчать мясной фарш и растирать картофель до консистенции пюре.

- **конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)**
- **плавная регулировка температуры, максимальная температура +120°C**
- **максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар**
- **электрическое опрокидывание**
- **встроенный миксер: плавная регулировка скорости смешивания (15-110 об/мин), две программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание)**
- **авторевверс при смешивании**
- **миксер со сменными скребками**

стандартная комплектация:

- **шарнирная съемная, сплошная крышка**
- **водопроводный кран (холодная вода)**
- **мерная рейка для указания уровня**
- **крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)**

METOS VIKING И VIKING COMBI



Шарнирная крышка входит в стандартную комплектацию для котлов Viking емкостью 150-400 литров, или является дополнительным оборудованием для котлов меньшей емкости.



Котел Viking Combi может быть оснащен защитной решеткой крышки в качестве дополнительного оборудования.

Viking Электрический нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Viking 40E	4215340	1047x750x1020	400В 3N~ 9 кВт 16А
Viking 60E	4215341	1047x750x1020	400В 3N~ 10,5 кВт 16А
Viking 80E	4215343	1154x750x1020	400В 3N~ 12 кВт 20А
Viking 100E	4215344	1154x805x1020	400В 3N~ 16 кВт 25А
Viking 150E	4215345	1360x940x1040	400В 3N~ 20 кВт 32А
Viking 200E	4215346	1360x940x1040	400В 3N~ 30 кВт 50А
Viking 300E	4215850	1560x1165x1220	400В 3N~ 40 кВт 63А
Viking 400E	4215851	1560x1165x1220	400В 3N~ 57,6 кВт 100А

Viking Паровой нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Расход пара
Viking 40S	4215531	1047x650x1020	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	12 кг/час
Viking 60S	4215532	1047x650x1020	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	18 кг/час
Viking 80S	4215533	1154x750x1020	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	24 кг/час
Viking 100S	4215534	1154x750x1020	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	30 кг/час
Viking 150S	4215535	1360x920x1040	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	45 кг/час
Viking 200S	4215537	1360x920x1040	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	60 кг/час
Viking 300S	4215522	1560x1165x1040	400В 3N~ 0,5 кВт 16А	90 кг/час
Viking 400S	4215827	1560x1165x1220	400В 3N~ 0,5 кВт 16А	120 кг/час

Viking Combi Электрический нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Viking Combi 40E	4215348	1047x750x1020	400В 3N~ 9,75 кВт 25А
Viking Combi 60E	4215349	1047x750x1020	400В 3N~ 11,25 кВт 25А
Viking Combi 80E	4215350	1154x750x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 32А
Viking Combi 100E	4215351	1154x805x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 35А
Viking Combi 150E	4215352	1360x940x1040	400В 3N~ 21,5 кВт 50А
Viking Combi 200E	4215353	1360x940x1040	400В 3N~ 31,5 кВт 63А
Viking Combi 300E	4215354	1560x1165x1220	400В 3N~ 41,5 кВт 80А
Viking Combi 400E	4215852	1560x1165x1220	400В 3N~ 59,8 кВт 100А

Viking Combi Паровой нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Расход пара
Viking Combi 40S	4215539	1047x730x1020	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	12 кг/час
Viking Combi 60S	4215540	1047x730x1020	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	18 кг/час
Viking Combi 80S	4215541	1154x780x1020	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	24 кг/час
Viking Combi 100S	4215542	1154x780x1020	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	30 кг/час
Viking Combi 150S	4215544	1360x940x1040	230В 1N~ 1,8 кВт 16А	45 кг/час
Viking Combi 200S	4215545	1360x940x1040	230В 1N~ 1,8 кВт 16А	60 кг/час
Viking Combi 300S	4215546	1560x1165x1040	400В 3N~ 2,0 кВт 16А	90 кг/час
Viking Combi 400S	4215828	1560x1165x1220	400В 3N~ 2,7 кВт 16А	120 кг/час

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Ручной душ	4215246
Усиленный ручной душ	4222176
Автоматическое заполнение водой	4215825
Дисплей температуры продукта 1)	4215379
Охлаждение С1 2)	4215249
Функции НАССР	4213095
Подключение пакета НАССР	4007060

Варианты комплектации с завода-изготовителя Viking	Код
Шарнирная крышка Viking 40-60	4215355
Шарнирная крышка Viking 80-100	4215356

Варианты комплектации с завода-изготовителя Viking Combi	Код
Крышка с защитной решеткой крышки Viking Combi 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой крышки Viking Combi 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой крышки Viking Combi 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой крышки Viking Combi 300-400	4215237

Принадлежности	Код
Сито Viking 40-60	4211517
Сито Viking 80-100	4211524
Сито Viking 150-200	4211997
Сито Viking 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Viking 300-400	4212006
Адаптер для залива Viking 150-200	4212743
Адаптер для залива Viking 300-400	4212768

Монтажные рамы	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Монтажные рамы для группы котлов	Код
Напольная установка, 40-100	4215845
Напольная установка, 150-400	4215843
С бетонированием в пол, 40-100	4215846
С бетонированием в пол, 150-400	4215844

- 1) включает оборудование для НАССР
- 2) требуется ручной душ





Панель управления с большими кнопками и удобным расположением обеспечивает легкое считывание показаний

Metos Culino & Culino Combi

Обновленный ассортимент варочных котлов Culino & Culino Combi со встроенным нижним миксером представляет собой надежное и безопасное производственное решение для любой профессиональной кухни. Встроенный миксер и электрическое опрокидывание – это лишь небольшая часть многочисленных свойств, облегчающих рутинную работу и ручной труд.

Котлы Culino & Culino Combi предназначены для простой и точной, с точки зрения процесса, варки. Цифровой дисплей позволяет выставить желаемую температуру с самого начала приготовления, а электронный регулятор поддерживает заданную температуру в котле в процессе варки. Привод электрического опрокидывания обеспечивает безопасность при разливе приготовленной пищи из котла. Рубашка котла изолирована по всей площади, что позволяет снизить потери тепла и повысить безопасность.

Модели Culino Combi оборудованы прочным встроенным миксером. Все виды пищи, холодные и горячие, смешиваются эффективно и без усилий. В котлах Culino Combi можно готовить все – пюре, фарш, тесто. Автоматические программы смешивания созданы и проверены нашими лучшими шеф-поварами.

Управление встроенным миксером производится с лицевой панели. Перемешивающий механизм легко вставляется и извлекается для чистки. Он используется для всех видов смешивания. Перемешивающий механизм и съемные скребки можно мыть в посудомоечной машине.

Котлы могут дополнительно оснащаться устройством охлаждения, работающим от водопроводной или ледяной воды. Диапазон использования котлов Culino & Culino Combi даже шире обычного. Пища готовится в котле от начала до конца – варится, перемешивается и охлаждается.



Съемная решетка обеспечивает непрерывное наблюдение за приготовляемой пищей и добавление ингредиентов, воды и специй при работающем миксере.



Один перемешивающий механизм со съемными скребками для всех видов смешивания. Легкая, но прочная уникальная конструкция.

CULINO & CULINO COMBI

Culino Combi оснащен встроенным нижним миксером. Перемешивающий механизм имеет надежное крепление при наклоне. Легко извлекается за ручки. Съемные скребки. Все части пригодны для помывки в посудомоечной машине



Ручной миксер в сборке. Миксер надежно крепится к соединению на специальной крышке. Одновременно работает специальный смеситель миксера. Для котлов 40-100л.

Новые модели Culino могут соединяться с контрольной ногой другого котла Culino или Провено.

Электрический наклон удобен и безопасен. Котлы емкостью 300-400 литров имеют гидравлический наклон.



Culino и Culino Combi могут оснащаться ручным душем.

Прочная крышка из нержавеющей стали. Поставляется со стандартной сплошной крышкой. Крышка с решеткой - по отдельному заказу. Защитная крышка с решеткой позволяет добавлять ингредиенты, воду и специи при работающем миксере. Все части съемные и выдерживают посудомоечную машину.

Встроенный ручной душ (по заказу)

4 запрограммированные программы перемешивания для стандартных рецептов

Панель управления с четкими кнопками для каждой функции. Таймер и автоматическая подача воды по заказу.



Culino Combi замешивает тесто за считанные минуты.

loLiving

Metos Culino

Параметры котлов Culino:

- объем - 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 и 400 литров с большим пространством для кипения
- электрический или острый пар
- температурный диапазон 0 – 120 °С, рабочее давление 1 bar
- вся конструкция из нержавеющей стали, внутренний бак устойчив к действию кислот
- стандартное исполнение: электронное управление, цифровой температурный дисплей, электрическое опрокидывание, съемная сплошная крышка, водяной миксер, оборудование обеспечения безопасности, полностью изолированная паровая рубашка
- принадлежности и части, поставляемые по специальному заказу: монтажные рамы, таймер, автоматическое заполнение водой для варки, устройство охлаждения, сито, взбивальная решетка, сливной кран



Culino Электрический

нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Culino 40E	4215202	1047x620x1020	400В 3N~ 12 кВт 20А
Culino 60E	4215203	1047x620x1020	400В 3N~ 12 кВт 20А
Culino 80E	4215204	1154x690x1020	400В 3N~ 16 кВт 25А
Culino 100E	4215205	1154x690x1020	400В 3N~ 16 кВт 25А
Culino 150E	4215206	1360x940x1040	400В 3N~ 20 кВт 32А
Culino 200E	4215207	1360x940x1040	400В 3N~ 30 кВт 50А
Culino 300E	4215243	1560x1165x1040	400В 3N~ 40 кВт 63А
Culino 400E	4215722	1560x1165x1220	400В 3N~ 57,6 кВт 83А

Culino

Паровой нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Расход пара
Culino 40S	4215209	1047x730x902/1710	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	12 кг/час
Culino 60S	4215210	1047x730x902/1710	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	18 кг/час
Culino 80S	4215211	1154x785x902/1800	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	24 кг/час
Culino 100S	4215212	1154x785x902/1800	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	30 кг/час
Culino 150S	4215213	1360x945x902/1980	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	45 кг/час
Culino 200S	4215214	1360x945x902/1980	230В 1N~ 0,3 кВт 16А	60 кг/час
Culino 300S	4215244	1560x1165x902/2100	400В 3N~ 0,5 кВт 16А	90 кг/час
Culino 400S	4215547	1560x1165x1050/2100	400В 3N~ 0,5 кВт 16А	120кг/час



Монтажные рамы

	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Монтажные рамы для группы котлов

	Код
Напольная установка, 40-100	4215845
Напольная установка, 150-400	4215843
С бетонированием в пол, 40-100	4215846
С бетонированием в пол, 150-400	4215844

Варианты комплектации с завода-изготовителя

	Код
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Усиленный ручной душ	4222176
Таймер	4215248
Охлаждение С1 ¹⁾	4215249
Функции НАССР	4213095
Подключение пакета НАССР	4007060

1) требуется ручной душ

Принадлежности

	Код
Сито Culino 40-60	4211517
Сито Culino 80-100	4211524
Сито Culino 150-200	4211997
Сито Culino 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Culino 300-400	4212006
Адаптер для залива Culino 150-200	4212743
Адаптер для залива Culino 300-400	4212768
Дисплей температуры продукта	4215379

Охлаждение водопроводной водой вручную.

Ручной душ подключается к водоприемнику рубашки котла. Клапаны водозабора и водосброса должны находиться в правильном положении до и после охлаждения.

Подробнее о клапанах и

аксессуарах см. на стр. 63-64.

Metos Culino Combi

Параметры котлов Culino:

- объем - 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 и 400 литров с большим пространством для кипения
- электрический или острый пар
- температурный диапазон 0 – 120 °С, рабочее давление 1 bar
- вся конструкция из нержавеющей стали, внутренний бак устойчив к действию кислот
- стандартное исполнение: электронное управление, цифровой температурный дисплей, электрическое опрокидывание, съемная сплошная крышка, водяной миксер, оборудование обеспечения безопасности, полностью изолированная паровая рубашка
- принадлежности и части, поставляемые по специальному заказу: монтажные рамы, таймер, автоматическое заполнение водой для варки, устройство охлаждения, сито, взбивальная решетка, сливной кран

Котлы Culino Combi с миксером:

- встроенный нижний миксер
- съемный перемешивающий механизм с отделяемыми скребками пригоден для помывки в посудомоечной машине
- скорость перемешивания 20-110 об/мин
- 4 запрограммированные программы для перемешивания
- программа с автореверсом
- функции обеспечения безопасности, например, миксер прекращает работу при открытой крышке

Culino Combi

Электрический нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Culino Combi 40E	4215216	1047x620x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Culino Combi 60E	4215217	1047x620x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Culino Combi 80E	4215218	1154x690x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Culino Combi 100E	4215219	1154x690x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Culino Combi 150E	4215220	1360x940x1040	400В 3N~ 21,5 кВт 40А
Culino Combi 200E	4215221	1360x940x1040	400В 3N~ 31,5 кВт 69А
Culino Combi 300E	4215242	1560x1165x1040	400В 3N~ 41,5 кВт 80А
Culino Combi 400E	4215723	1560x1165x1220	400В 3N~ 59,8 кВт 100А

Culino Combi

Паровой нагрев	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Расход пара
Culino Combi 40S	4215223	1047x730x902/1710	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	12 кг/час
Culino Combi 60S	4215224	1047x730x902/1710	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	18 кг/час
Culino Combi 80S	4215225	1154x785x902/1800	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	24 кг/час
Culino Combi 100S	4215226	1154x785x902/1800	230В 1N~ 1,0 кВт 16А	30 кг/час
Culino Combi 150S	4215227	1360x945x902/1980	230В 1N~ 1,8 кВт 16А	45 кг/час
Culino Combi 200S	4215228	1360x945x902/1980	230В 1N~ 1,8 кВт 16А	60 кг/час
Culino Combi 300S	4215229	1560x1165x902/2100	400В 3N~ 2,0 кВт 16А	90 кг/час
Culino Combi 400S	4215824	1560x1165x1050/2100	400В 3N~ 2,7 кВт 16А	120 кг/час

Монтажные рамы

	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Монтажные рамы для группы котлов

	Код
Напольная установка, 40-100	4215845
Напольная установка, 150-400	4215843
С бетонированием в пол, 40-100	4215846
С бетонированием в пол, 150-400	4215844

Варианты комплектации с завода-изготовителя

	Код
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 300-400	4215237
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Усиленный ручной душ	4222176
Таймер	4215248
Охлаждение С1 1)	4215249



Автоматическое охлаждение водопроводной водой.

Задайте нужную температуру, нажмите кнопку и все!
Автоматический слив из паровой рубашки после охлаждения.

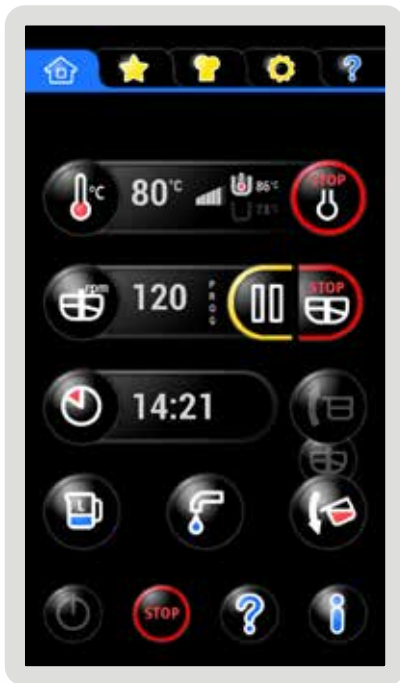
Подробнее о клапанах и аксессуарах см. на стр. 63-64.

Автоматическое охлаждение С2 2)	4215855
Регулятор температуры продукта 3)	4215856
Функции НАССР	4213095
Подключение пакета НАССР	4007060

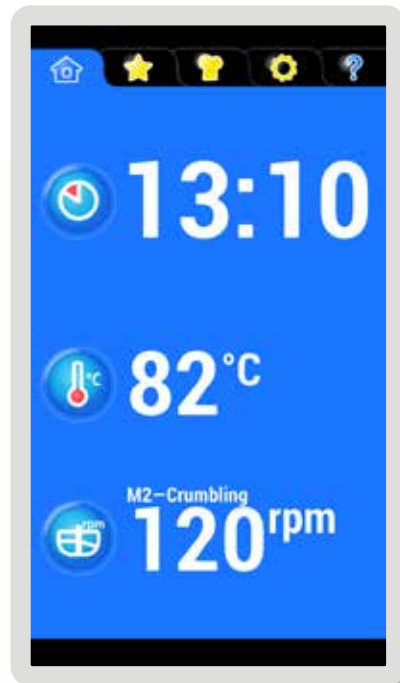
Принадлежности	Код
Сито Culino 40-60	4211517
Сито Culino 80-100	4211524
Сито Culino 150-200	4211997
Сито Culino 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Culino 300-400	4212006
Адаптер для залива Culino 150-200	4212743
Адаптер для залива Culino 300-400	4212768
Взбивальная решетка Culino 40-60	4211203
Взбивальная решетка Culino 80-100	4211193
Взбивальная решетка Culino 150-200	4211186
Взбивальная решетка Culino 300-400	4211179
Дисплей температуры продукта	4215379

- 1) требуется ручной душ
- 2) включает оборудование для НАССР и контроля температуры продукта
- 3) включает оборудование для НАССР

Metos Proveno – доступный и интуитивный ...оснащенный интеллектуальными функциями



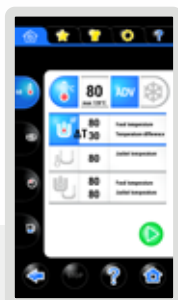
Управляемый сенсорный экран с четкими символами.



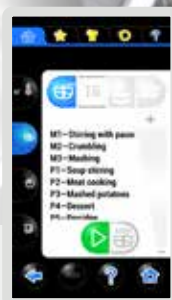
Фазы варки отображаются на дисплее с помощью звуковых сигналов. Звуковые сигналы информируют пользователя о необходимых действиях.



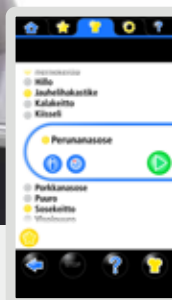
Стандартная температура и выходные данные.



Упреждающий контроль на основании точных данных по температуре пищи и рубашки котла, а также по их разнице.



Готовое к использованию меню для различных типов перемешивания.



Готовые к использованию программы для приготовления стандартных блюд. Окна с рецептами и звуковые сигналы подсказки.

METOS PROVENO



Прочный, не требующий обслуживания миксер с автореверсом для различных типов перемешивания и взбивания. Доступны версии повышенной прочности для очень высоких нагрузок.

Удобная приподнятая панель управления с хорошим обзором и защитой от ударов.



Удачное расположение водоприемника обеспечивает подачу питьевой воды в котел даже в наклонном положении.



Расстояние от края слива до пола при полном наклоне котла более 600 мм. Высокий наклон котла способствует быстрому и легкому опорожнению. Под край слива котла можно поставить практически любую тележку.



Смывающийся ручной душ, а также другие модели душа доступны в качестве опции.

Сенсорный экран облегчает программирование

Программирование - теперь стандартная функция котлов Proveno. Можно сохранять и пользоваться неограниченным числом программ с неограниченным количеством фаз программирования. Процесс программирования облегчается наличием сенсорного экрана. Память котла уже содержит стандартные программы, которые легко редактируются и сохраняются для дальнейшего использования вместе с данными по необходимым ингредиентам. Кроме того, функции котла легко переносятся во все программы. Для программ можно создавать избранные страницы и сортировать их по содержанию, например, блюда из картофеля.



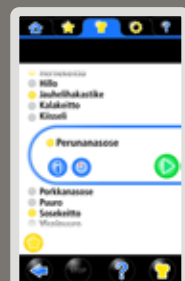
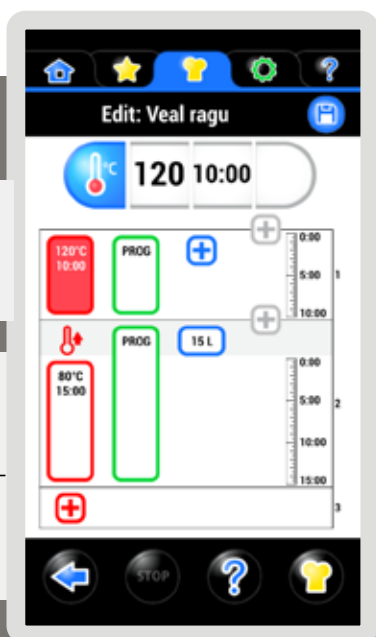
Совет

Готовые к использованию программы можно устанавливать на желаемое время и день. Например, для приготовления овсяной каши по утрам в понедельник.



Все функции котла можно экспортировать в программы.

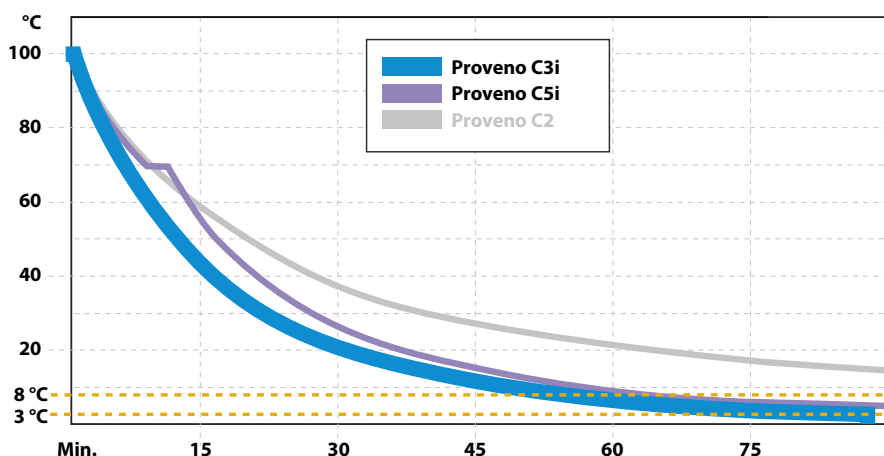
Избранные страницы для сохранения наиболее любимых программ в соответствии, например, с основным ингредиентом рецепта.



В окне рецепта можно составить список ингредиентов.

Избранные страницы для сохранения наиболее любимых программ в соответствии, например, с основным ингредиентом рецепта.

Автоматическое охлаждение в котлах Proveno теперь быстрее и лучше, чем когда-либо



Автоматическое охлаждение: Задайте требуемую температуру для пищи, нажмите кнопку и все! После охлаждения - автоматический слив воды из паровой рубашки. Температура пищи постоянно выводится на дисплей. Процесс охлаждения можно прервать, остановить или изменить заданную температуру по ходу охлаждения. Автоматическая остановка, если продукт далее не охлаждается. Функции безопасности для предотвращения непреднамеренного охлаждения. Функция Cool & Hold позволяет поддерживать температуру пищи на заданном уровне. В качестве охлаждающего агента может использоваться водопроводная или ледяная вода от льдогенератора

Охлаждение водопроводной водой Автоматическое охлаждение водопроводной водой C2 – открытая циркуляция. Задайте желаемую температуру и нажмите кнопку – все!

Охлаждение ледяной водой* Автоматическое охлаждение ледяной водой C3i – замкнутый цикл. Ледяная вода циркулирует между льдогенератором и рубашкой котла (закрытая циркуляция)

Автоматическое двухступенчатое охлаждение C5i. Охлаждение начинается с водопроводной воды, когда разница в температуре еще велика и затем переключается на охлаждение ледяной водой, когда разница между заданной температурой и температурой продукта уменьшится. Ледяная вода циркулирует между льдогенератором и паровой рубашкой котла.

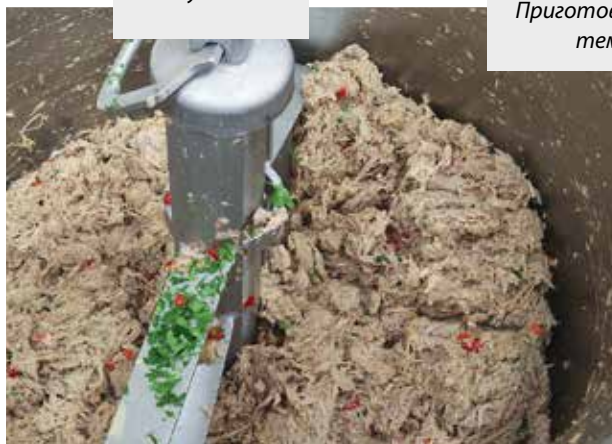
** Сам котел не остужает воду для использования в целях охлаждения. Для достижения температуры 18°C и ниже котел необходимо подключить к генератору ледяной воды или жидкостному охладителю.*

Температурный контроль ProTemp в режиме реального времени

Температурный контроль ProTemp поможет вам приготовить даже самые требовательные блюда без особых усилий. Вы можете задать температуру блюда, также как и температуру паровой рубашки, либо того и другого. Функция Delta-T позволяет снизить потери и сделать даже самые жесткие ингредиенты сочными путем длительной готовки на медленном огне. Температура пищи и паровой рубашки постоянно выводится на дисплей в режиме реального времени во время готовки и охлаждения. Все температурные показания сохраняются и загружаются на карты памяти USB для систем внутреннего мониторинга.



Су-вид



Приготовление на низкой температуре



Расплавление шоколада



Каша на молочной основе



Замешивание и расстойка теста



Холодная продукция и десерты

Беспроводной мониторинг температуры Metos ioLiving для внутреннего контроля

Metos ioLiving – беспроводная, простая в обращении и быстро реализуемая система температурного мониторинга, обеспечивающая быстрое и качественное приготовление пищи. Датчики системы Metos ioLiving снимают данные по температуре в режиме реального времени и затем передают их через технологию Bluetooth на мобильные телефоны или планшеты Android. Затем все данные поступают в оперативную службу online, поддерживающую все браузеры. Metos ioLiving позволяет отслеживать процесс приготовления в различных точках в режиме online где бы вы не находились. Фактор человеческой ошибки при вводе данных устраняется, вследствие чего людские ресурсы можно использовать более продуктивно для выполнения других обязанностей. Если температура продукта выходит за допустимые нормы, то на телефон или электронную почту отсылается тревожное сообщение. Система обеспечивает полный сбор информации и быструю передачу другим пользователям.

Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.

- Недорогая, простая в установке и обслуживании
- Не требует установки ПО (сервис облачных вычислений)
- Передача данных на мобильный телефон и планшет
- Поддержка всех браузеров
- Ежедневные, еженедельные и месячные отчеты
- Тревожные сообщения

Metos ioLiving cmp. 5.



Встроенный датчик ioLiving доступен для котлов Proveno

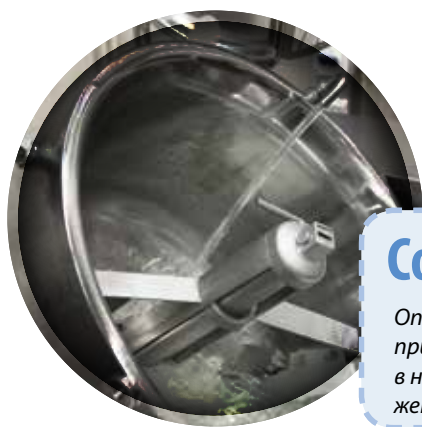
Детали и аксессуары Proveno



Уникальная конструкция крышки из н/стали. Все части легко снимаются и пригодны для мытья в посудомоечной машине. Защитная решетка входит в стандартную комплектацию.



Место для кухонных принадлежностей и аксессуаров на верхней части котла. Достаточно места даже для гастроконтейнеров GN/1.



Совет

Ополаскивание, например, от пасты, в наклонном положении

Автоматическое заполнение водой: регулируемое, с возможностью слива «первой воды», если вы не желаете использовать ее для готовки. Автоматическое и ручное (через кнопку) заполнение водой (кол-во в литрах отображается на дисплее) возможно также в наклонном положении.

Блендер в комплекте (опция) и ручной миксер.

Ручной миксер надежно крепится к соединению на специальной крышке. Одновременно работает специальный небольшой инструмент миксера. Все перечисленные компоненты могут использоваться со всеми котлами Metos 40-100 L.



Безопасное приготовление супов-пюре. Восхитительные воздушные пюре с использованием блендера.



Легкая чистка



Бесшовная сварка не позволяет грязи скапливаться по по краям швов. Блестящая полированная поверхность легко очищается щеткой или иным чистящим инструментом.

Автоматическая система антипригарного контроля ProTemp защищает от пригорания пищи к стенкам котла. Даже продукты на молочной основе не подгорают и не пристают к варочной поверхности. Процедура чистки крайне проста.



Все части крышки и рабочие инструменты миксера пригодны для мойки в посудомоечной машине.



Инструмент для мойки котла крепится к стандартному миксеру.



Скрепки легко снимаются. Все части пригодны для мойки в посудомоечной машине

Совет

Всегда опорожняйте котел в специальный сливной контейнер во избежание засорения дренажной системы и для поддержания чистоты. Контейнер легко очищается.



Готовая к использованию программа мойки. При необходимости можно создавать и сохранять индивидуальные программы.

Совет

Охлаждайте котел перед чисткой. 4 минуты и котел к чистке готов.



Широкий ассортимент ручных душей.

Стандартные параметры

- Котел Proveno со встроенным миксером
- Бесступенчатое перемешивание, скорость 15-140 об/мин, автореверс
- Приподнятая стойка с сенсорной панелью управления
- Аудиовизуальные сигналы для пользователя
- Многофункциональный таймер
- Программирование на экране, неограниченное кол-во программ и программных фаз, избранные страницы
- Программы для основных блюд и мойки
- Режимы перемешивания и сохранение собственных режимов
- ProTemp – контроль температуры в режиме реального времени, отдельная регулировка температуры пищи и паровой рубашки. Интеллектуальная регулировка мощности – от слабого нагрева до полной мощности. Возможность готовки при низкой температуре: су-вид, расстойка, затворение.
- Функция Delta T – температура паровой рубашки возрастает с увеличением температуры пищи, определяется разность температур.
- Уровни привилегий пользователя
- Защитная решетчатая крышка
- Сито
- Смываемый ручной душ
- Автоматический контроль заполнения водой
- Электрический наклон - котлы 40-150 л, гидравлический наклон - котлы 200-400 л
- Наклон в процессе перемешивания
- Автоматический возврат
- Порт USB на панели управления для обновления и переноса программ и для сохранения данных НАССР
- Возможность самообучения для практики
- Диагностика для технического обслуживания
- Измерение расхода воды и электричества
- Автоматическое заполнение паровой рубашки
- Мерник



Metos Proveno 100 L



Metos Proveno 200 L

Metos Proveno ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ	Код	Габариты мм	Эл. Подключение
Metos Proveno 40E	4222900	1047x720x900/1535*	400В 3N~ 14 kW 32A
Metos Proveno 60E	4222902	1047x720x900/1535*	400В 3N~ 18 kW 32A
Metos Proveno 80E	4222904	1154x720x900/1535*	400В 3N~ 22 kW 40A
Metos Proveno 100E	4222906	1154x720x900/1535*	400В 3N~ 22 kW 40A
Metos Proveno 150E	4222908	1360x920x900/1535*	400В 3N~ 27,6 kW 63A
Metos Proveno 200E	4222910	1360x920x900/1535*	400В 3N~ 37,6 kW 80A
Metos Proveno 300E	4222912	1560x1100x900/1535*	400В 3N~ 51,6 kW 100A
Metos Proveno 400E	4222914	1560x1100x1050/1535*	400В 3N~ 62,4 kW 100A

*стойка управления/панель управления

Metos Proveno ПАРОВОЙ НАГРЕВ	Код	Габариты мм	Эл. Подключение	Расход пара
Metos Proveno 40S	4222920	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	12 кг/час
Metos Proveno 60S	4222922	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	18 кг/час
Metos Proveno 80S	4222924	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	24 кг/час
Metos Proveno 100S	4222926	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	30 кг/час
Metos Proveno 150S	4222928	1360x920x900/1535*	230V 1N~ 3,9 kW 20A	45 кг/час
Metos Proveno 200S	4222930	1360x920x900/1535*	400В 3N~ 5,0 kW 20A	60 кг/час
Metos Proveno 300S	4222932	1560x1100x900/1535*	400В 3N~ 5,0 kW 20A	90 кг/час
Metos Proveno 400S	4222934	1560x1100x1050/1535*	400В 3N~ 6,2 kW 25A	115 кг/час

*стойка управления/панель управления

Монтажные рамы для отдельных котлов

	Код
Рама напольная	4222188
Рама для заливки в пол	4222190

Монтажные рамы для группы котлов

	Код
Рама напольная	4222192
Рама для заливки в пол	4222194

Заводская установка

	Код
Автоматическое охлаждение водопроводной водой (C2)	4222950
Охлаждение ледяной водой, вкл. подключение (C3i) 80-400L	4222952
Двухступенчатое охлаждение с подкл. ледяной воды (C5i) 80-400L	4222954
Охлаждение ледяной водой, вкл. подключение, дренаж сжатым воздухом* (C3i) 80-400L	4222956
Двухступенчатое охлаждение с подкл. ледяной воды, дренаж сжатым воздухом* (C5i) 80-400L	4222958
Спаренное подключение воды	4212292
Стандартный ручной душ	4222966
Усиленный ручной душ	4222964
Смываемый ручной душ	4222962
Беспроводной передатчик HACCP IoLiving	4008006
Сливной клапан стандартный D1	4211972
Соединитель сливного клапана D2-B/AUS SMS63 TC (с заглушкой) 80-400L	4222135
Клапан автомат. рециркуляции CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом	4222747
Дроссельный клапан D2 SMS63 TC	4222763
Адаптер для насосного шланга D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом	4222764
Ножная педаль для перемешивания в наклонном положении	4222960
Мощный миксер 150 L	4215823
Мощный миксер 200 L	4215720
Мощный миксер 300 L	4215814

* Дренаж сжатым воздухом экономит воду в системе охлаждения ледяной водой.
У котлов емкостью 400 л мощный миксер входит в стандартную комплектацию.



Ножная педаль для перемешивания в наклонном положении освобождает руки.



Стандартный ручной душ



Усиленный ручной душ



Смываемый ручной душ



Сливной клапан стандартный D1



Соединитель сливного клапана D2-B/AUS SMS63 TC (с заглушкой)



Клапан автомат. рециркуляции CIP D2 SMS63 TC/SMS51



Дроссельный клапан с трубкой D2 SMS63 TC с ввертным концом



Адаптер для насосного шланга D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом

АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ METOS

Аксессуары	Код
Сито 40-60	4222196
Сито 80-100	4222198
Сито 150-200	4222200
Сито 300-400	4222202
Надставка для сита 300-400	4222204
Адаптер для слива 150-200	4222206
Адаптер для слива 300-400	4222208
Взбивальная решетка 40-60	4211203
Взбивальная решетка 80-100	4211193
Взбивальная решетка 150-200	4211186
Взбивальная решетка 300	4211179
Взбивальная решетка 400	4215872

Усиленный смесительный механизм, модифицированный	Код
Усиленный смесительный механизм 150 л	4215822
Усиленный смесительный механизм 200 л	4215719
Усиленный смесительный механизм 300 л	4215721
Усиленный смесительный механизм 400 л	4215868

Чистка котла	Код
Чистящий инструмент 60 л	4222728
Чистящий инструмент 80 л	4222729
Чистящий инструмент 100 л	4222730
Чистящий инструмент 150 л	4222731
Чистящий инструмент 200 л	4222732
Чистящий инструмент 300 л	4222733
Чистящий инструмент 400 л	4222734
Щетка	4222791
Скребок	4222790

Аксессуары	Код
Палочка для картофеля Soft 670	4000031
Подставка для слива	4000012
Подставка для мешка горячего дозирования	4222727

Су-вид (Sous Vide)	Емкость	Код
Комплект су-вид (Sous Vide) 80 л	35 кг	4222723
Комплект су-вид (Sous Vide) 100 л	35 кг	4222724
Комплект су-вид (Sous Vide) 150 л	60 кг	4222725
Комплект су-вид (Sous Vide) 200 л	60 кг	4222726

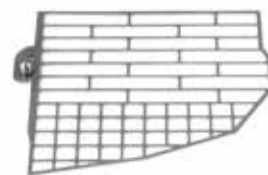
Блендер в комплекте	Код
Комплект для Proveno 40 л	4222735
Комплект для Proveno 60 л	4222736
Комплект для Proveno 80 л	4222737
Комплект для Proveno 100 л	4222738

Включает крышку, специальный перемешивающий инструмент и блендер MF2000 Combi

Тележки	Код
Универсальная тележка MPT-450, GN1/1	4554132
Держатель инструмента миксера для тележки MPT-450	4215990
Сливной контейнер для тележки MPT-450	4000009
Универсальная тележка MPT-2/450, GN2/1	4554133
Тележка для мойки рабочего инструмента миксера MWT	4554560
Тележка для мойки 2 инструментов миксера MWT2	4554562
Тележка для принадлежностей КТТ	4554564
Тележка для принадлежностей AT-77	4554586



Сито



Взбивальная решетка



Адаптер для слива



Надставка для сита к котлам 300-400 л



Усиленный инструмент миксера



Скребок

Щетка



Чистящий инструмент закреплен на инструменте миксера



Подставка для слива миксера

Аксессуары	Код
Мерник 40	4222212
Мерник 60	4222214
Мерник 80	4222216
Мерник 100	4222218
Мерник 150	4222220
Мерник 200	4222222
Мерник 300	4222224
Мерник 400	4222226

АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ МЕТОС



Палочка для картофеля



Мерник



Подставка для мешков горячего дозирования



Корзина и инструмент су-вид (Sous Vide)



Ручной миксер в комплекте



Тележка MWT для мойки рабочего инструмента миксера



Универсальная тележка MPT-450



Сливной контейнер для MPT-450



Держатель инструмента миксера для MPT-450



Универсальная тележка MPT-2/450



Тележка КТТ для принадлежностей



Тележка AT-77 для принадлежностей



Варка – раздача

- котел
- охлаждение C2
- сито
- +надставка для сита 300-400л
- взбивальная решетка
- ручной души
- инструмент для мойки
- датчик ioLiving HACCP
- универсальная тележка MPT-450
- блендер в комплекте



Горячая упаковка

- котел
- соединитель сливного клапана D2AUS
- рециркуляции
- охлаждение C2
- сито
- +надставка для сита 300-400л
- взбивальная решетка
- ручной души
- инструмент для мойки
- датчик ioLiving HACCP
- универсальная тележка MPT-450
- универсальная тележка AT-77
- блендер в комплекте



Су-вид (Sous vide)

- котел
- корзина су-вид
- охлаждение C3i
- дренаж сжатым воздухом
- льдогенератор
- ручной души
- инструмент для мойки
- датчик ioLiving HACCP
- универсальная тележка MPT-450
- подставка для мешков горячей упаковки
- подъемник для корзин су-вид



Варка – охлаждение

- котел
- охлаждение C3i
- дренаж сжатым воздухом
- льдогенератор
- сито
- +надставка для сита 300-400л
- взбивальная решетка
- ручной души
- инструмент для мойки
- датчик ioLiving HACCP
- универсальная тележка MPT-450
- блендер в комплекте



Автоматическое дозирование

- котел
- соединитель сливного клапана D2AUS
- рециркуляции
- заглушка сливного клапана (удлиненная версия)
- заглушка сливного клапана (короткая версия)
- дозирующая система DOS-1
- дозирующая система DOS-2
- универсальная тележка AT-77



Холодная продукция

- котел
- соединитель сливного клапана D2AUS
- рециркуляции
- охлаждение C3i
- дренаж сжатым воздухом
- льдогенератор
- cooled food water
- сито
- +надставка для сита 300-400л
- взбивальная решетка
- ручной души
- инструмент для мойки
- датчик ioLiving HACCP
- универсальная тележка AT-77



СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ЛЕДЯНОЙ ВОДЫ

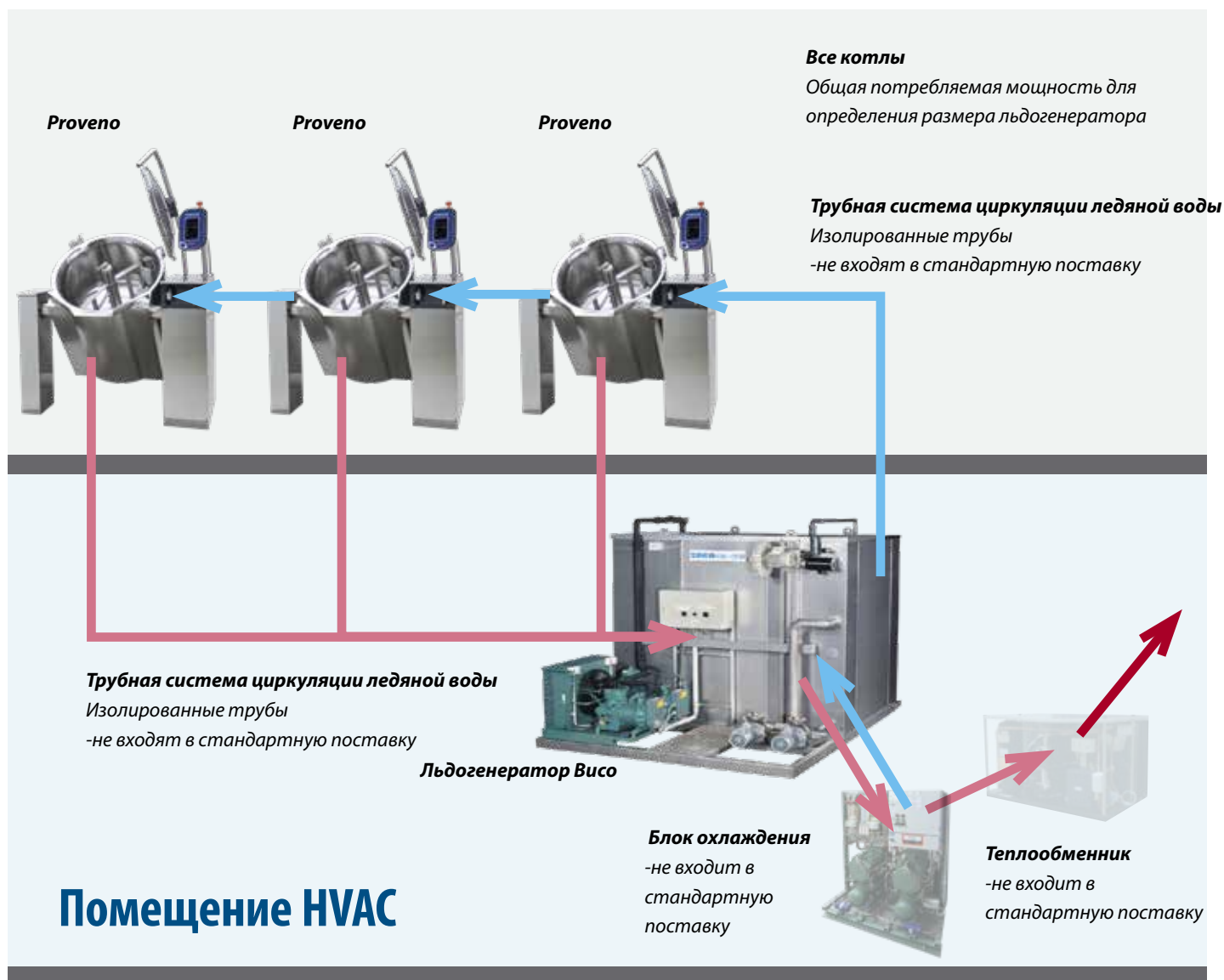
Замкнутая система циркуляции ледяной воды обеспечивает самый быстрый и наименее затратный способ охлаждения приготовленной пищи в котлах комби. Ледяная вода образуется в льдогенераторе, расположенном в технологической зоне HVAC (обогрев, вентиляция, охлаждение). В процессе охлаждения ледяная вода проходит через рубашку котла и смеситель Climatic, после чего подается обратно в льдогенератор для охлаждения.

Система может быть интегрирована в технологическую систему здания как часть теплообменной системы.


В льдогенераторе Metos Visco используются уникальные испарительные панели с очень высокой охлаждающей способностью (вместо труб со льдом). Такой льдогенератор может использоваться также в ваннах су-вид и для охлаждения котлов холодной готовки.

Модульные льдогенераторы Metos Visco легко регулируются под необходимую мощность и позволяют экономить рабочую площадь в производственных помещениях. Поскольку размеры льдогенератора весьма гибкие, они прекрасно подходят для реновационных проектов. Самые маленькие модели помещаются даже в подъемник для продуктов и могут устанавливаться в подвальных помещениях или в вентиляционных камерах на крыше.

Пример кухни



СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ЛЕДЯНОЙ ВОДЫ

	Емкость котла	Льдогенератор	Размер	Производительность
	400 L	Vico 100	~ 1x2 metres	5 циклов /день
	800 L	Vico 250	~ 1,5x2,5 metres	5 циклов /день
	1200 L	Vico 500	~ 2x3 metres	5 циклов /день
	2400 L	Vico 1000	~ 2,2x8 metres	5 циклов /день

Самые маленькие модели помещаются в подъемник для продуктов. Доступны другие размеры, включая крупные.

Льдогенератор Vico

- Устойчивая температура ледяной воды ниже 1°C в течение всего цикла
- Очень высокая охлаждающая мощность для пиковых значений
- Корпус из нержавеющей стали
- Пригоден для всех хладагентов и соляных растворов
- Низкое содержание охладителя, на 40% меньше по сравнению с трубной системой
- Открытая конструкция
- Легко чистить и обслуживать



Насосы Metos Hot Fill для точного дозирования

Hot Fill означает, что пища упаковывается и герметизируется в пакетах горячей (минимум 85°C). Затем пакеты быстро охлаждаются до 3 градусов. Такой продукт имеет более длительный срок хранения, а пакет позволяет сохранить аромат и вкусовые качества приготовленной пищи. Продукт можно разогревать в пакете или без него любым подходящим способом. Технология Hot Fill используется для упаковки жидких блюд и блюд типа пюре, также и большими порциями.

Насосы Metos Hot Fill обеспечивают быстрое и точное дозирование жидких пищевых продуктов. Супы, соусы и пюре подаются в пакеты и контейнеры быстро и эффективно. Встроенные весы обеспечивают

Основное устройство: высокопроизводительный насос, роликовый транспортёр, шланг, электронное дозирующее устройство.

Аксессуары: пакетодержатель, герметизатор пакета, ножная педаль для дозирования, импульсная функция.

взвешивание продукта в единой технологической цепочке, что позволяет экономить рабочее время. Переход с раздачи в пакеты на раздачу в контейнеры занимает всего несколько минут.

Насосы Metos Hot Fill обеспечивают высокую равномерность дозирования порций. Управление машиной осуществляется через модернизированный сенсорный дисплей с дружелюбным интерфейсом и встроенными программами. Дисплей также контролирует скорость дозирования продукта для обеспечения гибкости технологического процесса.

Раздача горячих пищевых продуктов обычно ассоциируется с факторами риска для здоровья и безопасности. Такие риски сведены к минимуму за счет полной автоматизации системы раздачи. Кроме того, насосы позволяют повысить эргономичность рабочего процесса.

Станция Hot Fill DOS 2 с дозирующим шлангом и герметизатором пакетов.



Metos Hot Fill DOS 2

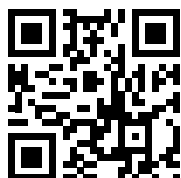


Metos разработал уникальное решение для заглушки сливного клапана, используемой во время варки. Чистится легко и быстро! Подробная информация у Metos Sales.

Котел с клапаном авт. рециркуляции, адаптером для шланга и насосным шлангом.



Демоверсия откачки



Станция HOT-FILL DOS 1 для дозирования и упаковки жидких продуктов

Эффективное дозирование:

- Раздача пюре, пудингов, фруктовых десертов, супов и соусов
- Раздача непосредственно из котла в пакеты или контейнеры
- Быстрая замена пакетодержателя на роликовый транспортер для GN-контейнеров
- Повышенный срок хранения
- Сенсорный дисплей
- Поворотные колеса с тормозами обеспечивают устойчивость и транспортабельность
- Минимизирован риск получения ожога
- Повышенная безопасность
- Снижен риск получения производственных травм запястий и плеч
- Вся конструкция из н/стали

Чистка осуществляется посредством встроенной полуавтоматической системы CIP. Очищаются все внутренние трубы, трубки и клапаны. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

Станция HOT-FILL DOS 2 для дозирования и упаковки различных продуктов с крупными частицами

Эффективное дозирование:

- Раздача пюре, пудингов, фруктовых десертов, супов и соусов
- Раздача непосредственно из котла в пакеты или контейнеры
- Повышенный срок хранения
- Минимизирован риск получения ожога
- Повышенная безопасность
- Снижен риск получения производственных травм плеч и запястий
- Встроенная регулируемая по высоте рабочая поверхность (опция)
- Встроенный компрессор (опция)
- Бесшумная
- Вся конструкция из н/стали

Опционная, встроенная, полностью автоматизированная система очистки CIP значительно снижает время, затрачиваемое на чистку машины. Кроме того, система CIP позволяет программировать специальные операции очистки.



Станция Metos Hot Fill DOS 2 с системой CIP

Насос Metos Hot Fill	Эл. подключение
Hot Fill DOS 1	230В 1N~
Hot Fill DOS 2	230В 1N~
Система очистки CIP	400В 3N~

Ванны Metos sous-vide для варки и охлаждения

Решения су-вид по условиям заказчика

Приготовление пищи по технологии су-вид дает большие преимущества в коммерческой кухне. Metos специализируется на производстве оборудования су-вид по условиям заказчика. Технология су-вид предусматривает приготовление пищи в вакууме, что способствует сохранению ценных качеств продукта. Специалисты Metos имеют огромный опыт в производстве оборудования су-вид, которое изготавливается из матовой нержавеющей стали для облегчения чистки. Дружественный интерфейс сенсорного дисплея позволяет обслуживать все функции машины.

Как работает технология су-вид?

Технология су-вид заключается в приготовлении пищи в вакууме. Продукт помещается в пакет, из которого откачан воздух, и затем готовится на водяной бане до достижения желаемой температуры. Для получения корочки на мясе его можно обжарить до или после приготовления по методу су-вид.

Преимущества су-вид

Несмотря на то, что технология су-вид была разработана в лаборатории, в самом приготовлении нет ничего искусственного. Продукты, приготовленные в вакууме, имеют более длительный срок хранения, а пакеты, в которых готовятся продукты, позволяют сохранить аромат и вкусовые качества продукта. Помимо перечисленного, технология су-вид обеспечивает максимальную нежность всех кусочков мяса.

Преимущества для коммерческой кухни

Применение технологии су-вид в коммерческой кухне позволяет добиться неоспоримых преимуществ в организации производственной деятельности. Благодаря пригодности метода су-вид для

массового производства, существенно сокращаются расходы на персонал. Поскольку срок хранения продуктов значительно увеличивается, появляется возможность разнести во времени процесс готовки и подачи блюд, что придает большую гибкость производственному планированию. Герметичная упаковка исключает любое загрязнение при обработке продукта.

Пример производственного процесса:

Запеканки, или как их еще называют кассероли, приготовленные утром, дозируются и пакуются прямо из котла в пакеты су-вид. Насос, с помощью встроенных весов или по точной временной установке, выдает равномерные порции за одну рабочую фазу. Затем пакеты герметизируются и охлаждаются до 3°C в специальных ваннах су-вид.

Пока первая партия охлаждается, следующая партия готовится в котле или пакетах су-вид в духовке. После охлаждения первая партия идет в холодильную камеру, а следующая партия помещается в холодильную ванну.

Последней партией вечером является мясо, требующее длительного времени готовки. Мясо, расфасованное в пакеты су-вид, закладывается в корзины и оснащается датчиком внутренней температуры. На протяжении всей ночи мясо медленно готовится в соответствии с заданной программой и после окончания процесса автоматически охлаждается до 3°C.

Утром мясо уже готово и его можно поместить в холодильник. Ванна готова для следующей партии продукта. В Metos SelfCooking Center может находиться партия приготовленной ночью пищи, ждущей охлаждения.

Су-вид сохраняет вкус

- Мясо получается нежным
- Сохраняется аромат и качество
- Увеличивается срок хранения
- Минимальное ужаривание

Преимущества технологии су-вид:

- Экономия времени
- Гибкость
- Простой технологический процесс
- Повышенная гигиена продуктов
- Высокая производительность
- Библиотека на 50 рецептов



ВАННЫ METOS SOUS VIDE



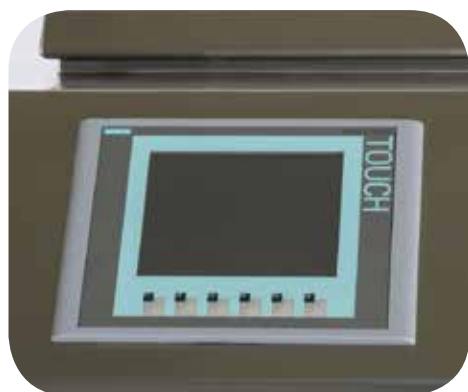
Система подъема корзин с рельсовой направляющей

ВАННЫ СУ-ВИД

Кг / ванна	80 кг	126 кг	190 кг	250 кг	300 кг	378 кг	450 кг	500 кг
Потребление воды (л)	330	425	600	750	900	1100	1250	1400
Глубина (мм)	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304
Ширина (мм)	1764	1764	2164	2564	2854	3364	3764	4164
Высота (мм)	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094
Мощность (кВт)	28	35	42	50	58	65	72	80
Ток (А)	51	63	80	100	116	130	140	160
Дренаж (Ø)	100	100	100	100	100	100	100	100
Холодная вода	3/4" 3 bar	3/4" 3 bar	1" 3 bar	1" 3 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
Горячая вода	3/4" 3 bar	3/4" 3 bar	1" 3 bar	1" 3 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
Бойлер, 7,5 кВт	3	4	5	6	7	8	9	10
Корзины	10	14	21	28	35	42	49	56

ОХЛАДИТЕЛЬ

Охладитель	ANL 070	ANL 070	ANL 090	ANL 150	ANL 150	ANL 200	NLR 280	NLR 300
кВт	14,3	14,3	19,4	29,4	29,4	37,4	44,6	51,2
А	13,5	13,5	17,3	26,0	26,0	34,0	48,0	55,0



Metos VarioCooking Center® Multificiency



Непревзойденная технология для варки, жарения и готовки во фритюре

Невероятная гибкость

Мы объединили функции традиционного варочного оборудования такого как, сковороды с наклоном, варочные котлы, печи, духовки и фритюрницы в одно целое.

Гарантия отличных результатов

Равномерное распределение температуры, точечный контроль нагрева, короткое время охлаждения/нагрева и ценная резервная мощность – залог вашего успеха.

Простота использования

Не требующие пояснений средства управления, интеллектуальный процесс готовки, эргономичные и безопасные условия эксплуатации, самая простая чистка.

Максимальная производительность

Возможность готовить в три раза быстрее позволяет сэкономить 10% продуктов, 30% рабочей площади, 70% воды, 40% электроэнергии и множество времени.

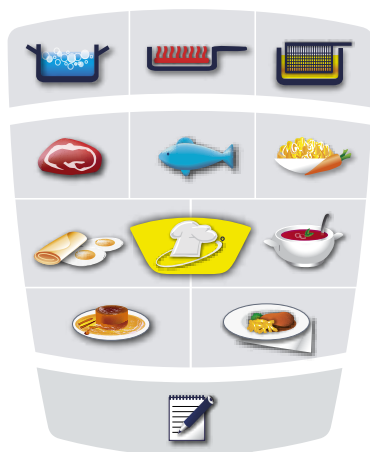
Непревзойденная технология на каждый день

Сегодня идея приготовления высококачественной пищи быстро и рационально, постоянно стоящая на повестке дня, достигла нового измерения - VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Это решение позволит вам добиться фантастических результатов на пути достижения ваших целей.

Верное решение для вашей кухни

Содержите ли вы ресторан à la carte или корпоративную столовую, готовите ли 30 порций или тысячу, работаете ли круглосуточно или в сетях быстрого питания à la minute, **Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY®** предложит правильное решение для удовлетворения потребностей вашей кухни.

Функция интеллектуальной готовки **VarioCooking Control™** поможет вам избавиться от повседневной трудоемкой, рутинной работы такой, как бесконечная проверка и регулировка температуры. Будь то тушенная говядина, паста, блюдо во фритюре, суп или десерт – просто выберите нажатием кнопки нужный режим, такой как поджаривание от легкого до темного цвета, и уровень готовки от прожарки с кровью до хорошо прожаренного. Последовательность готовки всегда соответствует конкретному блюду – будь то большая порция или маленькая, множество блюд или всего несколько. И всегда превосходный результат!



Динамическая оптимизация

Опция динамической оптимизации позволяет снизить подключаемую нагрузку в части использования предохранителей и сечения силового кабеля. Эта динамическая модель оборудована всеми возможными приложениями стандартной модели и обладает необходимой гибкостью и многофункциональностью. Модель доступна для оборудования всех размеров и может сочетаться со всеми опциями.

Отличительными особенностями системы VarioCooking Center MULTIFICIENCY® являются скорость и эффективность использования энергии. Несмотря на низкую подключаемую нагрузку, время предварительного нагрева до интенсивной величины составляет всего 30 секунд, а время подогрева воды, примерно, 2,5 минуты. Это свидетельствует о непревзойденных качествах VarioCooking Center MULTIFICIENCY® Dynamic в скорости и энергетической эффективности.

Используя динамическую опцию, вы можете обжарить партию в 20 кг мяса в модели VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311, сварить до 36 кг пасты тальятелле за час в модели 211 и приготовить за час 12 кг картофеля фри в модели 112/112T. Таким образом, сохранится высокая производительность и вам не придется терять рабочее время в сравнении со стандартными вариантами.



Всего одно устройство - идеальный выбор для ресторана.



Идеальный вариант для корпоративного кейтеринга. Отличный результат даже при больших количествах и в три раза быстрее!

200°C за 90 секунд!

– в три раза быстрее

– расход электроэнергии меньше на 40%

– без разогрева

Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY® производит автоматическое заполнение водой одним нажатием кнопки.

Теплопроизводительность системы VarioBoost™ позволяет доводить температуру жидкости до кондиции в рекордное время. Резервная мощность VarioBoost гарантирует поддержание требуемой температуры в любой момент. Отпадает необходимость в перемешивании пищи. Паста не пригорает.

Встроенная интеллектуальная система контроля VarioCooking Control® сама мониторит процесс готовки и автоматически поднимает корзины. Это означает, что переварка исключается, а высокое качество гарантируется без всякого постороннего контроля.

50 порций говяжьего эскалопа за 28 минут в системе VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (вместо 66 мин. на сковороде)

300 порций нарезной индейки за 34 минуты в системе VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (вместо 95 мин. в опрокидной сковороде)

**Отличные
результаты
и никакого контроля**



METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY



• Мясо

Невероятная производительность: 20 кг подрумяненного и сочного гуляша (VCC311). Мясной сок не растекается, что позволяет снизить расход сырых ингредиентов на 20%.



• Картофель фри

Больше вам не понадобится отдельная фритюрница. С системой VarioCooking Center® все будет сделано как надо.



• Паста/Рис

За один раз можно приготовить много килограммов пасты и риса. Автоматический подъем гарантирует точное время готовки.



• Стейки

Перевернул, готово - снимай. Нет причин для беспокойства – ваш стейк не подгорит и не пережарится, даже если вы не очень расторопны. Датчик внутренней температуры с шестью замерными точками обеспечит требуемый результат.



• Низкотемпературная готовка

Нет проблем! Можете варить хоть всю ночь и получать удовольствие на следующий день!



• Продукты не подгорают

Даже продукты на молочной основе не подгорают и не перекипают. Вы можете заняться своими делами и возложить контроль на VarioCooking Center.



• Датчик внутренней температуры продукта

Магнитное крепление, шесть измерительных точек. Простой, удобный и точный способ обеспечения качества.



• Система Ultra Vent

Система UltraVent VarioCooking Center незаменима для помещений с недостаточной и неэффективной вентиляцией.



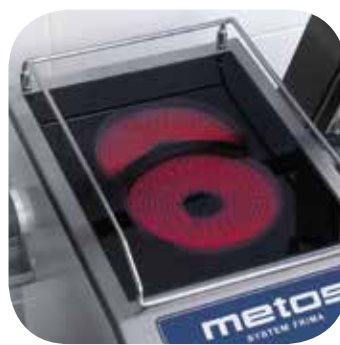
• Система VarioDose®

Обеспечивает автоматическое заполнение водой без постороннего контроля.



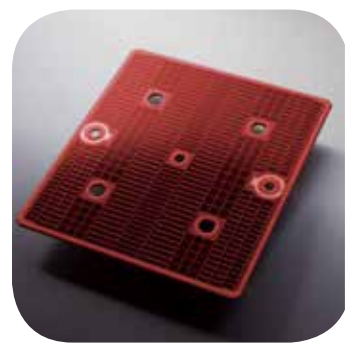
• Автоматический подъем AutoLift®

Готовка начинается всегда в положенное время. Корзины опускаются автоматически при достижении заданной температуры. Переварка исключена, корзины извлекаются по мере готовности продукта.



• Жарочная плита Vitroceraan

Плита Vitroceraan позволяет поддерживать соусы теплыми и готовыми для раздачи. Можно использовать в качестве мармита. Имеется съёмная рама для контейнеров GN.



• Система VarioBoostTM

Благодаря теплопроизводительности системы VarioBoostTM днище сковороды нагревается за считанные секунды. Переменная резервная мощность системы позволяет увеличить производительность жарки на 40% по сравнению с обычными опрокидными сковородами.

METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY

VCC ME 112T настольная модель	STANDARD	Эл.соединение 400V 3N~	DYNAMIC	Эл.соединение 400V 3N~
VCC ME 112T	4242618	17kW 25A	4242617	13kW 20A
Опора из пенопласта 112T	4242619		4242619	
Подставка на ножках	4242640		4242640	
Подставка на колесах	4242642		4242642	

Размеры 962x800x400 мм

VCC ME 112L настольная модель	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 112L	4242650	28kW 40A	4242651	21kW 32A
Подставка на колесах	4242655		4242655	

Размеры 1102x905x428 мм

VCC ME 112/112+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 112+	4242602	17kW 40A	4242603	13kW 32A
VCC ME 112+, опция F01	4242606	19kW 40A	4242607	15kW 32A
VCC ME 112+, опция F02	4242610	17kW 40A	4242611	13kW 32A
VCC ME 112+, опция F05	4242614	19kW 40A	4242615	15kW 32A

Размеры 1200x777x1100 мм

VCC ME 211/211+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 211	4242620	28kW 50A	4242621	22kW 40A
VCC ME 211+	4242622	28kW 50A	4242623	22kW 40A
VCC ME 211, опция F01	4242624	31kW 50A	4242625	24kW 40A
VCC ME 211+, опция F01	4242626	31kW 50A	4242627	24kW 40A

Размеры 1157x914x1100 мм

VCC ME 311/311+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC 311	4242630	45kW 80A	4242631	35kW 63A
VCC 311+	4242632	45kW 80A	4242633	35kW 63A
VCC 311, опция F01	4242634	47kW 80A	4242635	37kW 63A
VCC 311+, опция F01	4242636	47kW 80A	4242637	37kW 63A

Размеры 1542x914x1100 мм



Порционная корзина (6 отделений)

“/+” = модель с давлением 0,25 бар

Опция F01 = с керамической плитой Vitroceran (не для моделей 112T и 112L)

Опция F02 = два шкафа, двери (112 и 112+)

Опция F05 = керамическая плита Vitroceran + два шкафа и двери (112 и 112+)

Опция F37 = подключение к горячей воде (стандартное соединение CW)



VarioCooking Center ME 112T и 112L настольная модель VarioCooking Center 112 (опция F05)

VarioCooking Center 211

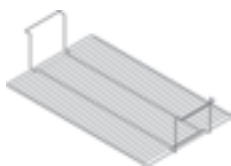
METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY



Универсальный скребок



Решетка



Решетка для фритюра



Мармитный комплект



Сито112



Сито 211/311



Корзина для пасты/
риса112



Корзина для пасты/риса
211/311



Корзина для фритюра 112



Корзина для фритюра 211/311



Ultravent



Тележка для масла

Наборы аксессуаров

Набор аксессуаров	Код
Набор аксессуаров 112Т	4214640
Набор аксессуаров 112L	4214648
Набор аксессуаров 112	4214641
Набор аксессуаров 211	4214644
Набор аксессуаров 311	4214647

Скребки

Скребки	Код
Универсальный скребок	4214660
Лопатка для перемешивания	4214658
Черпак	4242643
Перфорированный черпак	4242644

Подъемные рычаги

Подъемные рычаги	Код
Подъемный рычаг для корзины 112 L	4242645
Подъемный рычаг для корзины 112 / 112Т	4215312
Подъемный рычаг для корзины 211	4215280
Подъемный рычаг для корзины 311	4215281

Сита

Сита	Код
Сито 112 L	4242648
Сито 112	4214661
Сито 211	4214662
Сито 311	4214663

Корзины и решетки

Корзины и решетки	Код
Корзина для пасты и риса 112 L	4242646
Корзина для фритюра 112 L	4242647
Полка-решетка 112 L	4242649
Порционные корзины 6 отд. + рама 112 L	4242653
Корзина для пасты и риса 112	4215282
Корзина для фритюра 112	4215284
Полка-решетка 112	4215289
Порционные корзины 6 отд. + рама 112	4215934
Порционные корзины 2 отд. 112	4215283
Корзина для пасты и риса 211/311	4215285
Корзина для фритюра 211/311	4215306
Корзина для фритюра 211/311	4215306
Полка - решетка 211/311	4215932
Мармитный комплект 112/211/311	4214664

*вкл. 4 однолитровые корзины, раму и контейнер GN 2/3

Тележки

Тележки	Код
Тележка Variomobil 112	4215314
Тележка Variomobil 211/311	4215307
Тележка для масла	4215863
Тележка для корзин	4215295

Вытяжной зонн Ultravent®

Вытяжной зонн Ultravent®	Код
Ultravent 112	4215298
Ultravent 211	4215299
Ultravent 311	4215308

Прочее

Прочее	Код
Комплект роликов 112/211/311	4215360

Наборы аксессуаров

112Т / 112L: Универсальный скребок 2 шт., сито 2 шт., корзина для пасты/риса, корзина для фритюра, полка-решетка 2 шт., подъемный рычаг 2 шт., корзина на 6 отделений + рама

112: Универсальный скребок 2 шт., сито 2 шт., корзина для пасты/риса, корзина для фритюра, полка-решетка 2 шт., подъемный рычаг 2 шт., корзина на 6 отделений + рама, мармитный комплект

211: Лопатка для перемешивания, универсальный скребок 2 шт., сито, подъемный рычаг, корзина для пасты/риса 2 шт., полка-решетка 2 шт.

311: Лопатка для перемешивания, универсальный скребок 2 шт., подъемный рычаг, корзина для пасты/риса 2 шт., полка-решетка 2 шт.



VarioCooking Center 311

Духовки





Идеи меняют мир.

Ваши желания –
это то, что нами движет.



Новая модель XS



Мы обещаем:

Сделаем все, чтобы ваши идеи стали реальностью.

Даже лучшие идеи могут стать еще лучше.

От пароварки комби до пароконвектомата SelfCookingCenter®.



Наша миссия – предложить вам самый лучший инструмент для готовки. Инструмент, который поможет реализовать все ваши идеи в приготовлении пищи. Инструмент, с помощью которого ваши блюда будут всегда отвечать вашим ожиданиям и желаниям. Простой в использовании инструмент, который освободит вас от рутинной работы и позволит сосредоточиться на каждодневных заботах кухни с полной отдачей без стресса и тревог. Инструмент, который окупается каждый день.

Пароконвектомат Metos System Rational SelfCookingCenter® с пятью качествами - это помощник, наделенный высоким интеллектом, значительно превосходящий обычные пароварки комби. Он чувствует, различает, думает вместе с вами, учится и даже общается с вами. Помощник, который всегда рядом.

Раньше для приготовления вкусных блюд шеф-повару приходилось пользоваться специальными устройствами – конвекционными духовками, сковородами с опрокидыванием, котлами, фритюрницами, скороварками, жаровнями, затрачивая на это массу времени и сил. Теперь все меню готовится в одном пароконвектомате Metos SelfCookingCenter®

На площади всего 1 м² вы можете грилить, жарить, печь, тушить, бланшировать, готовить на пару или на медленном огне. И все это независимо от того, что вы желаете приготовить (мясо, рыбу, птицу, овощи, яйца, выпечку или десерт) и сколько (тридцать или несколько тысяч блюд).



Пар



Воздушная конвекция



Комбинированный режим



Уникальный. Интеллектуальный. Полезный.

Metos SelfCookingCenter

Простой, готовит деликатесы и здоровую пищу дешево и быстро.

Нашей мотивацией было и остается максимальное облегчение вашей работы. Поэтому мы оснастили новый SelfCookingCenter® четырьмя интеллектуальными функциями и превратили его в помощника, отвечающего за качество, простоту и эффективность.

Конечно, пароконвектоматом можно управлять и вручную. Независимо от режима – конвекция, пар или комбинация – все параметры ручного управления точно регулируются.



Простота через интеллект iCookingControl



Выберите блюдо, задайте результат – и все! iCookingControl приготовит блюдо, как заказывали. И неважно, кто пользуется устройством. Машина определяет размеры и состояние продуктов, а также загруженное количество. Она думает наперед, постоянно корректирует программу и автоматически процесс готовки под желаемый результат.

Точность для высокого качества HiDensityControl®



Высокочувствительные термодатчики с точностью до секунды фиксируют текущие условия в варочной камере. Функция HiDensityControl® обеспечивает равномерное и эффективное распределение тепла в рабочей камере и адаптирует расход энергии к требованиям приготовления блюда. В результате здоровый продукт высокого качества на каждой полке с минимальными затратами ресурсов.

Умная смешанная загрузка iLevelControl



Функция iLevelControl позволяет готовить несколько разных блюд одновременно.

iLevelControl покажет на дисплее, какие блюда можно готовить вместе. Все это повышает производительность, экономит деньги, время, электроэнергию и производственную площадь. В зависимости от объемов загрузки, количества продукта и продолжительности открывания двери, время готовки регулируется оптимально относительно приготавливаемых блюд. Это значит, что результат всегда однозначно отличный и ни одно блюдо не будет передержано.

Интеллектуальная автоматическая чистка Efficient CareControl



Efficient CareControl – уникальная система автоматической чистки, которая сама выявляет грязь и накипь и удаляет их одним нажатием кнопки. Функция адаптируется к вашим требованиям и предлагает наилучший вариант чистки в заданное время. В результате – абсолютная чистота, гигиена, защита окружающей среды, экономия времени и денег. your wallet.

Современная технология. Много дает – мало берет.

Выберите желаемый результат. Загрузите. Готово. iCookingControl.



Никогда еще не было так просто готовить качественные блюда под свои желания. Будь то мясо, рыба, птица, яйца, выпечка или десерт - SelfCookingCenter® приготовит все точно так, как вы того пожелаете. Просто задайте результат и машина выполнит поставленную задачу. Всегда стабильно и как надо. Этому поможет уникальная интеллектуальная функция готовки - iCookingControl.

При помощи термопар iCookingControl определяет размер и состояние продуктов, а также размер загруженной партии и на основании полученной информации находит наилучшие варианты готовки того или иного продукта. Машина сама принимает необходимые решения и автоматически регулирует температуру, климат в рабочей камере и время приготовления. Каждое действие выводится на дисплей. Таким образом, вы можете отслеживать процесс готовки и точно знать, что происходит в любой момент времени.

iCookingControl в состоянии обучаться вашим привычкам и предпочтениям и регулировать параметры по вашим требованиям. Вам больше нет необходимости проверять и мониторить все и вся – все будет сделано точно так, как вы хотите. На такого помощника всегда можно положиться



Определите желаемый результат и iCookingControl выполнит ваше желание.



Персонализируйте свое желание нажатием кнопки.



В «кабине» iCC вы можете наблюдать за работой системы готовки.



Монитор iCC показывает используемые параметры.

Уникальный интеллект, который учиться у вас.

Все в одно время и всегда в нужное время. iLevelControl.



Функция iLevelControl позволяет готовить блюда «à la carte», «mise en place» и завтраки быстро, гибко и без особых усилий. На площади всего 1 м² вы можете использовать как бы большое количество самых разных приспособлений для приготовления еды (котлы, сковороды, гриль, фритюрницы и пр.) просто поставленных один на другой. То есть, готовить разные блюда в одном устройстве одновременно.

Ваш SelfCookingCenter® покажет на дисплее, какие продукты можно готовить вместе. Задайте блюда, которые вы хотели бы приготовить, и iLevelControl проконтролирует каждый стеллаж отдельно. Функция iLevelControl интеллектуально корректирует время готовки и даже сообщает вам об этом в зависимости от объема загруженных продуктов и продолжительности открываний двери. Поэтому весь процесс у вас всегда под контролем.

Когда блюдо будет готово, iLevelControl поставит вас об этом в известность и даже укажет соответствующий стеллаж на дисплее. Если вы пожелаете, система подсветит стеллаж, который можно удалить или загрузить. Это позволяет исключить ошибки оператора. Ваши блюда всегда будут приготовлены, так как вы пожелаете.



Преимущества:

- Одновременное приготовление различных блюд: максимальная гибкость и экономия электроэнергии до 70% в сравнении с обычными технологиями
- Мониторинг и интеллектуальная регулировка времени: высокое качество пищи без всякого контроля
- Показывает блюда, которые можно готовить вместе: простота использования
- Многофункциональность: экономия электроэнергии до 70%

Больше возможностей. Больше качества. Больше контроля.

Профессиональная выпечка.

Качество, которое любит ваш клиент.

Будь то сладкая или пикантная выпечка, большие или маленькие, свежие или замороженные, сырые или полуфабрикатные продукты, ваш SelfCookingCenter® 5 Senses оборудован всеми необходимыми функциями для выпечки изделий высочайшего качества.

Теперь каждый может стать профессионалом в пекарном деле.

Все что вам надо сделать – это задать желаемый результат. В зависимости от вида теста и степени подрумянивания, SelfCookingCenter® 5 Senses сам точно отрегулирует температуру, уровень влажности, скорость воздушного потока и время готовки в соответствии с вашими условиями.

Ваш помощник с профессиональной технологией:

- Точная дозировка подачи пара, регулируемый объем пара и время расстойки под ваш продукт.
- Регулировка влажности и динамического перемешивания воздуха с точностью до одного процента для одинакового результата на каждой полке.
- Выпечка с использованием датчиков внутренней температуры продукта и интеллектуальной регулировкой процесса в соответствии с формой и размерами продукта.
- Скорость вентилятора в зависимости от чувствительности продукта.
- Встроенные фазы расстойки для идеального формирования ароматов и подъема дрожжевого теста.
- Выпечка из раскатанного теста с интеллектуальной регулировкой влажности и надбавкой по времени в зависимости от частоты и длительности открывания и закрывания двери.
- Паровая выпечка со специальной регулировкой для круассанов, датского слоеного или свежего теста



- Булочки, багеты или целые батоны с корочкой из замороженного или полуфабрикатного теста
- Торты и корочки из свежего или расстойного дрожжевого теста
- Бисквиты, сухое печенье или основы для кондитерских изделий
- Маффины, торты и основы для классических бисквитных тортов
- Творожные пудинги для выпечных форм или противней с поджариванием или без
- Подрумяненные булочки - сладкие, воздушные и мягкие булочки с изюмом, бургеры и хотдоги без корочки
- Круассаны и продукты из слоеного теста - приготовление кондитерских изделий разной степени подрумянивания и воздушности сравнительного большого объема
- Заварное тесто, эклеры и пирожные со взбитыми сливками различной текстуры (легкие, воздушные, с корочкой)
- Сдобные крендели с различной климатической настройкой рабочей камеры в зависимости от региональных предпочтений
- Пицца и тарт фламбе с хрустом из свежего или выпеченного заранее теста

Всегда свежая. Просто замечательно.

Ваш клиент пробует качество. Каждый день.

HiDensityControl®

HDC®

HiDensityControl

Высокого качества пищи можно достичь только при наличии достаточной мощности, особенно при готовке большого количества. Именно для этого служит запатентованная функция HiDensityControl®. Функция HiDensityControl® обеспечивает равномерное и эффективное распределение тепла, воздуха и влажности в рабочей камере, гарантируя высокое качество продукта независимо от количества.

Высокочувствительные термодатчики с точностью до секунды фиксируют текущие условия в варочной камере и выдают оптимальное количество энергии относительно приготавливаемого блюда. Затраты энергии дозируются точно и эффективно. В результате мы имеем стабильно высокое качество с минимальным расходом ресурсов на каждой полке.

Преимущества:

- *Динамическое смешивание воздуха: выдающаяся равномерность на всех уровнях*
- *Активная сушка: аппетитно хрустящие панировочные покрытия*
- *Максимальное паронасыщение: не усыхают даже деликатные блюда*
- *Высокая производительность и макс. температура до 300 °C: традиционный гриль даже в больших количествах – короткое время нагрева и минимальный расход энергии*



Парогенератор: Точная температура пара и максимальное паронасыщение гарантируют высокое качество пищи для здоровой и питательной кухни, не требуя использования дорогостоящих смягчителей воды

Активная сушка: Новая вакуумная технология способствует быстрой и эффективной сушке варочной камеры. В результате -хрустящие корочки и панировка.

Динамическое смешивание воздуха: высокопроизводительный вентилятор интеллектуально регулирует скорость и направление вращения в соответствии с видом продукта, количеством и уровнем готовки. Для оптимального распределения воздуха и стабильно высокого результата.

Интеллектуальный климатический контроль: При определении влажности учитывается также собственная влажность продукта. Климат в рабочей камере регулируется с точностью до процента. Для получения хрустящих поверхностей, сочного жаркого и легкой текстуры.

Мощный. Чувствительный. Точный

Чисто и без всякой накипи.

Efficient CareControl.



Функция Efficient CareControl предназначена для автоматической чистки и удаления накипи даже в ночное время без всякого надзора. В зависимости от степени загрязнения система сама определяет время чистки и предлагает оптимальное количество чистящего средства и антинакипина. При желании время чистки можно соотносить с рабочим временем. Машина автоматически выдаст сигнал о необходимости чистки в установленное время, что позволит всегда содержать ваше устройство в чистоте и на хорошем гигиеническом уровне.

Дорогостоящие умягчители воды вам больше не понадобятся. Устройства с новой функцией Efficient CareControl потребляют на 30% меньше ресурсов, чем предыдущие модели. Такая чистка намного безопаснее и дешевле, чем использование ручного труда обслуживающего персонала.



Преимущества:

- *Твердое чистящее средство: безопасность - нет необходимости использования жидких средств*
- *Определение степени загрязнения: минимальные текущие расходы и рабочая нагрузка*
- *Автоматическое удаление накипи: не требует умягчителей, снижает расходы*
- *Индивидуальный график чистки: гарантированная чистота и гигиена*

Эффективно. Гигиенично. Безопасно.



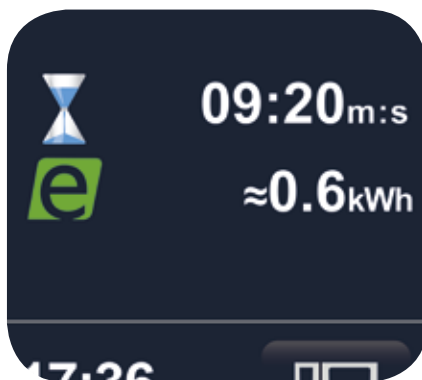
Технология, которая способна на большее.

Потому что мелочи решают все.



LED-освещение и стеллажная сигнализация

Абсолютно новая система LED-подсветки создает оптимальное освещение рабочей камеры и каждого стеллажа в отдельности – сверху донизу и от передней стенки до задней. Свет нейтрально отражает степень подрумянивания продуктов. Энергосберегающая, прочная не требующая ухода. Опциональная стеллажная сигнализация облегчает использование функции iLevelControl: мигающий световой сигнал показывает, какой стеллаж нужно освободить или загрузить и когда.



Встроенный счетчик энергопотребления

С ним вы всегда будете знать, сколько энергии потребуется на выполнение отдельного процесса и сколько энергии вы потратили за день. Данные отображаются на дисплее или скачиваются.



Дистанционное управление

Если ваш SelfCookingCenter® подключен к Интернету, вы можете наблюдать и управлять им с вашего iPhone. Поэтому вы всегда будете в курсе того, что происходит.



Максимальная температура рабочей камеры 300 °C

Высокопрочная конструкция SelfCookingCenter® позволяет поддерживать температуру в рабочей камере до 300 °C даже при постоянной работе. Специальные способы готовки (гриль, подрумянивание) – не проблема даже в больших количествах.



Продольная загрузка

Продольный стеллаж с узким дверным проемом позволяет снизить затраты электроэнергии даже при частом открывании двери, когда готовятся блюда à la carte. Уменьшенный радиус дверного проема требует меньше места. Для небольших партий пригодны гастроконтейнеры 1/3 и 2/3-GN.



Дверь варочной камеры с тройным стеклом

Тройное стекло с инновационным теплоотражающим покрытием сводит теплозатраты к минимуму, в результате чего вы экономите еще 10% электроэнергии. Все панели легко чистятся, что обеспечивает хороший обзор в течение целого года и более.

Генератор свежего пара

Генератор свежего пара – необходимое условие, если вы желаете приготовить блюдо высокого качества на пару. Свежий, гигиеничный на 100% пар гарантирует максимальное паронасыщение даже при низкой температуре, например при готовке на медленном огне. Во время чистки парогенератор автоматически очищается от накипи. Таким образом, отпадает необходимость в использовании дорогостоящих умягчителей воды.



Интеллектуальный 6 –точечный датчик

Даже если датчик внутренней температуры продукта установлен не совсем правильно, он сможет надежно определить самую холодную точку вготавливаемых продуктах, обеспечивая тем самым качественную готовку.



Позиционер

Патентованный позиционер облегчает правильную установку датчика внутренней температуры продукта в жидких, мягких или очень маленьких продуктах.



Встроенный ручной душ

Плавно регулируемая сила струи и эргономичное исполнение облегчают жесткую чистку или добавление воды вготавливаемое блюдо. Автоматическая система смывания и автоматический механизм отсечки воды обеспечивают оптимальную безопасность и гигиену.



ClimaPlus Control®

Влажность внутри рабочей камеры измеряется и регулируется с точностью до одного процента согласно спецификации. При необходимости, система удаляет избыток влаги или добавляет необходимое количество при помощи парогенератора. Даже при большой загрузке хрустящие корочки и сочное жаркое вам обеспечены.



Центрбежное удаление жира

Чистка или замена фильтров не нужны – воздух в рабочей камере всегда чистый. Гарантия отличных вкусовых качеств.



Динамическое смешивание воздуха

Благодаря специфической геометрии рабочей камеры, тепло оптимально распределяется по всему объему, а мощный вентилятор интеллектуально регулирует скорость и направление вращения в зависимости от продукта, что обеспечивает отличное качество даже при полной загрузке. Интегрированный тормоз немедленно отключает вентилятор, если дверь камеры открыта.

Модели для выпечки

Версии для выпечки оборудуются направляющими под противни размером 400x600 мм. Направляющие имеют L-образную форму и расположены на расстоянии 80 мм друг от друга. Тепло распределяется оптимально благодаря специальной перегородке. Даже самые чувствительные продукты выпекаются превосходно.

Стеллаж с направляющими – съемный и может быть легко заменен на стандартный под гастроконтейнеры GN. Стандартный стеллаж доступен в качестве опции для хлебопечей.



Модели су-вид

Версии су-вид оснащены специфическим игольчатым пробником с одной точкой измерения. Игла легко проходит через вакуумную упаковку до продукта. Игольчатый пробник подходит только для технологии су-вид. В поставку входит стандартный 6-точечный датчик.

Вилка у всех пробников находится слева от двери под панелью управления.



Модели с 3 датчиками

Версия с 3 датчиками оснащена тремя датчиками с двумя точками измерения у каждого. Одновременно можно контролировать три блюда. Всегда отличный результат. Для простоты использования датчики окрашены в разный цвет. В совершенстве подходят для iLevelControl.

Также, можно использовать стандартный 6-точечный датчик, входящий в поставку. Вилка у всех пробников находится слева от двери под панелью управления. Держатель для датчиков расположен на левой стороне печи.



Metos SelfCookingCenter® XS.

Профессиональное качество в малых формах.

Нам нравятся вызовы. Именно поэтому мы беремся за рискованные предприятия, которые до этого казались невозможными. Наш SelfCookingCenter® - небольшой, но интеллектуальный, эффективный, с полным набором необходимых функций. После интенсивных научных исследований с привлечением физиков, технических специалистов и поваров нам удалось существенно уменьшить размеры без ущерба для производительности и качества. Такое решение предоставляет совершенно новые возможности в использовании устройства. Новый SelfCookingCenter® XS – это интеллектуальная система приготовления пищи малого размера, пригодная для любой кухни. Благодаря сложным системным решениям, устройство годится как для фронтального приготовления, так и для ресторанных помещений со специфической конфигурацией. И при этом всегда отличное качество

Работа с SelfCooking Center® XS – это 100% производительность, 100% качество, 100% интеллект.

Пригоден для контейнеров 1/2, 2/3, 1/3 и 2/8 GN. Вместимость со стандартными направляющими 6х GN 2/3-40 мм (расстояние между направляющими 46 мм) или 4х GN2/3-65 (расстояние 70 мм).



Ручной душ с системой автоматического сматывания



Противень с формами MultiBaker GN2/3



Решетка для гриля GN2/3



Metos SelfCooking Center	Код	Размеры мм	Эл. соединение
SCC XS 623	4342001	655x555x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Аксессуары	Код	
Противень для гриля и пиццы GN2/3	4342300	Trilax
Решетка для гриля GN1/2	4342302	Trilax
Решетка для гриля GN2/3	4342304	Trilax
Противень с формами MultiBaker GN1/3	4342306	
Противень с формами MultiBaker GN2/3	4342308	
Противень для жарки и выпечки GN2/3	4342310	Trilax
Сковорода для жарки и выпечки S Ø16 см	4342312	Trilax
Сковорода для жарки и выпечки L Ø25 см	4342314	Trilax
Решетка из нержавеющей стали GN2/3	4342316	
Корзина для фритюрницы CombiFry GN1/2	4342318	
Корзина для фритюрницы CombiFry GN2/3	4342320	
Решетка для курицы Super Spike H4 GN1/2	4342322	
Посуда эмалированная GN2/3-20 мм	4342340	
Посуда эмалированная GN2/3-40 мм	4342342	
Посуда эмалированная GN2/3-60 мм	4342344	
Вытяжной зонтик UltraVent XS	4342346	
Вытяжной зонтик UltraVent CombiDuo XS	4342347	
Подставка UG I XS	4342348	
Подставка UG I для Combi-Duo XS/XS	4342350	
Рама настенная XS	4342352	
Подставка XS с направляющими	4342360	
Подставка XS Combi с направляющими	4342362	
Монтажный комплект CombiDuo XS	4342364	

METOS SELF-COOKING-CENTER 61



Metos SelfCooking Center 61

Для габаритов 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Вместимость со стандартными направляющими 6xGN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта). Расстояние между направляющими 68 мм. Модели 61/5 и модели для выпечки 61/5 оснащены 5 направляющими, расположенными на расстоянии 85 мм друг от друга. Устройство устанавливается на подставку (опция). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут устанавливаться одна на другую с помощью монтажного комплекта CombiDuo.

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- В поставку входят съемные направляющие для GN-контейнеров
- Модель для выпечки имеет 5 направляющих для противня 400x600 мм
- Модель су-вид оборудована игольчатым пробником
- В моделях 3x2 имеется три пробника с 2 точками измерения каждый для интеллектуального контроля уровня

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 61	4342010	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/5	4342012	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/5 Bake	4342014	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 Sous-vide	4342026	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 3x2 probe	4342025	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A



Metos SelfCooking Center 101

METOS SELF-COOKING-CENTER 101

Для габаритов 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Вместимость со стандартными направляющими 10 x GN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта). Расстояние между направляющими 68 мм. Модели 101/8 и модели для выпечки 101/8 оснащены 8 направляющими, расположенными на расстоянии 88 мм друг от друга. Духовка устанавливается на подставку (опция). Две модели - одна 61 и одна 101 - могут устанавливаться одна на другую с помощью монтажного комплекта CombiDuo.

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- В поставку входят съемные направляющие для GN-контейнеров
- Модель для выпечки имеет 8 направляющих для противня 400x600 мм
- Модель су-вид оборудована игольчатым пробником
- В моделях 3x2 имеется три пробника с 2 точками измерения каждый для интеллектуального контроля уровня

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 101	4342050	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/8	4342052	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/8 Bake	4342054	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 Sous-vide	4342064	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 3x2 probe	4342067	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A



Metos SelfCooking Center 201

METOS SELF-COOKING-CENTER 201

Модель с передвижным стеллажом, размер GN 1/1, для габаритов 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Расстояние между направляющими 63, 74, 82 или 84. Вместимость с 20 направляющими - 20xGN1/1-40 мм или 10xGN1/1 65 мм и с 15 направляющими - 15xGN1/1 65 мм. Один стеллаж входит в поставку. Стеллаж оснащен 4 двойными колесами, два из которых с тормозами, съемной ручкой и водосборником со сливом.

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- Стеллажи фиксируются спереди и сзади
- Расстояние между направляющими 63 мм (20 направляющих), 74 мм (17 направляющих), 82 мм (16 направляющих), 84 мм (15 направляющих)
- Модель для выпечки 201/16 оснащена 16 направ. для противня 400x600 мм
- Модель су-вид оборудована игольчатым пробником
- В моделях 3x2 имеется три пробника с 2 точками измерения каждый для интеллектуального контроля уровня

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 201/20	4342082	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/15	4342088	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16	4342089	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/17	4342086	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16 Bake	4342098	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 Sous-vide	4342091	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 3x2 probe	4342081	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A

Спрашивайте газовые модели.

METOS SELF-COOKING-CENTER 62

Для GN-контейнеров 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 x GN2/1 (глубина 40 или 65 мм в зависимости от продукта) или 12 x GN1/1 (глубина 40 или 65 мм). Устанавливается на подставку (опция). Две модели 62 или одна 62 и одна 102 могут устанавливаться друг на друга с помощью монтажного комплекта CombiDuo.

- размещение контейнеров в камере - поперечное
- в поставку входят съемные направляющие GN
- направляющие 5xGN 2/1 65 мм в качестве опции, расстояние 85 мм

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 62	4342042	1069x1043x832	400V 3N~ 22,3 kW 32A



Metos SelfCooking Center 62

METOS SELF-COOKING-CENTER 102

Для GN-контейнеров 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 10 x GN2/1 (глубина 40 или 65 мм) или 20 x GN1/1 (глубина 40 или 65 мм). Устанавливается на опционную подставку. Одна модель 62 и одна 102 могут устанавливаться друг на друга с помощью монтажного комплекта CombiDuo.

- размещение контейнеров в камере - поперечное
- в поставку входят съемные направляющие GN
- направляющие 8xGN 2/1 65 в качестве опции, расстояние 85 мм

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 102	4342074	1069x1043x1092	400V 3N~ 36,7 kW 63A



Metos SelfCooking Center 102

METOS SELF-COOKING-CENTER 202

Модель с передвижным стеллажом, размер GN 2/1, для габаритов 2/1 или 1/1 GN. Расстояние между направляющими 63 или 84. Вместимость с 20 направляющими - 20 x GN2/1-40 мм или 10 x GN2/1-65 мм или 40 x GN1/1-40 мм или 20 x GN1/1-65 мм; с 15 направляющими - 15 x GN2/1-65 мм или 30 x GN1/1-65 мм. Один стеллаж входит в поставку. Стеллаж оснащен 4 двойными колесами, два из которых с тормозами, съемной ручкой и водосборником со сливом.

- размещение контейнеров GN 2/1 в камере - поперечное
- тележка-подставка входит в комплект
- стеллажи блокируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направ.) или 84 мм (15 направ.)

Metos SelfCookingCenter	Код	Габариты мм	Эл. соединение
SCC 202/20	4342092	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A
SCC 202/15	4342096	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A



Metos SelfCooking Center 202

Спрашивайте газовые модели.

ПОДСТАВКИ METOS SYSTEM RATIONAL

Подставка Metos с полкой или подставка с GN-направляющими. Если две духовки ставятся друг на друга, может использоваться низкая подставка CombiDuo. Высота подставки CombiDuo – 210 мм. Самая маленькая модель 61 для экономии места может устанавливаться на полке.

Комплект для кейтеринга состоит из рамы с ручками и ножками из нержавеющей стали для перевозки духовки. Тележка для кейтеринга предназначена для перевозки духовки, оборудованной кейтеринговым комплектом.



Подставка RS-14 ROMP/61-101



Подставка RS-1/61-101



Кейтеринг

Компл. для кейтеринга

Тележка

Открытые подставки	Код	
Stand RS-14 ROMP/61-101	4242300	GN направляющие
Stand RS-1/61-101	4242308	полка
Stand RS-1/62-102	4242320	полка
Stand RS Combi-Duo 61+61	4242322	210 мм
Stand RS Combi-Duo 62+62	4242324	210 мм
Stand RS-8 BAKE/61-101	4242307	направл. для противня

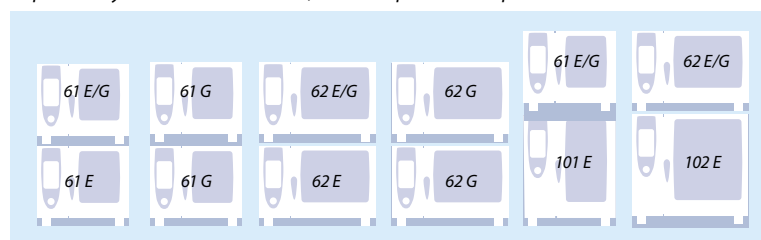
Кронштейн	Код	
Настенный кронштейн 61	4242299	для моделей 61

Кейтеринг	Код	
Комплект для кейтеринга	4242440	
Тележка для кейтеринга	4242441	

Комплект CombiDuo содержит все необходимые части для соединения духовок между собой, а также низкие подставки. При установке двух 6-уровневых устройств мы рекомендуем подставку CombiDuo 210 мм. Если CombiDuo устанавливается на подставку, необходимы ножки 150 мм.

Комплект Combi-Duo	Код
61E/G на 61/101E, ножки 150mm	4242362
662E/G на 62/102E, ножки 150mm	4242368
61G на 61/G, ножки 150mm	4242374
62G на 62G, ножки 150mm	4242380
Монтажный набор	4242490

Варианты установки CombiDuo, E=электрическая версия G=газовая



Направляющие Combi Bake для GN1/1 и противней 400x600 мм.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Специальные направляющие для 61, 101, 62, 102	Код
Направл 5 x GN1/1-65 mm	4242400
Направл 8 x GN1/1-65 mm	4242402
Направл 5 x GN2/1-65 mm	4242404
Направл 8 x GN2/1-65 mm	4242406

Пицца	Код
Направл 5 x 400x600 mm или 2 x GN1/1	4242412
Направл 8 x 400x600 mm или 3 x GN1/1	4242414

Combi Bake	Код
Направл 4 x 400x600 mm или 4 x GN1/1	4242443
Направл 7 x 400x600 mm или 7 x GN1/1	4242444

ПЕРЕДВИЖНЫЕ СТЕЛЛАЖИ, ТРАНСПОРТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И ВЫКАТНЫЕ РЕЛЬСЫ

Расстояние между направляющими в передвижном стеллаже на 20 уровней составляет 63 мм, в стеллаже на 15 уровней – 85 мм. Передвижной стеллаж оснащен большой съемной ручкой, которая облегчает перевозку даже при максимальной загрузке. Прочная конструкция из нержавеющей стали. Стеллаж легко помещается на место благодаря направляющим в рабочей камере.

Передвижные стеллажи 201 и 202 оборудованы 4 двойными колесами, два из которых с тормозами, двухсторонней защелкой для GN-контейнеров и сборником конденсата со сливом.

Выкатные рельсы предназначены для моделей 61, 101, 62 и 102. Комплект включает передвижной стеллаж и выкатные рельсы (заводская поставка).



Передвижной стеллаж 101



Транспортировочная тележка 61/101



Выкатные рельсы



Тележка 61/101, передвижной стеллаж 101 и стеллаж для тарелок 101

Metos	Код	Расстояние между направляющими мм	Габариты мм
Передвижной стеллаж 61	4215007	64 mm	352x540x458
Передвижной стеллаж 61/5	4215253	80 mm	352x540x458
Передвижной стеллаж 101	4215021	64 mm	352x540x718
Передвижной стеллаж 101/8	4215176	80 mm	352x540x718
Передвижной стеллаж 62	4215039	64 mm	557x655x458
Передвижной стеллаж 102	4215046	64 mm	557x655x718
Выкатные рельсы 61/101	4242394		
Выкатные рельсы 62/102	4242396		

Транспортировочные тележки для стеллажей 61, 101, 62, 102	Код
Транспортировочная тележка 61/101	4215085
Транспортировочная тележка 62/102	4215092
Транспортировочная тележка Combi-Duo 61/101	4215102
Транспортировочная тележка Combi-Duo 62/102	4215127

Передвижной стеллаж 201	Код	Расстояние между направляющими мм	Габариты мм
Mobile rack 201/20	4214645	63 mm	522x774x1718
Mobile rack 201/15	4214652	84 mm	522x774x1718
Mobile rack 201/16	4215937	80 mm	522x774x1718
Mobile rack 201/16 Bake	4214655	82 mm	522x774x1718
Mobile rack 201/17	4215995	74 mm	522x774x1718

Передвижной стеллаж 202	Код	Расстояние между направляющими мм	Габариты мм
Передвижной стеллаж 202/20	4214677	63 mm	772x938x1717
Передвижной стеллаж 202/15	4214684	84 mm	772x938x1717
Передвижной стеллаж 202/16	4214686	80 mm	772x938x1717
Передвижной стеллаж 202/17	4214688	74 mm	772x938x1717



Передвижной стеллаж 201/15

БАНКЕТНЫЕ СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ТАРЕЛОК



Стеллаж для тарелок 101

Используя стеллажи для тарелок, блюда для банкета можно подогревать непосредственно на тарелках. После регенерации стеллаж с тарелками можно накрыть термокожухом и перевезти к месту проведения банкета. Максимальный диаметр тарелки, используемой в стеллаже – 31 см, максимальная высота 2,5-4 см. Стеллажи для тарелок доступны для конвектоматов всех размеров. Стеллажи для настольных моделей можно перевозить на тележке. Обязательно убедитесь, что ваша посуда подходит для использования в таком стеллаже.

Стеллаж для тарелок	Код	Вместимость	Макс.высота блюда мм
Стеллаж для тарелок 61 (20)	4214892	на 20 тарелок	53
Стеллаж для тарелок 61 (15)	4215179	на 15 тарелок	72
Стеллаж для тарелок 101 (32)	4214902	на 32 тарелок	53
Стеллаж для тарелок 101 (26)	4222013	на 26 тарелок	70
Стеллаж для тарелок 101* (24)	4214927	на 24 тарелок	70
Стеллаж для тарелок 62 (34)	4214934	на 34 тарелок	63
Стеллаж для тарелок 62 (24)	4215180	на 24 тарелок	82
Стеллаж для тарелок 102 (52)	4214941	на 52 тарелок	65
Стеллаж для тарелок 102 (42)	4215181	на 42 тарелок	82

*для термокожухов макс.диаметр 265 мм, высота 50 мм

Стеллаж для тарелок	Код	Вместимость	Макс.высота блюда мм
Стеллаж для тарелок 201 (60)	4214959	на 60 тарелок	55
Стеллаж для тарелок 201 (50)	4214966	на 50 тарелок	70
Стеллаж для тарелок 202 (120)	4222014	на 120 тарелок	55
Стеллаж для тарелок 202 (100)	4214973	на 100 тарелок	68
Стеллаж для тарелок 202 (84)	4214998	на 84 тарелок	82



Стеллаж для тарелок 201

Термокожухи поддерживают пищу в горячем состоянии, по меньшей мере, в течение 20 минут. Используются для транспортировки горячей пищи на тарелках или в контейнерах GN к месту проведения банкета. С помощью термокожуха стеллаж превращается в сервировочную тележку.

Термокожух	Код
Термокожух 61	4214821
Термокожух 101	4214839
Термокожух 62	4214846
Термокожух 102	4214853
Термокожух 201	4214878
Термокожух 202	4214885

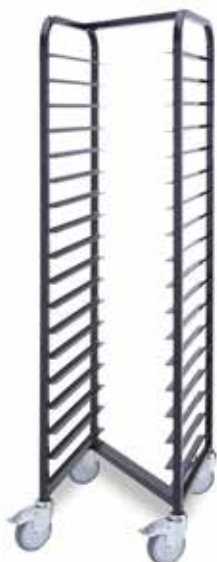


Термокожух

Комплекты для регенерации (разогрева) 61/101/62/102 включают стеллаж для тарелок, термокожух и транспортировочную тележку. Внимание! Выкатные рельсы необходимо заказывать отдельно. Комплекты для регенерации (разогрева) 201/202 включают стеллаж для тарелок и термокожух.

Комплект для регенерации	Код
61 (20)	4215864
101 (26)	4215182
101 (32)	4215871
62 (34)	4215889
102 (52)	4215896
201 (50)	4215183
201 (60)	4215906
202 (100)	4215913

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Тележка для выпечки

Тележка для выпечки	Код	Габариты мм
Для противней 400х600, 18 уровней	4570980	450х600х1850
Защитное покрытие для тележки	4570661	



Защитное покрытие для тележки

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПРОЧИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Эмалированный противень

	Код
Эмалированный противень GN 2/1 20 mm	4222020
Эмалированный противень GN 2/1 40 mm	4222021
Эмалированный противень GN 2/1 60 mm	4222022
Эмалированный противень GN 1/1 20 mm	4154851
Эмалированный противень GN 1/1 40 mm	4154869
Эмалированный противень GN 1/1 60 mm	4154876
Эмалированный противень GN 1/2 20 mm	4193804
Эмалированный противень GN 1/2 40 mm	4193794
Эмалированный противень N 1/2 65 mm	4193787



Эмалированный противень



Корзина для жарки CombiFry

Гриль & пицца & жарка

	Код	
CombiFry 1/1 50 mm	4193829	
CombiFry 1/2 50 mm	4193811	
Решетка CombiGrill GN1/1	4193995	алюминий, Trilax
Решетка гриль GN 1/1	4215383	Trilax
Форма для запекания картофеля GN 1/1	4215175	алюминий, non-stick
Решетка для ребрышек GN 1/1	4215189	
Решетка для курицы H8	4157732	8 кур по 1,3 kg
Решетка для курицы H12	4215171	12 кур по 1,0 kg
Противень для гриля и пиццы GN 1/1	4215309	алюминий, Trilax
Противень для гриля и пиццы 400x600 mm	4215329	алюминий, Trilax
Блюдо для пиццы круглое	4215311	алюминий, Trilax
Сковорода для жарки и выпечки ø250 mm	4215480	2 рс и подставка
Сковорода для жарки и выпечки ø160 mm	4215476	4 рс и подставка
Противень для жарки и выпечки GN1/1	4215322	алюминий, Trilax



Решетка CombiGrill



Решетка для гриля

Выпечка и жарка GN

	Код	
Противень с формами	4215310	алюминий, Trilax
Форма для маффинов и тимбаля GN 1/1	4215177	силикон
Форма для маффинов и тимбаля GN 2/1	4215178	силикон
Противень для жарки и выпечки GN1/1	4214733	алюминий, Trilax
Противень для жарки и выпечки GN2/1	4222023	алюминий, Trilax
Перфорированный противень для выпечки GN1/1	4214726	алюминий, Trilax



Форма для запекания картофеля



Решетка для курицы

Выпечка 400 x 600

	Код	
Перфорированный противень для выпечки 400x600	4131253	антипригарный алюминий
Противень для выпечки 400x600	4131255	Алюминий гладкий
Перфорированный противень для багетов 400x600	4131258	антипригарный алюминий, 5 отделений



Противень для гриля и пиццы



Сковорода для жарки и выпечки



Перфорированный противень для выпечки Антипригарный алюминий



Противень для выпечки Гладкий алюминий



Перфорированный противень для багетов Антипригарный алюминий

Гриль & Шампуры тандури

	Код
Подставка для шампуров SCC 61, 101, 201	4215467
Подставка для шампуров SCC 62, 102, 202	4215468
Шампур, круглый, Ø 5 mm	4215470
Шампур, круглый, Ø 8mm	4215471
Шампур, квадратный, 5 mm	4215472
Шампур, квадратный, 8mm	4215473
Шампур, прямоугольный, 4 x 10 mm	4215474
Шампуры поставляются по 3 шт. в комплекте	



Противень с формами



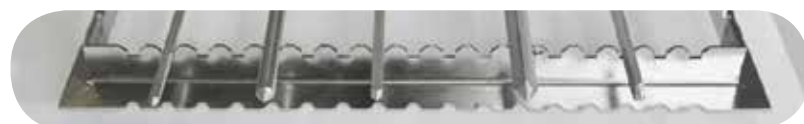
Форма для маффинов и тимбаля



Противень для жарки и гриля



Шампуры для гриля



ФУНКЦИЯ CLEANJET И СРЕДСТВА ДЛЯ УХОДА



Таблетка для мойки



Таблетка CleanJet Care



Таблетка для ополаскивания



Очиститель для гриля



Бутылка-спрей

SelfCookingCenter (2008 ->) с контейнером CleanJet Care Код

Таблетки для мойки 100 шт 4214701

Таблетки CleanJet Care 150 шт 4215796

SelfCookingCenter (2004 - 2008) без контейнера CleanJet Care Код

Таблетки для мойки 100 шт 4214701

Таблетки для ополаскивания 50 шт 4214719

Combimaster (2004 ->) Код

Очиститель для гриля 10 l 4194477

Специальный ополаскиватель 10 l 4194484

Средство для удаления накипи 10 l 4215504

Ручной насос ср-ва удаления накипи 4214691

Спрей 4131903

PCPM CleanJet (<- 2004) Код

Специальный очиститель CleanJet 4194702

Специальный ополаскиватель 10 l 4194484



VarioSmoker

VARIO SMOKER

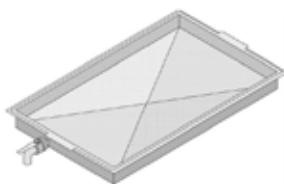
Metos

VarioSmoker

Код

4215496

СИСТЕМА КУХОННОГО МЕНЕДЖМЕНТА



Жироуловитель

Metos

Программное обеспечение

Карта памяти USB для данных HACCP и др. процессов

Код

4242430

5744612

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ ULTRA VENT



Вытяжной зонт Ultra Vent

UltraVent

Вытяжка UltraVent для 61E/101E 61E/101E

Вытяжка UltraVent для 61E/101E 61G/101G

Вытяжка UltraVent для 61E/101E CombiDuo 61E/101E

Вытяжка UltraVent для 61E/101E for 62E/102E

Вытяжка UltraVent для 61E/101E for 201E

Вытяжка UltraVent Plus для 61E/101E

Вытяжка UltraVent Plus для CombiDuo 61E/101E

Вытяжка UltraVent Plus для 62E/102E

Вытяжка UltraVent Plus для 201E

Жироуловитель GN1/1-40

Жироуловитель GN2/1-40

Код

4242450

4242452

4242454

4242456

4242460

4242462

4242464

4242466

4215952

4215192

Эл.соединение

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

230V 1N~ 0,45kW 16A

Конвектомат Metos CombiMaster Plus: Классный сам по себе.



Прочный, простой в управлении конвектомат с множеством заманчивых функций, гарантирующих высокое качество пищи: хрустящую корочку, интенсивный аромат, соблазнительный цвет, сочное жаркое и весь набор сохранившихся витаминов. Это достигается за счет строго контролируемого режима рабочей камеры, точной установки параметров температуры, влажности воздуха, воздушного потока и времени готовки.

Неограниченное разнообразие

Конвектомат Metos CombiMaster Plus способен заменить до 50 % обычного оборудования для приготовления пищи. В нем можно грилить, печь, варить, жарить, тушить, готовить на пару и на медленном огне и многое другое.

Уникальная производительность

Производительность CombiMaster Plus на 30% выше производительности моделей без динамической циркуляции воздуха. В основе такого успеха лежит передовая технология приготовления, неизменно обеспечивающая высокое качество пищи.

Оптимальный режим рабочей камеры

Функция ClimaPlus регулирует режим рабочей камеры для получения хрустящей корочки, сочного жаркого и хрустящей панировки.

Простой в управлении

Выбор функции осуществляется простым поворотом регулятора, зарекомендовавшим свою надежность в жестких условиях профессиональной кухни.



Особенности:

- 3 режима Combi-Steamer: диапазон температуры 30 °C - 300 °C
- ClimaPlus® – измерение влажности, 5-ступенчатая регулировка
- Датчик внутренней температуры продукта
- Автоматическая чистка - 3 программы
- Подсказка по удалению накипи
- Встроенный ручной душ с системой автоматического сматывания
- 100 программ (до 6 ступеней)
- 5 программируемых скоростей циркуляции воздуха
- Быстрое и надежное охлаждение рабочей камеры
- Интерфейс USB





Metos CombiMaster Plus - действительно многогранный.

Варка на пару 30 °С - 130 °С

Мощный парогенератор с новой системой контроля обеспечивает подачу свежего, гигиеничного пара. Можно готовить без добавления воды и ожидания, когда она закипит. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное паронасыщение позволяют поддерживать равномерность процесса приготовления с последующим высоким качеством продукта, сохраняющим все питательные вещества и витамины, что особенно важно для овощных блюд. Даже такие чувствительные продукты, как сливочная карамель, запеканка, нежная рыба или муссы, готовятся без видимых усилий и в больших количествах.

Нагрев горячим воздухом 30 °С - 300 °С

Горячий воздух циркулирует в камере на высокой скорости, обтекая продукты со всех сторон. При этом сразу образуются мясные белки, которые остаются внутри и делают мясо сочным. Постоянный поток горячего воздуха до 300 °С – это не просто техническая деталь, резервной мощности хватит даже при полной загрузке. Только так можно приготовить сочное, с румяными корочками жаркое, а также полуфабрикаты – кальмары, крокеты, фаршированные блинчики, куриные крылышки или продукты мягкой выпечки.

Комбинированный нагрев 30 °С - 300 °С

Комбинированный нагрев сочетает все преимущества нагрева горячим паром (короткое время приготовления, минимальные потери, сочность) с преимуществами нагрева горячим воздухом, позволяющим получить поджаристые, хрустящие корочки, притягательный аромат и цвет. Таким способом можно на 50% сократить обычные кухонные потери, ввиду отсутствия необходимости в переворачивании блюд, и одновременно значительно сократить время приготовления.

Регенерация

Регенерация означает намеренное прерывание приготовления блюда и его последующую сервировку. Любое блюдо из меню можно оптимально подогреть в Metos CombiMaster Plus и затем быстро охладить до температуры сервировки – будь оно на подносе, противне или в контейнер. За счет этого повышается гибкость обслуживания, и ваши гости получают большее удовлетворение от блюда, так как его не приходится долго держать горячим, что отрицательно сказывается на вкусовых качествах.

Автоматическая чистка

Новая система автоматической чистки сама позаботится о чистоте и гигиене Metos CombiMaster Plus каждый вечер, если потребуется.

Программы

Память содержит до 100 программ, каждая до 6 ступеней, для автоматического приготовления пищи. Многочисленные блюда можно готовить нажатием одной кнопки.

5 скоростей циркуляции воздуха

Для каждого продукта – от самых нежных до самых грубых - у Metos CombiMaster Plus своя скорость циркуляции воздуха. Даже суфле, эклеры или бисквиты не составят проблемы.

Metos CombiMaster Plus XS.

Metos CombiMaster Plus доступен теперь и в малых размерах - это новый CombiMaster® Plus XS. Для него найдется место на любой кухне. Удачная конструкция позволяет использовать машину в качестве станции или в зонах с фронтальной готовкой. CombiMaster® Plus XS выполнен в электрической версии.

Особенности:

- 3 режима Combi-Steamer: диапазон температуры 30 °C-300 °C
- ClimaPlus® – измерение влажности, 5-ступенчатая регулировка
- Датчик внутренней температуры продукта
- Автоматическая чистка с 3 программами
- Дверь с тройным стеклом
- LED-освещение для каждого стеллажа
- Встроенный ручной душ с системой автоматического сматывания
- 100 програам до 6 ступеней каждая
- 5 программируемых скоростей циркуляции воздуха
- Быстрое и надежное охлаждение рабочей камеры
- Интерфейс USB



Камера GN 2/3



Metos CombiMaster Plus	код	Эл.соединение
СМР XS	4342132	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Аксессуары	код	
Противень для гриля и пиццы GN2/3	4342300	Trilax
Решетка для гриля GN1/2	4342302	Trilax
Решетка для гриля GN2/3	4342304	Trilax
Противень с формами MultiBaker GN1/3	4342306	
Противень с формами MultiBaker GN2/3	4342308	
Противень для жарки и выпечки GN2/3	4342310	Trilax
Сковорода для жарки и выпечки S Ø16 cm	4342312	Trilax
Сковорода для жарки и выпечки L Ø25 cm	4342314	Trilax
Решетка из н/стали GN2/3	4342316	
Корзина для фритюра CombiFry GN1/2	4342318	
Корзина для фритюра CombiFry GN2/3	4342320	
Решетка для курицы Super Spike H4 GN1/2	4342322	
Эмалированный противень GN2/3-20 mm	4342340	
Эмалированный противень GN2/3-40 mm	4342342	
Эмалированный противень GN2/3-60 mm	4342344	
Вытяжка UltraVent XS	4342346	
Вытяжка UltraVent CombiDuo XS	4342347	
Подставка UG I XS	4342348	
Подставка UG I для Combi-Duo XS/XS	4342350	
Настенная рама XS	4342352	
Подставка XS с направляющими	4342360	
Подставка XS Combi с направляющими	4342362	
Монтажный комплект CombiDuoS	4342364	

METOS COMBIMASTER PLUS 61



Metos CombiMaster Plus 61

Для гастроемкостей 1/1,1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Вместимость со стандартными направляющими 6xGN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта). Расстояние между направляющими 68 мм. Модели 61/5 и модели для выпечки 61/5 оснащены 5 направляющими, расположенными на расстоянии 85 мм друг от друга. Устройство устанавливается на подставку (опция). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут устанавливаться одна на другую с помощью монтажного комплекта CombiDuo..

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- В поставку входят съемные направляющие для GN-контейнеров
- Модель 61/5 для выпечки имеет 5 направляющих для противня 400x600 мм
- Модель HS с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 61 HS	4342138	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
MCMP 61/5 HS	4342140	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
MCMP 61/5 HS Bake	4342136	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
Wall shelf 61	4242299		



Metos CombiMaster Plus 101

METOS COMBIMASTER PLUS 101

Для гастроемкостей 1/1,1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Вместимость со стандартными направляющими 10 x GN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта). Расстояние между направляющими 68 мм. Модели 101/8 и модели для выпечки 101/8 оснащены 8 направляющими, расположенными на расстоянии 85 мм друг от друга. Духовка устанавливается на подставку (опция). Две модели - одна 61 и одна 101 - могут устанавливаться одна на другую с помощью монтажного комплекта CombiDuo.

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- В поставку входят съемные направляющие для GN-контейнеров
- Модель для выпечки 101/8 имеет 8 направляющих для противня 400x600 мм
- Модель HS с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 101 HS	4342176	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
MCMP 101/8 HS	4342178	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
MCMP 101/8 HS Bake	4342180	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A



Metos CombiMaster Plus 201

METOS COMBIMASTER PLUS 201

Модель с передвижным стеллажом, размер GN 1/1, для гастроемкостей 1/1,1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 GN. Расстояние между направляющими 63 или 84. Вместимость с 20 направляющими - 20xGN1/1-40 мм или 10xGN1/1 65 мм и с 15 направляющими - 15xGN1/1 65 мм. Один передвижной стеллаж входит в поставку. Стеллаж оснащен 4 двойными колесами, два из которых с тормозами, съемной ручкой и водосборником со сливом.

- В рабочей камере контейнеры GN 1/1 размещаются продольно
- Тележка для стеллажа входит в комплект
- Стеллажи фиксируются спереди и сзади
- Расстояние между направляющими 63 мм(стеллажи на 20 уровней) или 84 мм (15 уровней)
- Модель для выпечки 201/ 16 оснащена 16 направ. для противня 400x600 мм
- Модель HS B с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 201/20 HS	4342214	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
MCMP 201/15 HS	4342222	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
MCMP 201/16 HS Bake	4342224	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A

Спрашивайте газовые модели

METOS COMBIMASTER PLUS 62

Для габаритов 2/1 и 1/1 GN. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 x GN2/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 12 x GN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм). Устанавливается на подставку (опция). Две модели 62 или одна 62 и другая 102 могут устанавливаться одна на другую с помощью комплекта Combi-Duo.

- контейнеры GN 2/1 размещаются поперек
- в поставку входят съемные направляющие GN
- В качестве аксессуара направляющие 5xGN 2/1, расстояние 85 мм
- Модель HS с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 62 HS	4342162	1069x1043x832	400V 3N~ 22,3 kW 32A



Metos CombiMaster Plus 62

METOS COMBIMASTER PLUS 102

Для габаритов 2/1 и 1/1 GN. Вместимость 10 x GN2/1 (глубина 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 20 x GN1/1 (глубина 40 мм или 65 мм). Устанавливается на подставку (опция). Одна модель 62 и одна 102 могут устанавливаться одна на другую с помощью комплекта Combi-Duo.

- контейнеры GN 2/1 размещаются поперек
- в поставку входят съемные направляющие GN
- в качестве аксессуара направляющие 8xGN 2/1, расстояние 85 мм
- модель HS с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 102 HS	4342198	1069x1043x1092	400V 3N~ 36,7 kW 63A



Metos CombiMaster Plus 102

METOS COMBIMASTER PLUS 202

Модель с передвижным стеллажом, размер GN 2/1, для габаритов 2/1 или 1/1 GN. Расстояние между направляющими 63 или 84. Вместимость с 20 направляющими - 20 x GN2/1-40 мм или 10 x GN2/1-65 мм или 40 x GN1/1-40 мм или 20 x GN1/1-65 мм; с 15 направляющими - 15 x GN2/1-65 мм или 30 x GN1/1-65 мм. Один передвижной стеллаж входит в поставку. Стеллаж оснащен 4 двойными колесами, два из которых с тормозами, съемной ручкой и водосборником со сливом.

- контейнеры GN 2/1 размещаются поперек
- в поставку входит тележка для стеллажа
- блокировка стеллажа спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 уровней) или 84 мм (15 уровней)
- модель HS с ручным душем

Metos CombiMaster Plus	Код	Габариты мм	Эл. соединение
MCMP 202/20 HS	4342234	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A
MCMP 202/15 HS	4342238	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A



Metos CombiMaster Plus 202

Спрашивайте газовые модели.



ПЕЧИ METOS BAKE OFF



Metos Bakeo 1A

Печи Metos bake off подходят для маленьких кухонь, кафе или киосков. Два вентилятора и эффективная циркуляция воздуха гарантируют ровный результат выпечки. Маленькая, но высокоэффективная печь нагревается до температуры +200°C менее, чем за 10 минут. К тому же, печь работает очень тихо и не наносит вреда оператору и окружающей среде. Благодаря небольшим размерам и стильному дизайну, печи Metos bake off можно устанавливать непосредственно в зоне обслуживания. Аромат свежей выпечки привлекает покупателей и способствует увеличению продаж.

Наружный корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали, что значительно облегчает чистку.

Печь Metos Bakeo оснащена механическим управлением. Благодаря небольшим габаритам и весу печи, Metos Bakeo можно установить непосредственно на стол или подставку. Metos Bakeo 1A легко подключается к электрической сети с помощью розетки, входящей в комплект.



Metos Bistrot Snack 464-12 с механическим управлением

Печь Bistrot Snack 464-12 доступна с механическим и электронным управлением и рассчитана на 99 программ, каждая из которых содержит три фазы. Модели Bistrot Snack – с 3-фазным питанием.

- вместимость Bakeo 1A: 4 противня 435 x 315 мм, расстояние 70 мм
- вместимость Bistrot Snack 464: 4 противня 600 x 400 мм или GN1/1, расстояние 75 мм
- температурный диапазон 65 – 270°C
- модели Bistrot Snack 464 с увлажнителем
- таймер на 120 мин
- внутреннее освещение
- два вентилятора, дверь с двойным стеклом
- корпус из нержавеющей стали



Metos Bistrot Snack 464-12 с цифровым управлением



Metos	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл.соединение	Подкл.воды
Bakeo 1A	4560460	460x380x360	595x595x570	230V 1~ 2,67 kW 16A	—
Bistrot Snack 464-12	4560507		830x810x540	400V 3N~ 6,5 kW 16A	R3/4"
Bistrot Snack 464-12 digital	4560505		830x810x540	400V 3N~ 6,5 kW 16A	R3/4"

КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ И ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ METOS CHEF



Конвекционные духовки Metos Chef для выпечки и готовки



Жарочный шкаф Metos Chef



Расстоечный шкаф Metos Chef

Первоклассная серия духовок и расстоечных шкафов **Metos Chef** предназначена для требовательного профессионального пользователя .

Все духовки Chef выпекают равномерно и дают отличный результат. Духовки Chef легко использовать, устанавливать и обслуживать. Пригодны для использования в любых комбинациях по желанию клиента.



Группа духовок Metos Chef 240/220/200



КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ И ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ METOS CHEF



Большую дверь с двойным стеклом можно чистить между стеклами. Поверхностная температура понижена за счет циркулирующего между стеклами воздуха. Дверь открывается за изолированную ручку.



Противень от переливания в жарочном шкафу и духовк может вытаскиваться для облегчения чистки. Служит также для увлажнения камеры. На противень может устанавливаться под (опция).



Легкая чистка благодаря съемным направляющим и закругленной, полированной конструкции камеры.



Четкая панель управления. Прочные и удобные ручки управления. Мощный вентилятор и закругленные формы камеры обеспечивают высокое качество выпечки.



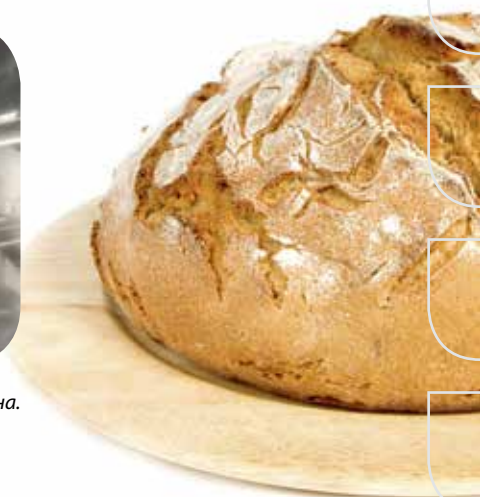
Подводы электричества, воды, а также дренаж и отвод пара на задней стенке духовки. Это облегчает монтаж и позволяет ставить духовки одну на другую.



Отдельную духовку можно устанавливать на стол. Группа из 1-3 духовок устанавливается на подставку по выбору (опция).



Рабочая камера хорошо освещена. Датчик термостата защищен от ударов. Конвекционные духовки доступны в трех размерах: для GN1/1, GN2/1 и противней размером 450x600 мм. Модели духовок Chef 40, Chef 240 и Chef 50 соответственно.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ METOS CHEF 50T И 40T



Chef 50 с пекарными противнями 450x600 мм



Chef 40 GN1/1

Духовки **Metos Chef 50T и Chef 40T** образуют эффективный комплекс для выпечки в кафе, торговом зале магазина или в промышленной кухне

- оборудованы большим вентилятором и увлажнителем
- устанавливаются отдельно или в группе

Вместимость Metos Chef 50T:

- направляющие на 4 противня, размер 450x600 мм, стандарт
- расстояние между направляющими 90 мм

Аксессуары:

- подставка для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней

Вместимость Metos Chef 40T:

- при выпечке 5 x GN1/1, расстояние между направляющими 80 мм

Аксессуары:

- направляющие 3 x GN1/1, расстояние 125 мм (опция)
- подставки для одной, двух и трех духовок



Конвекционные духовки Chef 50T и 40T

	Код		Габариты мм	Эл.соединение
Chef 50T конвекционная духовка	3754987	Для противней 400x600 или 450x600	800x900x540	400V 3N~ 10,5 kW 16A
Chef 50T группа духовок	3754990	2x Chef 50T + подставка 4570979	800x900x1720	400V 3N~ 21 kW 32A
Chef 40T конвекционная духовка	3754988	Wake-off/выпечка 5xGN 1/1	800x700x540	400V 3N~ 10,5 kW 16A
Chef 40T направляющие	3672071	Для готовки 3xGN1/1		

Подставки

Chef 50T подставка	4570509	Для одной духовки, полка для противней и направляющие на 10 противней		
Chef 50T подставка 2U	4570979	Для двух духовок, направляющие для 7 противней	790x680x1000	
Chef 40T подставка 1U	4570925	Для одной духовки (GN1/1)	775x560x1000	
Chef 40T подставка 2U	4570932	Для двух духовок (GN1/1)	775x560x660	
Chef 40T подставка 3U	4570957	Для трех духовок	775x560x20	

METOS CHEF 240 КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА



Chef 240 GN2/1

Духовка **Metos Chef 240** предназначена для любой выпечки и готовки.

- оборудована большим вентилятором и увлажнителем
- устанавливаются отдельно или в группе

Вместимость Metos Chef 240:

- готовка 2 x GN 2/1 или 4 x GN 1/1, расстояние между направляющими 125 мм

Аксессуары:

- выпечка 3 x GN 2/1 или 6 x GN 1/1, расстояние 100 мм
- подставки для одной, двух и трех духовок

Конвекционная духовка Chef 240

	Код		Габариты мм	Эл.соединение
Chef 240 Конвекционная духовка	3751958	2x GN2/1 or 4xGN1/1	800x800x460	400V 3N~ 7,6 kW 16A
Chef 240 группа духовок 2U	3751978	2x Chef 240 + подставка 2928	800x800x1600	400V 3N~ 15,2 kW 22A
Chef 240 группа духовок 2U+Chef 200	3751986	2x Chef 240 + Chef 200 + подставка 2908	800x800x1620	400V 3N~ 16,1 kW 26A
Chef 240 направляющие	3753098	for baking 3xGN 2/1 or 6xGN 1/1		

Подставки

Подставка Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной печи	790x710x900	
Подставка Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух печей	790x710x660	
Подставка Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех печей	790x710x200	
Подставка 2U	4570977	Chef 200, 220, 240 для двух печей	790x710x660	Направляющие для 10 противней

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ METOS CHEF 220



Chef 220 GN2/1

Жарочный шкаф **Metos Chef 220** - это эффективная стандартная печь для промышленной кухни, одинаково пригодная для всех видов традиционной выпечки и готовки. Опционно поставляется каменный под, который уравнивает тепло в камере и улучшает качество выпечки.

- прочная стандартная конструкция
- устанавливается отдельно или в группе

Вместимость Metos Chef 220:

- выпечка 1 x GN 2/1 или 2 x GN 1/1
- верхние и нижние направляющие

Аксессуары:

- каменный под
- подставки для одной, двух и трех духовок

Жарочный шкаф Chef 220	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
Chef 220 жарочный шкаф	3751969	1x GN 2/1 or 2xGN 1/1	800x800x460	400V3N~4,7 kW 10A
Chef 220 группа печей 2U	3751976	2x Chef 220 + подставка Metos 2928	800x800x1640	400V3N~9,4kW 20A
Chef 220 группа печей 3U	3751982	3x Chef 220 + подставка Metos 2908	800x800x1640	400V3N~14,1kW 20A
Chef 220 группа печей 2U+Chef 200	3751984	2x Chef 220 + Chef 200 + подставка Metos 2908	800x800x1640	400V3N~10,3kW 20A
Chef 220 каменный под	3596744			
Подставки				
Подставка Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной печи	790x710x900	
Подставка Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух печей	790x710x660	
Подставка Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех печей	790x710x200	

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ METOS CHEF 200



Chef 200 GN2/1

Расстоечный шкаф **Metos Chef 200** гарантирует отличное качество и стабильный результат выпечки. Расстоечный шкаф может устанавливаться в группу с духовкой **Chef**.

- для расстойки изделий из теста
- оборудован вентилятором и увлажнителем
- устанавливается отдельно или в группе

Вместимость Metos Chef 200:

- противни 4x GN 2/1 или 8x GN 1/1, расстояние между направляющими 72 мм

Аксессуары:

- направляющие для пяти противней 450x600 мм, расстояние 73 мм

Расстоечный шкаф	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
Chef 200 Расстоечный шкаф	3751975	4x GN2/1 or 8xGN 1/1	800x800x460	230V 1~0,9 kW 4A
Chef 200 направляющие	3595966	противни 400x600 или 450x600		
Подставки				
Подставка Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной печи	790x710x900	
Подставка Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух печей	790x710x660	
Подставка Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех печей	790x710x200	



Подставка для одной духовки Chef 50 на 10 противней.



Подставка для одной духовки Chef 40 на 10 противней.



Подставка 2928 для двух духовок.

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ METOS



CTX DZ 33I, подставка в комплекте



CTX DZ 55II, подставка продается отдельно

Конвейерные печи Metos предлагают решение для быстроизменяющегося спроса. С помощью конвейерной печи можно быстро приготовить свежие порции от одной до сотни. Конвейерные печи годятся для различных видов приготовления – от пиццы до а la carte. Широкий выбор печей поможет вам выбрать самую подходящую для каждой кухни. Наши представители и проектировщики помогут вам правильно выбрать печь и разместить ее на кухне.



МОДЕЛИ CTX DZ

Печи CTX расходуют меньше энергии, чем другие конвейерные печи, а продукты сохраняют больше влаги, так как горячий воздух в печи не циркулирует. Результат - лучшее качество, лучший вкус, длиннее срок службы печи и меньше тепловыделение в кухне и печи. Потребность в обучении персонала - минимальная. Все модели можно устанавливать попарно друг на друга, что позволяет увеличить производительность на 100 % на той же площади. Прочное основание. Колеса с блокировкой облегчают уборку кухни.

DZ 33 I: Нагрев осуществляется при помощи 4 инфракрасных нагревательных панелей с длинноволновым излучением. Программируемая микропроцессорная панель управления. Направление движения конвейера обратимое с регулировкой скорости в пределах от 1 до 60 минут. Экономичный дежурный режим. Эксклюзивная для серии CTX программа самоочистки. Составной ремень в качестве опции. В поставку входит подставка

DZ 55 II: Две печи в одной. Нагрев осуществляется при помощи 16 инфракрасных нагревательных панелей с длинноволновым излучением. Программируемый микропроцессор управляет каждой печью отдельно. Одновременно можно готовить два разных блюда. Направление движения конвейера реверсивное с регулировкой скорости в пределах от 1,5 до 240 минут. Эксклюзивная для серии CTX программа самоочистки. Только нажмите кнопку – все остальное произойдет автоматически. Подставки продаются отдельно

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение	Ширина конвейера мм
CTX DZ 33I	4133350	1499x991x1003	400V3N~8.4 kW 32A	457
CTX DZ 55 II	4133354	2108x914x711	400V3N~36.8 kW 56A	457
Подставка TL	4162958	1398x889x826	для одной печи DZ55II на колесах	
Подставка SH	4162965	1398x889x432	для двух печей DZ55II на колесах	



КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ METOS

Новая серия печей Middleby Marshall 600 WOW позволяет готовить на 30% быстрее, чем другие конвейерные печи. При эксклюзивном способе жарки Jet Sweep® для печей серии Middleby Marshall PS горячий воздух окружает продукт полностью. Горячий воздух устраняет влажность с поверхности продукта и вытесняет холодный воздух. Процесс выпечки начинается сразу и, так как корочка образуется на всех поверхностях, естественная сочность продукта сохраняется. Печи 600 серии оснащены автоматическим „энергетическим глазом“ для экономии расхода энергии, когда печь не загружена продуктами.

- Jet Sweep® гарантирует ровный результат для всех продуктов, правильную степень выпечки, позволяет готовить на меньшей температуре, сохраняя влажность для придания сочности и аромата.
- Всегда высокое качество - автоматика управляет скоростью конвейера с точностью до 1 %.
- Большая вместимость печи гарантирует повышенную почасовую производительность.
- За приготовлением можно наблюдать через окно.
- Составной ремень (модель 640) позволяет готовить разные блюда одновременно, регулируя скорость движения отдельно для каждого блюда.
- Печи можно устанавливать друг на друга (до трех штук), увеличивая, таким образом, производительность.
- Печь быстро достигает рабочей температуры - за 15 минут.
- Конструкция, выполненная из нержавеющей стали внутри и снаружи, облегчает чистку



Metos	Код	Ширина конвейера мм	Габариты мм	Эл. соединение
PS640 WOW	4147264	851	1943x1537x1224*	400V 3N~ 27kW 50A
PS640-24 WOW	4147262	610	1943x1318x1224*	400V 3N~ 27kW 50A
PS624 WOW	4147260	457	1359x936x1224*	400V 3N~ 14,4kW 32A
PS 528	4147258	457	1285/1718x1035x1056*	400V 3N~ 12kW 23A
PS 520	4147240	457	1067/1478x966x536	400V 3N~ 8,3kW 16A

*с ножками и поворотными колесами

АКСЕССУАРЫ



Захват

Резак круглый Ø100

Pizza spatula



Нож для пиццы PKR-20

Аксессуары	Код
Захват для противня	4147484
Захват для сковороды	4147491
Резак Ø100 мм	4147452
Запасной нож для резака	4147477
Нож для пиццы PKR-20	4147572

2 деревянные ручки, ножи из нержавеющей стали, длина 51 см



Подставка для жарочных сеток



Жарочная сетка

Жарочная сетка	Код
Сетка Ø 305 мм	4147251
Сетка Ø 355 мм	4147269
Сетка Ø 406 мм	4147276
Подставка для сеток	4147413



Захват, противни: рифленая клетка, гладкий, рифленый



Противни для пиццы

Противни. алю.	Код
140x230 мм, рифленый	4171744
140x230 мм, гладкий	4171751
380x480 мм, рифленый	4171769
300x460 мм, рифленая клетка	4171771
150x230 мм, рифленая клетка	4171773
Захват для противня	4171777

Противни для пиццы	Код
Противень Ø 229x15 мм	4163856
Противень Ø 254x15 мм	4163863
Противень Ø 279x15 мм	4163888
Противень Ø 305x15 мм	4163895
Противень Ø 355x15 мм	4163905
Противень Ø 381x15 мм	4163912
Противень Ø 406x15 мм	4163937
Противень Ø 457x25 мм	4147406
Подставка	4147438



Подставка для противней

Аксессуары	Code
Сумка для пиццы	4147445

Термоизолированная, на 2 коробки 45x45 см



Сумка для пиццы

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ METOS

Печи для пиццы **Metos Domitor** снабжены аккумулирующим тепло, огнеупорным кирпичным подом для приготовления изысканной пиццы с хрустящей корочкой. Печь изолирована минеральной ватой. Модели Domitor имеют электро-механическую регулировку. Верхние и нижние предельные значения температуры могут быть отрегулированы независимо друг от друга в диапазоне 0-400°C. Температура в камере может контролироваться с помощью термометра.

В камере печи установлены галогенные лампы, защищенные стеклом.

Все модели поставляются с дверцами из двойного огнестойкого стекла. Дверцы легко открываются с помощью ручек во всю ширину дверцы. Передняя панель печи - из нержавеющей стали. Корпус печи и подставка - стальные с порошковым покрытием. Модели Domitor DM имеют одну пекарную камеру, модели DB – две пекарные камеры.

Metos Domitor	Код	Вместимость	Камера мм	Габариты мм	400V3N~
DM 430 M	4146930	4 x 30 см	630x630x150	950x950x400	4,4 kW 10A
DM 630 LM	4146932	6 x 30 см	930x630x150	1250x950x400	7,8 kW 16A
DB 830 M	4146934	8 x 30 см	630x630x150	950x950x730	8,8 kW 32A
DB 1230 LM	4146936	12 x 30 см	930x630x150	1250x950x730	15,6 kW 32A

Аксессуары	Код	Габариты мм
Вытяжка DM	4146970	для печей Domitor 80x65x410
Подставка SU369	4146972	для печей 430 и 830 950x900x900
Подставка SU361	4146974	для печей 630 и 1230 1250x900x900
Комплект колес AC220R0	4146982	для всех моделей

Печи для пиццы Metos Valido предназначены для быстроизменяющегося спроса и приготовления вкусной и хрустящей пиццы. Огнеупорный кирпичный под рассчитан на пиццу диаметром 35 см. Печь изолирована минватой. Модели Valido оснащены электронным контролем температуры с точностью до 1°C в диапазоне 0-400°C и цифровым температурным дисплеем. Соотношение между верхним и нижним уровнем нагрева регулируется 5%-ым шагом. Вентилятор с датчиком влажности регулируется в зависимости от продукта. В камере печи установлены защищенные стеклом галогенные лампы. Все модели поставляются с дверцами из двойного огнестойкого стекла. Дверцы легко открываются с помощью ручек во всю ширину дверцы. Передняя панель печи и корпус - из нержавеющей стали. Подставка изготовлена из стали с порошковым покрытием. Все модели Valido доступны с традиционной откидной дверцей.

Valido	Код	Вместимость	Камера мм	Габариты мм	400V3N~
Одна камера, дверь открывается вверх					
435A DG 1C	4646968	4 x 35 см	750x730x150	1075x1080x400	7,0 kW
635LA DG 1C	4646970	6 x 35 см	1130x730x150	1450x1075x400	10,5 kW
935A DG 1C	4646972	9 x 35 см	1130x1080x150	1450x1520x400	13,2 kW

Одна камера, дверь откидывается вниз					
435B DG 1C	4646960	4 x 35 см	750x730x150	1075x1080x400	7,0 kW
635LB DG 1C	4646962	6 x 35 см	1130x730x150	1450x1075x400	10,5 kW
935B DG 1C	4646963	9 x 35 см	1130x1080x150	1450x1520x400	13,2 kW

Две камеры, дверь открывается вверх					
835A DG 2C	4646974	8 x 35 см	750x730x150	1075x1080x730	14,0 kW
1235LA DG 2C	4646976	12 x 35 см	1130x730x150	1450x1075x730	21,0 kW

Две камеры, дверь откидывается вниз					
835B DG 2C	4646964	8 x 35 см	750x730x150	1075x1080x730	14,0 kW
1235LB DG 2C	4646966	12 x 35 см	1130x730x150	1450x1075x730	21,0 kW

Подставка	Код	Габариты мм
Подставка	4646979	для печей 435 и 835 1095x900x900
Подставка	4646981	для печей 935 1450x1250x900
Подставка	4646980	для печей 635L и 1235L 1450x900x900
Компл. колес	4646990	для всех моделей

Аксессуары	Код	Габариты мм
Лопатка 305	4147501	305x356x916
Лопатка 406	4147526	406x457x1016
Щетка	4147535	270x1500



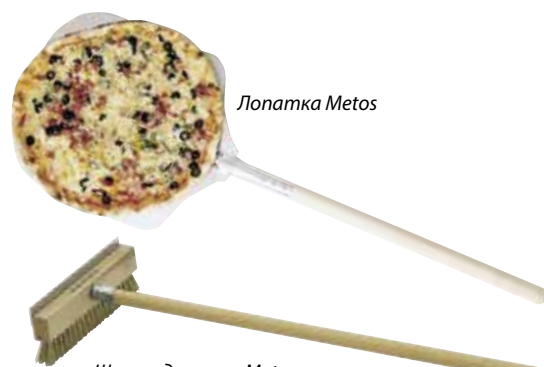
Печь для пиццы Metos DM



Печь для пиццы Metos DB



Metos Valido



Лопатка Metos

Щетка для печи Metos

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ДРОВАХ

Настоящая итальянская печь на дровах для пиццы

- простая в использовании
- на дровах
- доступна версия с газовой горелкой

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ JOY90 ДРОВА/ГАЗ

производительность: более 30 п/час
 вместимость: 3 пиццы
 размер топки: 900x330 мм
 габариты печи: 1200x1350x1600 мм
 с подставкой, сборка входит в стоимость

Печь для пиццы RPM120 дрова/газ

производительность: более 80 п/час
 вместимость: 6 пицц
 размер топки: 1150x1260 мм
 габариты печи: 1600x1500x1860 мм
 с подставкой, сборка входит в стоимость

Печь для пиццы RPM140 дрова/газ

производительность: более 100 п/ч
 вместимость: 8-10 пицц
 размер топки: 1400x1350 мм
 габариты печи: 1800x1700x1860 мм
 с подставкой, сборка входит в стоимость



<i>Печь на дровах</i>	<i>Код</i>	<i>Вместимость</i>	<i>Камера мм</i>	<i>Габариты мм</i>
<i>JOY90 дрова</i>	4146990	3 x 30 см	900x330	1200x1350x1760
<i>RPM120 дрова</i>	4146994	6 x 30 см	1150x1260	1600x1500x1860
<i>RPM140 дрова</i>	4146998	8-10 x 30 см	1400x1350	1800x1700x1860

<i>Дровяная печь с газовой горелкой</i>	<i>Код</i>	<i>Вместимость</i>	<i>Камера мм</i>	<i>Габариты мм</i>
<i>JOY90 газ</i>	4146992	3 x 30 см	900x330	1200x1350x1760
<i>RPM120 газ</i>	4146996	6 x 30 см	1150x1260	1600x1500x1860
<i>RPM140 газ</i>	4146999	8-10 x 30 см	1400x1350	1800x1700x1860



ГРИЛЬ-ПЕЧИ METOS КОРА НА ДРЕВЕСНОМ ТОПЛИВЕ



Стандартный цвет - черная эмаль, доступна красная версия.

- Корпус из нержавеющей стали
- Эмалированная черная передняя панель
- Аналоговый термометр на 600°C
- Встроенный поддон для золы
- Поддон для жира
- Жаростойкая ручка из н/стали
- 2 полки для гриля из нержавеющей стали
- 1 решетка из н/стали
- Регулятор воздуха с настройкой
- Рабочая температура: 300 - 500 °C
- Среднее ежедневное потребление угля
Кора 300: 3 - 6 кг
Кора 400: 5 - 8 кг
Кора 500: 8 - 12 кг
- 1 щипцы для гриля



Печь **Metos Kora** работает на древесном угле. Температура внутри печи находится в интервале 300°C - 500°C. Такая температура достигается за счет сочетания тепла от конвекции и излучения, поэтому пища жарится и грилится, а не выпекается.

Потребление угля на 45% меньше, чем в обычном открытом гриле. Готовится блюдо также значительно быстрее, чем в открытом гриле, например, на приготовление стейка весом 350 гр. до степени средней прожарки уходит всего 4 минуты.

За счет высокой температуры в печи капли от пищи успевают испариться до попадания на уголь, что препятствует скоплению газов в топке. Печь на углях особенно хороша для жарки мяса и рыбы, хотя шеф-повара используют ее также для запекания картофеля и овощей и даже сладких блюд, например, яблочного пирога.

Печь Metos Kora хорошо изолирована, что сводит к минимуму излучение тепла в окружающее рабочее пространство.

Скопление дыма также минимальное, он появляется только во время разжигания печи или после нахождения печи при низкой температуре в течение длительного времени. Регулировка производится двумя заслонками, одна из которых вверху, а другая внизу.

Перекрыв обе заслонки, можно перевести печь в нерабочее состояние и использовать оставшийся уголь в следующий раз.

Печь	Код	Производительность	Вес	Габариты мм
Кора 300	4149970	10 kg/h	110 kg	712x548x500/890
Кора 400	4149972	20 kg/h	160 kg	712x697x640/1104
Кора 500	4149974	30 kg/h	210 kg	912x700x600/1062

Подставка	Код	Габариты мм
Подставка T300	4149980	712x548x975
Подставка T400	4149981	712x650x975
Подставка T500	4149983	912x650x825

Уголь	Код
Ресторанный уголь 15 кг	4149950
Ресторанный брикет 10 кг	4149952





МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ METOS MENUMASTER



Микроволновая печь **Metos Menumaster** представляет собой многофункциональное оборудование современной кухни для разогрева, размораживания и приготовления разных блюд. В печи Menumaster можно быстро разогреть порционные и готовые блюда, пирожные, паштеты, макаронные изделия, вареные рис и овощи. Модель Jetwave, кроме микроволнового режима, работает и в конвекционном режиме.

Прочная конструкция печи рассчитана на длительный срок службы. Цельная стальная дверь и прочная ручка разработаны с учетом многократного использования в течение рабочего дня. Окно двери - из износостойкого прозрачного стекла. Хорошее освещение камеры облегчает контроль за приготовлением. Корпус и камера, изготовленные из нержавеющей стали, значительно облегчают очистку. Панель управления хорошо изолирована и устойчива к воздействию влаги, горячего пара и жира.

- вентиляционные отверстия на задней стенке камеры
- очищаемый воздушный фильтр
- бесшовная наружная поверхность из н/стали облегчает чистку
- бесшовная камера из н/стали легко чистится
- потолок печи оборудован съемным брызгозащитным козырьком
- брызгозащитный козырек пригоден к мойке в машине
- окно из двойного износостойкого стекла
- прочная дверь рассчитана на большие нагрузки
- большая ручка облегчает работу



Metos Menumaster DEC



Metos Menumaster MSO GN1/1

МОДЕЛИ METOS MENUMASTER DEC И MSO

Память печи рассчитана на 100 различных программ приготовления, каждая с 4-мя независимыми фазами готовки. Мощность регулируется в пределах от 0 % до 100 % с шагом регулировки 10 %. Использование фаз разной мощности ускоряет разморозку на 30 %. Равномерное и быстрое приготовление обеспечивает антенна, направляющая микроволны на продукт сверху и снизу. Объем DEC камеры – 17 литров. Рабочая камера MSO рассчитана на 2 гастроконтейнера GN1/1-100.

- дружелюбная панель управления с сенсорными кнопками
- 100 программируемых ячеек памяти
- 11 режимов мощности с выводом на дисплей
- счетчик готовки
- показ ячейки памяти
- ручное программирование
- программируемое время с 1 сек до 60 мин
- отображение режимов мощности и оставшегося времени готовки
- звуковой сигнал по окончании цикла
- показ времени с точностью до 1 сек
- функция x2 для приготовления 2 порций

Metos	Код	Мощность	Память	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
DEC14E	4133310	1400 W 11 уровней мощности	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 2.3 kW 16A
DEC18E	4133320	1800 W 11 уровней мощности	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 2.9 kW 16A
DEC21E	4133335	2100 W 11 уровней мощности	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 3.4 kW 16A
MSO5211	4133340	2100 W 11 уровней мощности	100	535x330x251	650x597x472	230V 1~ 3.3 kW 16A
MSO5353	4133342	3500 W 11 уровней мощности	100	535x330x251	650x597x472	400V 3N~ 5.2 kW 16A
Полка для печей	4188009				580x500	

МОДЕЛЬ METOS MENUMASTER RCS



Metos Menumaster RCS511DSE



Metos Menumaster RCS511TS

Модель RCS511DSE с внутренним освещением, стеклянной дверцей и подсвеченными регуляторами для установки мощности и времени от 10 сек. до 10 минут. Камера печи, а также наружные поверхности, выполнены из нержавеющей стали. Объем камеры 34 литра, контейнеры GN 1/2.

Модель RCS511TS оборудована внутренним освещением, стеклянной дверцей и 10 кнопками с установленными программами. 100 ячеек памяти для программ приготовления с 4-мя фазами каждая. Камера печи, а также наружные поверхности, выполнены из нержавеющей стали. Объем камеры 34 литра, контейнеры GN 2/3.

Metos	Код	Мощность	Память	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
RCS511DSE	4133284	1100 W 4 уровня		368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1.5 kW 16A
RCS511TS	4133286	1100 W 4 уровня	100	368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1.55 kW 16A
Полка для печей	4188009				580x500	

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ METOS



- корпус из н/стали, стеклянная дверь
- 20 ячеек памяти, каждая на 4 фазы
- 3 уровня мощности: максимальный, в половину мощности и разморозка
- внутреннее освещение камеры
- дисплей отображает уровень мощности и оставшееся время
- сигнал об окончании цикла
- режим x2 для приготовления двойных порций
- дисплей счетчика



Metos	Код	Мощность	Память	Камера/ литр	Габариты мм	Эл. соединение
Mega P100M25	4164155	1000 W 3 уровней мощности	20	25	520x456x312	230V 1~ 1.5 kW 16A

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ METOS MENUMASTER JET

Печь объединяет в одном корпусе микроволновую и конвекционную печи. Ее можно использовать как микроволновую печь, как конвекционную, или как комбинацию этих печей. Температура конвекционной жарки в пределах 70-250°C. Благодаря многофазным программам, вы можете, например, сначала разморозить и приготовить продукт в микроволновой печи, а затем обжарить его в конвекционном режиме. 100 ячеек программируемой памяти. Комбинация режимов позволяет вполнину сократить время приготовления. Корпус и внутренняя поверхность из нержавеющей стали легко чистятся. Модели V имеют катализатор для растворения молекул жира. 11 уровней мощности. Мощность конвекционного режима 2700 Вт. Мощность микроволновки - 1400 Вт для моделей Jet 514 и 1900 Вт для моделей Jet 519.



Печь Metos Menumaster Jet

Metos	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
Jet 514	4163841	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 2,9 kW 16A
Jet 514V	4163842	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 2,9 kW 16A
Jet 519 2	4163843	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 3,4 kW 16A
Jet 519V 2	4163844	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 3,4 kW 16A

Аксессуары	Код
PS10 камень для пиццы и подставка	4163830
ST10C камень для пиццы	4163815
RA14 подставка Jetwave	4163816
B10 антипригарная корзина 150x290x20 мм (2 шт)	4163836
TB10 антипригарная корзина 240x290x20 мм (2 шт)	4163837
DR10 противень с тефлоновым покрытием	4163833
OV10 антипригарная вставка	4163829



Камень для пиццы



Антипригарная корзина



ПЕЧЬ METOS TURBO MXP COMBI

В печи **Metos MXP** используются три различных метода готовки, а также их комбинации – принудительная воздушная конвекция, инфракрасное излучение и микроволновая энергия. При работе с печью можно использовать любую посуду – стандартные алюминиевые и прочие сковороды и кастрюли, подносы, противни и т.д. Печь можно использовать без вытяжного зонта. Она оснащена каталитическим нейтрализатором запахов и жировыми фильтрами. 360 программ, на 4 стадии каждая, 11 уровней мощности, большой сенсорный дисплей и откидная дверь облегчают работу с печью.



Печь Turbo combi Metos MXP 5223 TLT с сенсорным управлением

- простая сенсорная панель
- использует конвекцию, инфракрасный нагрев и микроволновое излучение
- мощность: конвекция 2000 Вт, инфракрасный нагрев 3000 Вт, микроволновое излучение 2200 Вт
- готовит пищу в 15 раз быстрее по сравнению с традиционными методами
- каталитический конвертор запахов и жира
- можно использовать обычную металлическую посуду
- простота в эксплуатации, несложное управление
- обновление программного меню с помощью карты памяти USB
- прочная конструкция из нержавеющей стали
- объем камеры 39 литров, GN 2/3-200
- температура конвекционного нагрева в пределах 94-270°C
- съемный воздушный фильтр
- съемный поддон

Metos	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл.соединение
MXP 5223 TLT	4163800	406x381x254	638x699x518	400V 1~ 5,8 kW 16A

Аксессуары	Код	
Регулируемые ножки 4 шт.	4163838	
ST10 X камень для пиццы	4163827	
PA10 лопатка	4163834	
Защитная жидкость	4163810	6x750 ml
Средство для чистки	4163812	6x750 ml
Тефлоновые покрытия	4163839	для внутренних стенок



Плиты и сковороды





ПЛИТЫ METOS ARDOX S С ЕДИНОЙ КОНФОРКОЙ

Плиты **Metos Ardox S** имеют единую конфорку из н/стали с хромированным покрытием, оборудованную двумя, четырьмя или шестью варочными зонами каждая мощностью 3,5 кВт. По сравнению с традиционной чугунной конфоркой хромированное покрытие стальной конфорки снижает теплоизлучение свободной поверхности, понижая таким образом тепловую и энергетическую нагрузку. Температура каждой зоны регулируется отдельно либо бесступенчатой регулировкой, либо перемещением посуды между варочными зонами.

Край плиты и конфорка находятся на одном уровне. Шестиместная конфорка состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочные зоны. За доплату поставляются боковые полки, облегчающие обслуживание и позволяющие двигать посуду через край плиты без риска опрокидывания. Благодаря единой конфорке плиту легко чистить. Между краями и конфоркой имеется канавка для сбора выбросов кипящей жидкости и моечной воды. На заднем крае плиты находится брызгозащитный профиль, предохраняющий от попадания пищевых частиц за плиту.

Помимо регулятора температуры, нагрев можно регулировать перемещением посуды между варочными зонами. Хромированная поверхность снижает теплоизлучение, а следовательно, и расход электроэнергии.



Metos Ardox S4 H с регулируемой подставкой

Всегда правильная рабочая высота

Пользователь плиты Metos Ardox S H всегда может с легкостью отрегулировать рабочую высоту. Плита поставляется с подставкой с регулируемыми ножками и позволяет с комфортом работать людям разного роста. Рабочую высоту можно всегда отрегулировать до эргономичного уровня под любого пользователя. Сделай свою работу приятной с плитой Ardox S H!

METOS ARDOX S С ОТКРЫТОЙ ПОДСТАВКОЙ

Открытая подставка с полкой. На заднем крае имеется защитный желоб для соединительного кабеля. Модель с 6 зонами включает отдельные конфорки с 2 и 4 хромированными варочными зонами. Модели H идеально регулируются по высоте под любого пользователя. Диапазон регулировки 70-90 см

Ardox	Код	Варочные зоны	Габариты мм	Эл.соединение
S2	4210016	2 x 3,5 kW	500x800x900	400V 3N~7,0 kW 20A
S4	4210023	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~14,0 kW 32A
S6	4210048	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~21,0 kW 32A
S4 H	4210143	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 14,1 kW 32A
S6 H	4210168	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 21,1 kW 32A



Metos Ardox S2



Metos Ardox S4/240 с конвекционной духовкой Metos Chef 240 в подставке

METOS ARDOX S С ДУХОВКОЙ

Подставка для моделей S4/220 и S6/220 рассчитана на использование жарочного шкафа Metos Chef 220. Подставка для моделей S4/240 и S6/240 рассчитана на использование конвекционной духовки Metos Chef 240.

Ardox	Код	Варочные зоны	Габариты мм	Эл.соединение
S4/220	3752018	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 18,7 kW 32A
S4/240	3752015	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 21,5 kW 50A
S6/220	3752019	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 25,7 kW 50A
S6/240	3752017	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 28,5 kW 50A

METOS ARDOX S СО ШКАФОМ

Встроенный шкаф или выдвигной ящик защищают посуду и кухонные принадлежности от грязи в процессе готовки или чистки. В шкафу имеется полка. Даже самые дальние предметы легко достаются из ящика. Буква D означает шкаф, а буква B – выдвигной ящик. S4 D: шкаф с двойной дверью. S4 B: большой ящик. S6 D: трехдверный шкаф. S6 DB: большой ящик и однодверный шкаф.

Ardox	Код	Варочные зоны	Габариты мм	Эл.соединение
S4 D	4210104	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~14 kW 32A
S4 B	4210111	4 x 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~14 kW 32A
S6 D	4210129	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW 32A
S6 DB	4210136	6 x 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW 32A



Metos Ardox S6 DB со шкафом и ящиком (справа)

METOS ARDOX S НАСТОЛЬНАЯ ВЕРСИЯ

Настольная версия Ardox S – удобный способ расширить возможности приготовления пищи. Плита оснащена прочным хромированным верхом, имеет сток и сборник для перекипевшей жидкости. Занимаемая площадь всего 800 x 510 мм.

Ardox	Код	Варочные зоны	Габариты мм	Эл.соединение
Tabletop	3753577	2 x 3,5 kW	800x510x190	400V 3N~7 kW 20A

Доступны модели с 4 и 6 варочными зонами.



Настольная версия Metos Ardox S

КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ METOS С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ

Ardox IE представляет собой свободностоящую индукционную плиту. Кухонная посуда на плите нагревается быстро, безопасно и эффективно за счет тепла, генерируемого индукцией. Свыше 90% выделяемого тепла направлено на нагрев посуды. Плита мгновенно реагирует на изменение положения переключателя, позволяя легко выбирать желаемый уровень мощности.

Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Керамический верх плиты, изготовленный из магнито-и электрически неактивного материала, нагревается только за счет тепла, передаваемого на кухонную посуду. Тепло не переносится на поверхность плиты, нагревается лишь днище посуды и находящаяся в ней пища. Электромагнитное поле мгновенно реагирует на изменение положения переключателя и генерирует очень быстрое изменение температуры. Использование индукционной плиты очень удобно и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Мойка плиты также не составляет труда, так как пища на холодной поверхности не пригорает. Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы сами можете проверить это с помощью маленького магнита). Медная, алюминиевая и стеклянная посуда не пригодна для использования.

Ardox C – классическая плита с керамической рабочей поверхностью, где нагрев кухонной посуды происходит за счет инфракрасного излучения нагревательных элементов. На задней части рабочей поверхности плиты расположены большие нагревательные элементы квадратной формы мощностью 4 кВт каждый, а на передней части рабочей поверхности – элементы поменьше, круглой формы мощностью 2.4 кВт каждый. Преимущества плиты Ardox C перед плитами с чугунными конфорками следующие: практически моментальный нагрев, небольшие потери тепла и более простое обслуживание. Плита Ardox C может комплектоваться конвекционными духовками и жарочными шкафами Metos Chef.

Плита **Ardox IEC** – новый продукт, позволяющий сочетать преимущества индукционного нагрева на конкурентоспособном ценовом уровне и использовать имеющуюся кухонную посуду, непригодную для индукционных плит. На плите имеются две индукционные зоны нагрева и две зоны круглой формы с инфракрасным нагревом.

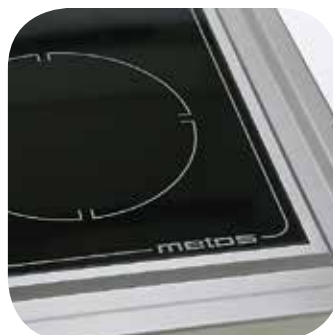
Все плиты Ardox IE, IEC и C имеют практически одинаковые размеры и выглядят одинаково. Глубина всех плит 800 мм и высота – 900 мм. Ширина двухзонных плит – 500 мм, четырехзонных – 800 мм и шестизонных – 1200 мм. Модели с 2 и 4 зонами имеют одну стеклянную конфорку, а модели с 6 зонами – две отдельные стеклянные конфорки. Все плиты оборудованы желобом вокруг нагревательной поверхности для сбора перекипевшей и мочной жидкости.



Стеклокерамическая поверхность индукционной плиты Ardox с квадратными варочными зонами



Панель управления индукционной плиты Ardox



В комбинированной модели плиты Ardox IEC индукционные варочные зоны имеют квадратную форму, а инфракрасные - круглую.



Панель управления плиты Ardox со стеклокерамической поверхностью



Открытая подставка с полкой с закругленными краями. Задние ножки снабжены отверстиями под болты для более прочного монтажа.



Плита Ardox C доступна в комплекте с духовкой Metos Chef в подставке.

METOS ARDOX IE & IEC

Ardox	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Metos Ardox IE 2	4210064	500 x 800 x 900	400V 3N~ 10kW 16A
Metos Ardox IE 4	4210066	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20kW 32A
Metos Ardox IE 6	4210068	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 30kW 63A
Metos Ardox IEC 4	4210070	800 x 800 x 900	400V 3N~ 15kW 32A
Ardox IE 4 H	4210071	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20kW 32A
Ardox IE 6 H	4210072	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 30kW 63A
Ardox IEC 4 H	4210073	800 x 800 x 900	400V 3N~ 15kW 32A

Модели H с регулировкой по высоте, диапазон регулировки 70 – 90 см.

Доступны также настольные модели.



Metos Ardox C 4



Metos Ardox IE 4

METOS ARDOX C

Подставка для моделей C 4 /220 и C 6 /220 рассчитана на использование жарочного шкафа Metos Chef 220. Подставка для моделей C4/240 и C6/240 рассчитана на использование конвекционной духовки Metos Chef 240.

Ardox	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Metos Ardox C 2	4210025	500 x 800 x 900	400V 3N~ 6.5kW
Metos Ardox C 4	4210026	800 x 800 x 900	400V 3N~ 13kW
Metos Ardox C 6	4210027	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 19.5kW
Ardox C 4/220	3752020	800 x 800 x 900	400V 3N~ 17.5kW
Ardox C 4/240	3752021	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20.5kW
Ardox C 6/220	3752022	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 24.2kW
Ardox C 6/240	3752023	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 27kW
Ardox C 4 H	4210058	800 x 800 x 900	400V 3N~ 13.1kW
Ardox C 6 H	4210059	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 19.6kW

Модели H с регулировкой по высоте, диапазон регулировки 70 – 90 см.

Доступны также настольные модели.



Metos Ardox C 4 с конвекционной духовкой в подставке.

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ПЛИТЫ WOK

Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Электромагнитное поле мгновенно реагирует на изменение положения переключателя и генерирует быстрое изменение температуры. Тепло не переносится на поверхность плиты, нагревается лишь днище посуды и находящаяся в ней пища. Индукционная плита работает быстро и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Чистка плиты также не составляет труда, так как пища не пригорает на холодной поверхности.

Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы можете сами это проверить, используя маленький магнит). Посуда с медным, стеклянным или алюминиевым дном для этого не подходит

Индукционные плиты Metos и плиты wok

- быстрое приготовление
- безопасные: нагреваются только дно посуды и пища
- легкая чистка: на холодной поверхности пища не пригорает
- не вредит окружающей среде - нет теплоизлучения



НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ METOS FLEX

Настольные индукционные плиты **Metos Flex** имеют гладкую керамическую рабочую поверхность с одной или двумя зонами нагрева. При приготовлении на индукционной плите тепло не распространяется по всей ее поверхности; нагревается только дно посуды и находящиеся в ней продукты. Поверхность плиты вокруг посуды остается холодной, поэтому приготовление на индукционной плите представляет собой быстрый и безопасный процесс.

Настольные индукционные плиты **Metos Flex** очень просты в эксплуатации: они включаются нажатием всего лишь одной кнопки. 12 уровней мощности, таймер и функция удержания в пределах 25°C...100°C. Их также очень легко мыть, поскольку на холодной поверхности пища не пригорает. Корпус настольной индукционной плиты изготовлен из нержавеющей стали. Настольные модели легко переносятся с места на место и легко интегрируются в кухонное оборудование.

Плита	Код	Габариты мм	Эл.конвекция
Flex 3,5	4231310	380x460x140	240V 1~ 3,5 kW 16A
Flex 5	4231312	380x460x140	400V 3~ 5 kW 16A
Flex 10	4231314	380x720x140	400V 3~ 10 kW 16A



Metos Flex 3,5/5



Metos Flex 10

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ METOS WOK-LINE

В плитах серии **Metos Wok-line** индукционная катушка располагается под выпуклым дном сковороды вок. В комплектацию каждой плиты входит 5,2-литровая сковорода вок. Тепло не поглощается всей поверхностью плиты - нагревается только дно посуды и находящиеся в ней продукты. Предлагаются две модели индукционных плит: с одно- или трехфазным подключением, в зависимости от электропроводки. Изготовленный из нержавеющей стали корпус легко чистится. Индукционные плиты для посуды вок можно установить в любое место на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием.

Плита	Код	Габариты мм	Эл.конвекция
Flex Wok 3,5	4231320	380x473x200	230V 1~ 3,5 kW 16A
Flex Wok 5	4231322	380x473x200	400V 3~ 5 kW 16A
Flex Wok 8	4231324	380x473x200	400V 3~ 8 kW 16A
Аксессуары	Код		
Wok pan 5,2 л	4230019		
Wok pan 9,5 л	4230021		
Крышка Wok	4230020		



Metos Flex Wok induction wok

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ METOS ECO KITCHEN



Индукционные плиты Metos Eco Kitchen с одной варочной зоной



Индукционные плиты Metos Eco Kitchen с двумя варочными зонами



Напольная модель Metos Eco Kitchen с двумя варочными зонами

Индукционные настольные плиты **Metos Eco Kitchen** имеют гладкую керамическую рабочую поверхность с одной или двумя зонами нагрева. Диаметр зоны нагрева 120-230 мм. Бесступенчатая регулировка мощности. Корпус плиты Metos Eco Kitchen выполнен из нержавеющей стали. Чистка плиты не составляет труда, так как на холодной поверхности пища не пригорает. Мощность плиты – 3.5 или 5.0 кВт. Модель IND-10P-3500 с однофазным подключением. Другие модели – с трехфазным. Штепсельное подключение обеспечивает мобильность в случае необходимости.

Напольная модель плиты **Metos Eco Kitchen** также имеют гладкую керамическую рабочую поверхность размером 320x650 или 650x650 мм. Две или четыре варочные зоны диаметром 120-230 мм. Бесступенчатая регулировка мощности. Корпус плиты из нержавеющей стали.

Настольная модель	Код	Габариты мм	Эл.соединение
IND-10P-3500	4000043	360x440x185	230V 1~ 3.5 kW 16A
IND-10PH-5000	4000044	360x440x185	400V 3~ 5 kW 10A
IND-10PP-3500 x2V	4000235	360x700x185	400V 3~ 7 kW
IND-10PPH-5000 x2V	4000250	360x700x185	400V 3~ 10 kW

Напольная модель	Код	Габариты мм	Эл.соединение
IND-E0P-L3500 x2U	4000270	400x800/850x900	400V 3~ 7 kW 16A
IND-E0P-L5000 x4U	4000450	800x800/850x900	400V 3~ 20 kW 25A



Напольная модель Metos Eco Kitchen с 4 зонами

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА METOS ECO KITCHEN WOK

Индукционная плита **Metos Eco Kitchen** с выпуклой керамической поверхностью диаметром 300 мм под посуду вок. Бесступенчатая регулировка мощности. Корпус плиты из нержавеющей стали. Простая чистка, так как на холодной поверхности пища не пригорает. Мощность плиты – 3.5 или 5.0 кВт. Модель IND-13W-3500 с однофазным подключением. Модель IND-13W-5000 – с трехфазным. Штепсельное подключение обеспечивает мобильность в случае перемещения плиты.

Плита	Код	Габариты мм	Эл.соединение
IND-13W-3500	4000045	360x440x185	230V 1~ 3.5 kW 16A
IND-13WH-5000	4000046	360x440x185	400V 3~ 5 kW 10A



Плита Metos Eco Kitchen wok

ПЛИТЫ METOS FUTURA RP



Плита Metos Futura RP с чугунными конфорками

Конфорки плиты Metos Futura RP выполнены из прочного чугуна. Плита легко чистится. Конфорки размером 300x300 мм закреплены на шарнирах и могут подниматься для чистки. Под конфорками выдвижной ящик для сбора грязи. Каждая конфорка снабжена регулятором на 7 позиций и индикаторной лампой. У моделей RP2, RP4 и RP6 имеется съемная полка в подставке. В подставке моделей RP4/220 и RP6/220 монтируется жарочный шкаф Metos Chef 220. Модели RP4/240 и RP6/240 оборудуются конвекционной духовкой Metos Chef 240.



Плиту легко чистить. Благодаря поднимающимся шарнирным конфоркам плиты RP, все части хорошо доступны для чистки.



Плита Metos Futura RP4/240 с конвекционной духовкой Chef 240 в подставке.

Metos	код	Варочная зона	Габариты мм	Эл.соединение
RP2	3494319	2 x 3 kW	500x800x900	400V 3N~ 6.0 kW
RP4	3494358	4 x 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 12.0 kW
RP6	3494397	6 x 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 18.0 kW
RP 4/220	3751993	4 x 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 16.7 kW
RP 4/240	3751997	4 x 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 19.6 kW
RP 6/220	3752004	6 x 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 23.5 kW
RP 6/240	3752008	6 x 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 25.6 kW
RP4 H	4210002	4 x 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 12.1 kW
RP6 H	4210004	6 x 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 18.1 kW

Модели H с регулировкой по высоте, диапазон регулировки 70 – 90 см.

Доступны также настольные модели.



ПЛИТЫ METOS MINOR



Metos Minor 4

Модель Metos Minor 4 – представляет собой плиту RP4 в миниатюре. Габариты плиты 600 x 600 x 900 мм прекрасно вписываются в небольшую кухню с глубиной рабочего места 600 мм. Плита содержит четыре чугунные конфорки с шарнирным креплением размером 220 x 220 мм и мощностью 2 и 4 кВт. Каждая конфорка оборудована 4-ступенчатым регулятором мощности и сигнальным индикатором. Под конфорками имеется съемный поддон из н/стали для облегчения чистки. Открытая подставка с полкой.

Плита Metos Minor 4 с небольшой, но эффективной конвекционной духовкой. Диапазон температуры духовки 100°C-270°C. Рабочая камера содержит 6 направляющих для решетчатых полок размером 445x315 мм. Расстояние между направляющими - 60 мм. В поставку входят две полки. Корпус из нержавеющей стали.



Чистка плиты облегчается тем, что конфорки поднимаются, открывая доступ к другим частям плиты.



Metos Minor 4/LD64

Metos	Код	Варочная зона	Габариты мм	Эл.соединение
Minor	3753592	4x 2 kW	600x600x900	400V 3N~ 8,0 kW 16A
Minor 4/LD64	3753594	4 x 2 kW	600x600x900	400V 3N~ 11.0 kW 16A
Полка-решетка	4198015		435x325	
Алюминиевая плита	4198014		445x315	





СКОВОРОДЫ METOS PRINCE

Сковороды **Metos Prince** устанавливаются стационарно на пол. Все модели Metos Prince оборудованы электрическим наклоном. Сковорода нагревается за считанные минуты (+200°C). Температура распределяется равномерно по всей поверхности. Регулировка термостатом в пределах 50-250°C.

Сковорода надежно монтируется на пол. Простая в использовании. Зеленый индикатор указывает на рабочий режим, желтый индикатор гаснет, когда сковорода готова к использованию. Крышка выполнена таким образом, что при открывании конденсат возвращается обратно в сковороду.

Сковороду легко чистить, все поверхности из нержавеющей стали. Корпус из хромированной нержавеющей стали, все углы закруглены. Жарочная площадь Metos Prince 60 - 540x530 мм и Prince 85 - 790x530 мм.

Сковороды могут поставляться с системой заполнения питьевой водой и эргономичной регулировкой высоты в пределах 800 - 950 мм.

Обслуживание осуществляется спереди. Монтажная рама имеет те же размеры, что и предыдущая модель Prince, поэтому старые сковороды можно легко заменить на новую. Новые модели Prince могут также устанавливаться на стене.



Metos Prince 85

- быстрая и эффективная
- надежная
- эргономичная, легкая чистка
- для требовательных условий

Metos Prince	Код	Габариты мм	Глубина	Объем л	Эл.соединение
Prince 60L	3755400	600x818x960	90	25	400V 3N~ 7,5kW 16A
Prince 60D	3755401	600x818x960	130	37	400V 3N~ 7,5kW 16A
Prince 85L	3755402	850x818x960	90	37	400V 3N~ 10,5kW 16A
Prince 85D	3755403	850x818x960	180	75	400V 3N~ 10,5kW 16A

Опция	Код
Регулировка высоты	3755414
Заполнение водой	3755416



Легкая рациональная крышка в открытом положении



Закругленные углы облегчают чистку

СКОВОРОДЫ METOS FUTURA

Серия **Metos Futura** представляет собой широкий ассортимент сковород для разнообразной, эффективной и эргономичной жарки в каждой кухне.

Сковороды Metos Futura оборудованы передовой технологией жарки, обеспечивающей высокую эффективность, равномерное распределение и быструю регенерацию тепла. Диапазон регулировки температуры 0...250°C.. Сковороды в работе быстрее и эффективнее, чем обычные сковороды, особенно при жарке холодных продуктов.

Сковороды Metos Futura могут поставляться с системой заполнения водой, работающей от нажатия кнопки.

Сковороды Metos Futura оборудованы электронаклоном в качестве стандарта. Доступны модели с ручным наклоном и эргономичной регулировкой высоты 800 - 950 мм.

Глубина сковород Metos Futura 85 и 110 - 90 мм и 180 мм соответственно, Пригодны для тушения и варки

Metos Futura 110 – многофункциональная сковорода с двумя отдельно управляемыми варочными зонами. Это позволяет одновременно готовить продукты, требующие различной температуры. К тому же, жарить можно в одной зоне, а сохранять блюдо теплым - в другой.

Все поверхности сковороды Metos Futura выполнены из нержавеющей стали. Жарочная поверхность изготовлена из хромированной нержавеющей стали толщиной 10 мм, хорошо удерживающей тепло.

Компактная конструкция, ровные гладкие поверхности и закругленные углы сковороды значительно облегчают чистку



Metos Futura 85



METOS FUTURA 60

Сковорода занимает мало места. Жарочная площадь сковороды Metos Futura 60 - 540x530x90 мм.

Объем сковороды 25 литров. Одна жарочная зона с бесступенчатой регулировкой температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Futura 60L	3755404	600x806x954	400V 3N~ 7,5 kW 10A

Опция	Код
Ручной наклон	3755413
Регулировка высоты	3755415
Заполнение водой	3755417



Metos Futura 60

METOS FUTURA 85

Жарочная площадь сковороды Metos Futura 85 -790x530 мм. Глубина моделей L составляет 90 мм и объем 37 литров, глубина моделей D - 180 мм и объем 75 литров. Бесступенчатая регулировка температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Futura 85L	3755406	850x806x954	400V 3N~ 10,5 kW 16A
Futura 85D	3755407	850x806x954	400V 3N~ 10,5 kW 16A

Опция	Код
Ручной наклон	3755413
Регулировка высоты	3755415
Заполнение водой	3755417



Metos Futura 85 с ручным наклоном (опция)



Metos Futura 110

METOS FUTURA 110

Жарочная площадь сковороды Metos Futura 110 - 1040x530 мм. Две отдельно регулируемые жарочные зоны. Бесступенчатая регулировка температуры. Глубина модели L -90 мм и объем 50 литров, глубина модели D - 180 мм, объем 100 литров. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Futura 110L	3755408	1100x806x954	400V 3N~ 15,0 kW 25A
Futura 110D	3755409	1100x806x954	400V 3N~ 15,0 kW 25A

Опция	Код
Ручной наклон	3755413
Регулировка высоты	3755415
Заполнение водой	3755417

СКОВОРОДЫ METOS FUTURA HD

Сковороды **Metos Futura HD** предназначены для варки и жарки в кухнях с большой производственной мощностью. Объем сковород - 100, 150 и 200 литров. Все сковороды оборудованы электроприводом наклона. Нагревательные элементы расположены внутри алюминиевого блока, обеспечивая, таким образом, быстрый нагрев. Температура регулируется термостатом в пределах 50°C... 250°C.

Приподнятая панель управления защищена от ударов и брызг. На панели имеется все самое необходимое – регулировка температуры, управление наклоном сковороды и заполнением водой. Зеленый индикатор горит, когда сковорода находится в работе, желтый индикатор гаснет, когда сковорода готова к использованию.

Модель **Metos Futura HD 100** оснащена одной жарочной зоной, модели **HD 150** и **HD 200** – двумя жарочными зонами. Две различные жарочные зоны позволяют одновременно готовить два блюда, требующие разной температуры приготовления.

Нержавеющая сталь, ровные поверхности с закругленными углами значительно облегчают чистку сковороды. Сковороды **Metos Futura HD** оборудованы краном для заполнения водой. В качестве опции предлагается ручной душ. Модель **Futura HD 100** рассчитана на два гастроконтейнера GN1/1, **HD 150** – на три контейнера GN1/1 и модель **HD 200** – на четыре гастроконтейнера GN1/1. Глубина сковороды – 273 мм



Metos Futura HD 200

- Для больших кухонь и интенсивного использования
- Эргономичная и простая в использовании конструкция, легко чистится
- Рассчитана на использование гастроемкостей GN
- Моторизованный наклон и заполнение водой в качестве стандарта

Metos	Код	Габариты мм	Объем л	Жарочная площадь м2	Подключение хол. воды	Эл.соединение
Futura HD 100L	3756394	1208x955x1559	100	0,4	R3/4"	400V 3N~ 20,7kW 32A
Futura HD 150L	3756283	1553x955x1559	150	0,59	R3/4"	400V 3N~ 27,6kW 50A
Futura HD 200L	3756248	1858x955x1559	200	0,78	R3/4"	400V 3N~ 41,4kW 60A

Опции	Код
Ручной душ	3756395



Сковороды **Metos Futura HD** оборудованы водопроводным краном. Ручной душ в качестве опции.



Модель **Metos Futura HD 100** оснащена одной жарочной зоной, модели **HD 150** и **HD 200** – двумя жарочными зонами.



Сбалансированная и изолированная крышка легко открывается. Двойные стенки обеспечивают хорошую изоляцию.



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНТАКТНЫЕ ПЛИТЫ METOS



- быстрый нагрев
- равномерная температура по всей поверхности конфорки
- жарочная поверхность из нержавеющей стали с антипригарным покрытием
- поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине
- низкий уровень теплового излучения



Flex Griddle 3,5/5



Flex Griddle 10



Каждая плита Flex Griddle поставляется со съемным брызгозащитным щитком



Точность регулировки температуры 1° градус

Индукционные плиты контактной жарки **Metos Flex Griddle** переносят все преимущества технологии индукционного нагрева – скорость, точность регулировки, комфортные рабочие условия, экономию электроэнергии - в новую область применения. По сравнению с традиционными плитами индукционные плиты работают очень быстро: даже самые маломощные модели разогреваются до 200 градусов за 4 с половиной минуты. Но еще более важная, чем быстрый нагрев, особенность данного оборудования – это время отклика. Постоянный контроль температуры всей поверхности конфорки и немедленное (в считанные секунды) реагирование на любое падение температуры, что в конечном итоге отражается на качестве приготовления. Температура поверхности постоянно высвечивается на цифровом дисплее панели управления.

Благодаря оптимизированной магнитной катушке, поверхность плиты нагревается равномерно от края до края и в углах. За счет этой особенности, а также вследствие отсутствия падения температуры, может быть использован каждый квадратный сантиметр конфорки.

Все четыре ножки плиты регулируются по высоте; таким образом, плиту можно вы- ставить абсолютно горизонтально. Жарочная поверхность из нержавеющей стали с прочным антипригарным покрытием. Плиту легко чистить, при ее использовании температура в кухне повышается значительно меньше, чем при использовании традиционных плит. Вместительный поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине

Благодаря способности контролировать и удерживать температуру на заданном уровне, готовить с помощью данного оборудования можно при температуре на 20-30 градусов ниже, чем при работе с традиционными конфорками. Это экономит энергию и способствует созданию более комфортных условий работы на кухне.

Плиты серии Flex Griddle поставляются двух размеров. Маленькие модели – с одной зоной жарки, большие – с двумя зонами. Оба размера выпускаются с разным уровнем мощности. Если плиту предполагается использовать для работы с большим количеством глубокомороженных продуктов – мы рекомендуем приобретать более мощную версию соответствующего размера. Все модели поставляются со съемным щитком от разбрызгивания, лопаткой и губкой для чистки

Плита	Код	Габариты мм	Жарочная зона мм	Эл.соединение
Flex Griddle 3,5	4231332	531x493x198/356	493x352	240V1~3,5kW 16A
Flex Griddle 5	4231334	531x493x198/356	493x352	400V3~5,0kW 16A
Flex Griddle 10	4231336	656x717x198/356	618x577	400V3~10,0kW 10A

METOS VAPO-ГРИЛЬ



- Запатентованный увлажнитель Vapo: пар, образующийся благодаря поддону с водой, делает приготовляемые на гриле продукты сочными и нежными.
- Подъемные нагревательные элементы из нержавеющей стали.
- Съемный поддон для воды легко чистить.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Гриль можно без труда перенести с одного места на другое.

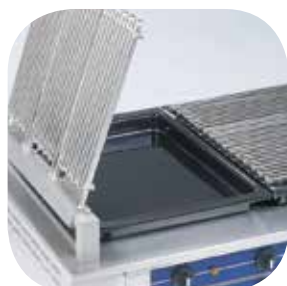
Metos Vapo-grill - это уникальный электрический гриль, на котором приготовленные продукты получают такими же вкусными, как и на угольном гриле, за единственным исключением - они не получают пересушенными. Запатентованный увлажнитель Vapo сохраняет продукты сочными и сводит к минимуму потери веса. Приготовленные на гриле продукты имеют такой же вкус и аромат, как и продукты, пожаренные на угольном гриле. Гриль безопасен для использования в любом помещении.

Приготовление продуктов происходит непосредственно на нагревательных элементах.

Мы предлагаем грили с 1, 2 или 3 быстро нагревающимися элементами с отдельным регулированием режима мощности. Нагревательные элементы легко чистятся методом пиролиза. Для чистки поддона и внутренних поверхностей нагревательные элементы можно поднять.

Весь жир, стекающий с приготовляемых продуктов, собирается в поддон с водой. Гриль безопасен в использовании, поскольку жир попадает в воду и не может воспламениться. Эмалированный поддон легко вынимается для мытья и чистки от жира и пищевых отходов.

Настольные грили Vapo GT1 и GT2 имеют однофазное подключение и поставляются в комплекте с электрическим проводом и вилкой. Модели GT3 с трехфазным подключением 400V3N ~ поставляются без вилки. Корпус гриля Vapo изготовлен целиком из нержавеющей стали.



Нагревательные элементы поднимаются для чистки ванны. Съемный эмалированный поддон легко чистить от жира и брызг. Можно мыть в посудомоечной машине



Запатентованный увлажнитель Vapo. Пар, образующийся благодаря поддону с водой, предохраняет от высыхания и делает приготовляемые на гриле продукты сочными и нежными, имеющими такой же вид и аромат, как на угольном гриле



Vapo GT1



Vapo GT2



Vapo GT3

Metos	Код	Габариты мм	Площадь жарки мм	Эл.соединение
Vapo-grill GT1	4230010	270x545x130	150x360	230V 1~ 1.6 kW 10A
Vapo-grill GT2	4230012	435x545x130	310x360	230V 1~ 3.2 kW 16A
Vapo-grill GT3	4230014	600x545x130	475x360	400V 3N~ 4.8 kW 10A

Встроенное индукционное оборудование

Серия **Install-Line** обеспечивает эффективность и гибкость и приносит выгоду на всех фронтах. Курс, ориентированный на клиента, нельзя остановить. На сегодняшний день самые различные бизнес-концепции отдают предпочтение встроенному оборудованию. Таким образом, Install-Line представляет собой идеальное решение: пять моделей со стеклокерамической поверхностью и две – под посуду вок создают оптимальные условия для воплощения концепции встроенных модулей в системах открытого обслуживания.

Благодаря рамочной конструкции, серия Install-Line легко вписывается в другое оборудование. Производительность Install-Line повышается за счет использования индукционной кухонной техники. Поэтому она полезна именно там, где требуется рентабельность, гибкость, энергосбережение, стоимостная оптимизация и эффективная продажа. Серия Install-Line – это идеальное решение для бизнеса, предлагающее максимальное удобство и высокую надежность.



Индукционные плиты	Код	Варочная зона мм	Габариты мм	Ванна мм	Эл.соединение
BH/IN 2500	4231622	260x260	310x310x184	290x290x200	230V 1~ 2,5kW 16A
SH/IN 3500	4231623	320x320	384x384x220	350x350x240	230V 1~ 3,5kW 16A
SH/IN 3500D	4231627	320x580	384x644x155	345x605x170	400V 3~ 7,0kW 16A
SH/IN 5000	4231625	320x320	384x384x220	350x350x240	400V 3~ 5,0kW 10A
SH/IN 5000D	4231620	320x580	384x644x155	345x605x170	400V 3~ 10,0kW 16A

Индукц.плиты вок	Код	Варочная зона мм	Габариты мм	Ванна мм	Эл.соединение
SH/WO/IN 3500	4231613	Ø 300	384x384x278	360x360x300	230V 1~ 3,5kW 16A
SH/WO/IN 5000	4231615	Ø 300	384x384x278	360x360x300	400V 3~ 5,0kW 10A
SH/WO/IN 8000	4231618	Ø 300	384x384x278	360x360x300	400V 3~ 8,0kW 16A

Индукц.плиты контактной жарки	Code	Варочная зона мм	Габариты мм	Ванна мм	Эл.соединение
SH/GR/IN 3500	4231630	486x345	531x390x176	521x380	230 1~ 3,5kW 16A
SH/GR/IN 5000	4231632	486x345	531x390x176	521x380	400V 3~ 5,0kW 16A



Презентация элегантного буфета

Элегантный буфет и высокое качество пищи – заветная мечта каждого ресторатора. Модульная концепция и ровный дизайн теплосберегающей панели лежит в основе многих типов буфетной концепции. Оборудование серии Hold-Line легко вписывается в любой материал. Все гастроконтейнеры с электромагнитными свойствами могут быть размещены под самый взыскательный вкус. Все теплосберегающие панели (1-4) обслуживаются одним генератором. На 1-2 поверхности предусмотрен один регулятор температуры для поддержания различных тепловых режимов. Мощная вентиляция обеспечивает работу генератора в эксплуатационном режиме в течение длительного времени. Все кабели оборудованы вилками, что значительно упрощает конечную сборку. Непрерывный, электронный мониторинг температуры в режиме реального времени. Диапазон регулировки температуры от 50°C до 100°C. Система RTCS поддерживает заданную температуру с точностью до одного градуса. Кошмарная ситуация, когда на выходе мы имеем сочетание тепловатой еды с высоким содержанием воды, уходит в прошлое.



Индукционный мармит	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Hold line BH/HO/IN 450	4231493	1x 322x322x75	230V 1~ 0,45 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 900	4231494	2x 322x322x75	230V 1~ 0,9 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 1350	4231495	3x 322x322x75	230V 1~ 1,35 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 1800	4231496	4x 322x322x75	230V 1~ 1,8 kW 10A

Ванна для одного мармита 330x330x100, мощность одного мар-та 450 W

Индукционный мармит GN	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Hold line HO/IN 800-GN	4231600	1x 520x320x75	230V 1~ 0,8 kW
Hold line HO/IN 1600-GN	4231602	2x 520x320x75	230V 1~ 1,6 kW
Hold line HO/IN 2400-GN	4231604	3x 520x320x75	230V 1~ 2,4 kW
Hold line HO/IN 3200-GN	4231606	4x 520x320x75	230V 1~ 3,2 kW

Ванна для одного мармита 528x328x100, мощность одного мар-та 800 W

Аксессуары	Код	Габариты мм
Чайфинг-дэш	4231497	ø300 x 60
Внутренняя чаша	4231498	



Гибкая система подогрева

Просто чудеса! Каменная столешница, как по волшебству, становится буфетным столом с подогревом. Индукционные буфетные мармиты Incogneeto специально предназначены для установки под стандартные гранитные столешницы, так что на поверхности остается только беспроводной модуль Magneeto. Модуль предназначен для локализации индукционной зоны нагрева на поверхности столешницы. Мигающий индикатор красного цвета указывает на правильную установку посуды. Никаких отверстий, ничего не требуется сверлить или резать. Система может использоваться с натуральным гранитом и рядом других искусственных материалов (за исключением Corian). Проверьте материал на пригодность перед заказом. Автоматическое определение установленной на панель посуды позволяет начать мгновенный нагрев. Любая пригодная для индукционного нагрева посуда (соответствующего диаметра) может использоваться и на панели Magneeto. Рекомендуемый диаметр – 20-30 см. Регулировка температуры в пределах 30°C...85°C. От перегрева генератор охлаждается мощным вентилятором.



<i>Incogneeto</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>Мармит Incogneeto</i>	4231590	445x445x114	230V 1~ 0,65 kW

ИНДУКЦИОННЫЕ МАРМИТЫ - METOS ECO KITCHEN

Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000

- встраиваемая модель
- для круглого чафинг-деш Tasty 2060L и Tasty 2032L GN 2/3
- регулировка температуры +30...+90°C, 10 уровней мощности
- одна зона Ø220 мм, мин.размер контейнера Ø120 мм
- керамическая поверхность 400x400 мм



Индукционный мармит Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000

<i>Metos EcoKitchen</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>Индукционный мармит IND-E0P-N1000</i>	4000395	404x404x67	230V1N~ 1kW 6A



Оборудование для гриля и ресторана







Diamante 70 / 90.

Создание пространства

Diamante – это эффективная и практичная серия, которая упрощает любую задачу на кухне: от подготовки и приготовления до очистки и уборки. Узнайте о том, насколько быстрой и простой может сделать Вашу работу Diamante, обеспечивая идеальный результат благодаря инновационному сенсорному дисплею, эксклюзивным практичным двойным дверцам и самой передовой технологии.

Одна ручка управления

Новая нескользкая конструкция, прямоугольная и закругленная форма для более эргономичного захвата, рельефный индикатор для облегчения выбора программы. Функция кодирования. Дотроньтесь до программы, поверните ручку, чтобы установить уровень, и нажмите на нее, чтобы подтвердить настройку. Водо- и грязнепроницаемая головка.

Интуитивный интерфейс

Делает настройку параметров быстрой и простой, снижает время программирования и обеспечивает идеальные результаты.

Благодаря Diamante все будет на своем месте.

Функциональность и производительность на кухне можно повысить, если все будет находиться на своих местах, под рукой, и рабочий процесс не будет прерываться. Diamante включает ряд отделений с откидывающимися дверцами, которые проще открывать и закрывать – Ваши принадлежности будут в чистоте и порядке как до, так и во время использования.





Everything is always in its place

Everything is under control

More order and space while you work

A 100% available worktop

Практичные двойные дверцы

Два разных механизма открывания для удвоения пространства и вместительности. Откидывающиеся дверцы для хранения специй, бутылок, ножей, половников и ложек; распашные дверцы для увеличения объема внутреннего отделения. Все контейнеры можно персонализировать, они являются взаимозаменяемыми и легко вынимаются для мытья в посудомоечной машине по окончании дня.

Стильные боковые панели

Закругленная отделка боковых панелей Diamante, идеально подходящая для кухонных островов, придает всей кухне оригинальный и элегантный вид. Их можно дополнять держателями для бутылок или контейнеров GN, либо просто одиночным карманом. Все находится под рукой, и блюда можно готовить за максимально короткое время. Контейнеры GN легко вынимаются для мытья в посудомоечной машине и быстрого повторного использования – поддержание чистоты никогда не было настолько простым.

Ручка новой нескользкой конструкции

Прямоугольная и закругленная форма для более эргономичного захвата, рельефный индикатор для облегчения настройки. Эксклюзивная функция кодирования – Вам нужно только дотронуться до программы, повернуть ручку, чтобы установить уровень, и нажать на нее, чтобы подтвердить настройку. Водо- и грязнепроницаемая головка. Электронный интерфейс делает настройку параметров быстрой и простой, снижает время программирования и обеспечивает идеальные результаты.

Фритюрница – для приготовления поджаристых и хрустящих продуктов во фритюре.

Ее характерная особенность – дисплей, отслеживающий все колебания температуры и показывающий их в реальном времени при помощи специального индикатора, что позволяет легко и точно управлять прибором и готовить различные продукты к назначенному времени, всегда получая отличные результаты.

Духовка – идеальное приготовление еды с термощупом.

Даже если рецепт требует использования термощупа, Вам нужно будет просто установить желаемую температуру прямо на панели управления одним нажатием.

Индукция – постоянная температура для надежных результатов.

Вы сможете легко приготовить соус идеального цвета, текстуры и блеска, как этот: Вам нужно будет только лишь установить оптимальную температуру, просто прикоснувшись к панели на приборе. Высокоточная система управления обеспечивает постоянную температуру и идеальное приготовление каждого блюда.



Дверцы с двумя разными механизмами открывания



Боковые панели с дополнительными карманами GN



Ручка с функцией «нажмите, чтобы выбрать»

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90 TOUCH



Плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью



Макаронварка



Электрическая плита с единой поверхностью на открытом шкафу
DT94/10CTE



Индукционная плита со сплошной поверхностью
DT94/10GCITC



Индукционная плита с 2 зонами
D92/10GCI



Электрический паровой мармит
DT92/10CBE



Электрическая сковорода с моторизованным наклоном на 80 л
DT94/10KBEIM



Электрическая фритюрница на 22 л
DT9222/10FRE

Diamante 90 TOUCH

	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ГВ / ХВ / слив
Электрическая плита с единой поверхностью на открытом шкафу	DT94/10CTE	4343000	800x900x870	400 В 16 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	DT92/10VTC	4343004	400x900x870	400 В 8 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	DT94/10VTC	4343008	800x900x870	400 В 16 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	DT92/10GCITC	4343016	400x900x870	400 В 14 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	DT94/10GCITC	4343018	800x900x870	400 В 28 кВт	
Индукционный вок	DT92/10GCIW	4343020	400x900x870	400 В 5 кВт	
Индукционная плита с 2 зонами на открытом шкафу	D92/10GCI	4343028	400x900x870	400 В 10 кВт	
Индукционная плита с 4 зонами на открытом шкафу	D94/10GCI	4343030	800x900x870	400 В 20 кВт	
Электрический паровой мармит на открытом шкафу	DT92/10CBE	4343040	400x900x870	400 В 1,8 кВт	ХВ 1/2"
Электрический паровой мармит на открытом шкафу	DT94/10CBE	4343042	800x900x870	400 В 5,4 кВт	ХВ 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT93/10FTEC1/3R	4343052	600x900x870	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT94/10FTEC1/3R	4343054	800x900x870	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT96/10FTEC1/3R	4343114	1200x900x870	400 В 22,5 кВт	

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90 TOUCH

Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT92/10FTEC	4343068	400x900x870	400 В 7,5 кВт
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT93/10FTEC	4343070	600x900x870	400 В 10,5 кВт
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT94/10FTEC	4343072	800x900x870	400 В 15 кВт
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT96/10FTEC	4343122	1200x900x870	400 В 22,5 кВт
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT92/10FTECR	4343092	400x900x870	400 В 7,5 кВт

Diamante 90 TOUCH	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ГВ/ХВ/слив
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT93/10FTECR	4343094	600x900x870	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	DT94/10FTECR	4343096	800x900x870	400 В 15 кВт	
Электрическая сковорода с ручным наклоном на 80 л	DT94/10KBEI	4343132	800x900x870	400 В 9 кВт	ХВ 3/4"
Электрическая сковорода с моторизованным наклоном на 80 л	DT94/10KBEIM	4343138	800x900x870	400 В 9 кВт	ХВ 3/4"
Электрическая сковорода с моторизованным наклоном на 120 л	DT96/10KBEIM	4343134	1200x900x870	400 В 13,5 кВт	ХВ 3/4"
Электрическая макаронovarка на 40 л с одной ванной	DT92/10CPE	4343150	400x900x870	400 В 8,5 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Электрическая макаронovarка на 40 л с одной ванной	DT93/10CPE	4343152	600x900x870	400 В 9 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Электрическая макаронovarка на 40 л с двумя ваннами	DT94/10CPE	4343154	800x900x870	400 В 17 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Электрическая фритюрница на 22 л с одной ванной	DT9222/10FRE	4343160	400x900x870	400 В 18 кВт	
Электрическая фритюрница на 22 л с двумя ваннами	DT9422/10FRE	4343164	800x900x870	400 В 36 кВт	
Электрическая фритюрница на 15 л с одной ванной	DT9215/10FRE	4343166	400x900x870	400 В 12 кВт	
Электрическая фритюрница на 15 л с двумя ваннами	DT9415/10FRE	4343162	800x900x870	400 В 24 кВт	
Электрический варочный котел косвенного нагрева на 50 л	DT93/10PEI05	4343172	600x900x870	400 В 9,6 кВт	ХВ и ГВ 3/4" слив 1"
Электрический варочный котел косвенного нагрева на 100 л	DT94/10PEI10	4343170	800x900x870	400 В 21 кВт	ХВ и ГВ 3/4" слив 1"
Многофункциональная сковорода с крышкой	D92/10MAE	4343698	400x900x870	400 В 10 кВт	ХВ 3/4" слив 1"



РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90



Многофункциональная электрическая сковорода



Фритюрница



Электрическая плита с единой поверхностью на электрической духовке D94/10CTEE



Электрическая плита с 4 квадратными конфорками на открытом шкафу D94/10CEPQ



Индукционная плита со сплошной поверхностью D92/10CITC



Индукционный вок D92/10GCIW



Электрогриль D92/10GEP



Газовый вок с 1 конфоркой на открытом шкафу D93/10CGW10

Diamante 90

	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ГВ/ХВ/слив
Электрическая плита с единой поверхностью на электрической духовке	D94/10CTEE	4343280	800x900x870	400 В 22 кВт	
Электрическая плита с единой поверхностью на открытом шкафу	D94/10CTE	4343282	800x900x870	400 В 16 кВт	
Электрическая плита с 2 квадратными конфорками на открытом шкафу	D92/10CEPQ	4343290	400x900x870	400 В 8 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками на электрической духовке	D94/10CEEPQ	4343294	800x900x870	400 В 22 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками на открытом шкафу	D94/10CEPQ	4343296	800x900x870	400 В 16 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	D92/10VTC	4343300	400x900x870	400 В 8 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на электрической духовке	D94/10VTCE	4343304	800x900x870	400 В 22 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	D94/10VTC	4343306	800x900x870	400 В 16 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	D92/10GCITC	4343787	400x900x870	400 В 10 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	D94/10GCITC	4343314	800x900x870	400 В 20 кВт	
Индукционный вок	D92/10GCIW	4343316	400x900x870	400 В 5 кВт	

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90

Индукционная плита с 2 зонами на открытом шкафу	D92/10GCI	4343318	400x900x870	400 В 10 кВт
Индукционная плита с 4 зонами на открытом шкафу	D94/10GCI	4343322	800x900x870	400 В 20 кВт
Электрический паровой мармит на открытом шкафу	D92/10CBE	4343330	400x900x870	230 В 1,8 кВт ХВ 3/4" слив 1/2"
Электрический паровой мармит на открытом шкафу	D94/10CBE	4343332	800x900x870	400 В 5,4 кВт ХВ 3/4" слив 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	D93/10FTEC1/3R	4343352	600x900x870	400 В 10,5 кВт

Diamante 90	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ГВ / ХВ / слив
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	D94/10FTEC1/3R	4343354	800x900x870	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью на открытом шкафу	D96/10FTEC1/3R	4343356	1200x900x870	400 В 22,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D92/10FTEC	4343376	400x900x870	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D93/10FTEC	4343378	600x900x870	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D94/10FTEC	4343380	800x900x870	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D96/10FTEC	4343382	1200x900x870	400 В 22,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D92/10FTECR	4343408	400x900x870	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D93/10FTECR	4343410	600x900x870	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью на открытом шкафу	D94/10FTECR	4343412	800x900x870	400 В 15 кВт	
Электрогриль	D92/10GEP	4343534	400x900x870	400 В 9,9 кВт	
Электрогриль	D94/10GEP	4343526	800x900x870	400 В 19,8 кВт	
Электрическая сковорода с моторизованным наклоном на 120 л	D96/10KBEIM	4343544	1200x900x870	400 В 19 кВт	ХВ 3/4"
Электрическая сковорода с моторизованным наклоном на 80 л	D94/10KBEIM	4343548	800x900x870	400 В 9 кВт	ХВ 3/4"
Электрическая макароняварка на 40 л с одной ванной	D92/10CPE	4343576	400x900x870	400 В 8,5 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Электрическая макароняварка на 40 л с двумя ваннами	D94/10CPE	4343580	800x900x870	400 В 17 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Подъемник корзин	D90/10SCCP	4343586	150x900x870	230 В 0,1 кВт	
Электрическая фритюрница на 22 л с одной ванной	D9222/10FRE	4343606	400x900x870	400 В 18 кВт	
Электрическая фритюрница на 22 л с двумя ваннами	D9422/10FRE	4343610	800x900x870	400 В 36 кВт	
Электрический варочный котел косвенного нагрева на 50 л	D93/10PEI05	4343622	600x900x870	400 В 9,6 кВт	ХВ и ГВ 3/4" слив 1 1/2"
Электрический варочный котел косвенного нагрева на 100 л	D94/10PEI10	4343620	800x900x870	400 В 21 кВт	ХВ и ГВ 3/4" слив 2"
Электрический варочный котел косвенного нагрева на 150 л	D94/10PEI15	4343644	800x900x870	400 В 21 кВт	ХВ и ГВ 3/4" слив 2"
Электрическая многофункциональная сковорода	D93/10KBEF	4343650	600x900x870	400 В 8,1 кВт	ХВ 3/4" слив 1"
Электрический мармит для картофеля фри	D92/10SPE	4343660	400x900x870	230 В 2 кВт	
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D92/10ENC	4343670	400x900x870		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D93/10ENC	4343672	600x900x870		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D94/10ENC	4343674	800x900x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D91/10EN	4343682	200x900x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D92/10EN	4343684	400x900x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D93/10EN	4343686	600x900x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D94/10EN	4343688	800x900x870		
Газовый вок с 1 конфоркой 10 кВт на открытом шкафу	D93/10CGW10	4343700	600x900x870	Газ 10 кВт	
Газовый вок с 1 конфоркой 14 кВт на открытом шкафу	D93/10CGW14	4343702	600x900x870	Газ 14 кВт	
Газовый вок с 2 конфорками 10 кВт на открытом шкафу	D95/10CGW20	4343704	1000x900x870	Газ 20 кВт	
Газовый вок с 2 конфорками 14 кВт на открытом шкафу	D95/10CGW28	4343706	1000x900x870	Газ 28 кВт	



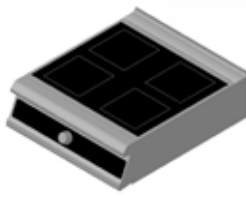
РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90 TOUCH TOP



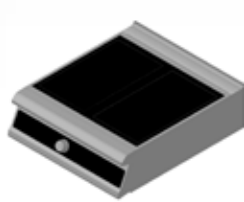
Индукционная плита с 4 зонами



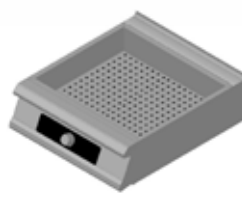
Электрическая плита с единой поверхностью DT94/10TCTE



Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью DT94/10TVTC



Индукционная плита со сплошной поверхностью DT94/10TCITC



Электрический паровой мармит DT94/10TCBE



Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью DT96/10TFTEC

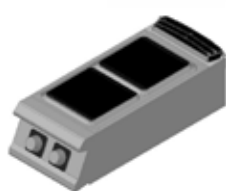
Diamante 90 TOUCH TOP (без нижней части)

Дiamante 90 TOUCH TOP (без нижней части)	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ХВ / слив
Электрическая плита с единой поверхностью	DT94/10TCTE	4343002	800x900x250	400 В 16 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	DT92/10TVTC	4343006	400x900x250	400 В 8 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	DT94/10TVTC	4343010	800x900x250	400 В 16 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	DT92/10TCITC	4343012	400x900x250	400 В 14 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	DT94/10TCITC	4343014	800x900x250	400 В 28 кВт	
Индукционная плита с 2 зонами, настольная версия	DT92/10TCI	4343022	400x900x250	400 В 10 кВт	
Индукционная плита с 4 зонами, настольная версия	DT94/10TCI	4343024	800x900x250	400 В 20 кВт	
Индукционный вок, настольная версия	DT92/10TCIW	4343026	400x900x250	400 В 5 кВт	
Электрический паровой мармит	DT92/10TCBE	4343044	400x900x250	400 В 1,8 кВт	ХВ 1/2"
Электрический паровой мармит	DT94/10TCBE	4343046	800x900x250	400 В 5,4 кВт	ХВ 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью	DT92/10TFTECR	4343098	400x900x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью	DT93/10TFTECR	4343100	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой хромированной поверхностью	DT94/10TFTECR	4343050	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью	DT93/10TFTEC1/3R	4343056	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью	DT94/10TFTEC1/3R	4343058	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 хромированной поверхностью	DT96/10TFTEC1/3R	4343116	1200x900x250	400 В 22,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	DT92/10TFTEC	4343074	400x900x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	DT93/10TFTEC	4343076	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	DT94/10TFTEC	4343078	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	DT96/10TFTEC	4343124	1200x900x250	400 В 22,5 кВт	

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 90 TOP



Настольный барбекю



Электрическая плита с 2 квадратными конфорками D92/10TCEPQ



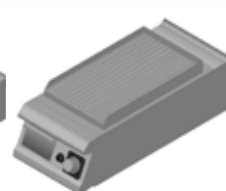
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками D94/10TCEPQ



Индукционная плита с 2 зонами D92/10TCI



Индукционная плита с 4 зонами D94/10TCI



Лавовый гриль D92/10TPLG



Электрический мармит для картофеля фри D92/10TSPE

Diamante 90 TOP (без нижней части)	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ХВ / слив
Электрическая плита с единой поверхностью	D94/10TCTE	4343284	800x900x250	400 В 16 кВт	
Электрическая плита с 2 квадратными конфорками	D92/10TCEPQ	4343292	400x900x250	400 В 8 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками	D94/10TCEPQ	4343298	800x900x250	400 В 16 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	D92/10TV TC	4343302	400x900x250	400 В 8 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	D94/10TV TC	4343308	800x900x250	400 В 16 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	D92/10TCITC	4343310	400x900x250	400 В 10 кВт	
Индукционная плита со сплошной поверхностью	D94/10TCITC	4343312	800x900x250	400 В 20 кВт	
Индукционная плита с 2 зонами, настольная версия	D92/10TCI	4343320	400x900x250	400 В 10 кВт	
Индукционная плита с 4 зонами, настольная версия	D94/10TCI	4343324	800x900x250	400 В 20 кВт	
Индукционный вок, настольная версия	D92/10TCIW	4343326	400x900x250	400 В 5 кВт	
Электрический паровой мармит	D92/10TCBE	4343334	400x900x250	230 В 1,8 кВт	ХВ 3/4" слив 1/2"
Электрический паровой мармит	D94/10TCBE	4343336	800x900x250	400 В 5,4 кВт	ХВ 3/4" слив 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной хромированной поверхностью	D92/10TFTECR	4343414	400x900x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной хромированной поверхностью	D93/10TFTECR	4343416	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной хромированной поверхностью	D94/10TFTECR	4343350	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 хромированной поверхностью	D93/10TFTEC1/3R	4343358	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 хромированной поверхностью	D94/10TFTEC1/3R	4343360	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 хромированной поверхностью	D96/10TFTEC1/3R	4343362	1200x900x250	400 В 22,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	D92/10TFTEC	4343384	400x900x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	D93/10TFTEC	4343386	600x900x250	400 В 10,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	D94/10TFTEC	4343388	800x900x250	400 В 15 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой хромированной поверхностью	D96/10TFTEC	4343390	1200x900x250	400 В 22,5 кВт	
Лавовый гриль	D92/10TPLG	4343514	400x900x250	Газ 12,5 кВт	
Лавовый гриль	D94/10TPLG	4343516	800x900x250	Газ 25 кВт	
Настольный гриль-барбекю	D96/10TGG	4343528	1200x900x250	Газ 32 кВт	
Электрический мармит для картофеля фри	D92/10TSPE	4343662	400x900x250	230 В 2 кВт	
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D92/10TENC	4343676	400x900x250		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D93/10TENC	4343678	600x900x250		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D94/10TENC	4343680	800x900x250		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ DIAMANTE 90 METOS

Принадлежности для Diamante 90	Модель	Код	Размеры, мм
Открытая подставка	91/10B	4343713	200x865x620
Открытая подставка	92/10B	4343714	400x865x620
Открытая подставка	93/10B	4343171	600x865x620
Открытая подставка	94/10B	4343174	800x865x620
Открытая подставка	912/10B	4343715	1200x865x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	92/10BH	4343716	400x865x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	93/10BH	4343717	600x865x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	94/10BH	4343718	800x865x620
Выдвижной ящик	DBVC4	4343173	395x560x465
Выдвижной ящик	DBVC6	4343719	595x560x465
Дверца Diamante M40	DBVP4	4344263	395x36x465
Дверца Diamante M50	DBVP5	4343769	495x36x465
Дверца Diamante M60	DBVP6	4343770	595x36x465
Дополнительная дверца Diamante M40 A	DBVPA4	4343207	395x36x465
Держатель для ножей	DAPC	4343771	
Полка для специй	DAPS	4343773	
Держатель для кухонных принадлежностей	DAPM	4344265	
Диспенсер/держатель для бутылок	DAPDB	4344264	



Дверца Diamante с держателем для ножей

Принадлежности для Diamante 90	Модель	Код	Размеры, мм	Для модуля
Лавовые камни, 4 кг	CPL4	4343723		лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, нерж.	GPCI80	4343743	790x650	лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, чугун	GPCG40	4343744	192x650	лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, чугун	GPCG80	4343745	384x650	лавовый гриль
Решетка для мяса	GPC40	4343746	390x650	лавовый гриль
Решетка для мяса	GPC80	4343747	790x650	лавовый гриль
Решетка для рыбы, нерж.	GPI40	4343748	390x650	лавовый гриль
Решетка для рыбы, нерж.	GPI80	4343749	790x650	лавовый гриль
Гладкая плитка, чугун	2519486	4343767	396x348	газовая плита
Рифленая плитка, чугун	2519488	4343768	396x348	газовая плита
Крышка для одной корзины, нерж.	C9-C	4343727		макаронovarка
Набор корзин 2x1/2	9KIT-E	4343752		макаронovarка
Набор корзин 2x1/3 + 3x3MP	9KIT-C	4343753		макаронovarка
Набор корзин 3x1/3	9KIT-D	4343754		макаронovarка
Набор корзин 1x1/3 + 6x3MP	96KIT-B(93...)	4343201		макаронovarка
Комплект для корзин 1/3	0789970	4343200	145x310x180	макаронovarка
Комплект для корзин 1/6	97340900	4343202	145x145x180	макаронovarка
Корзина 1/2	97339000	4343181	240x280x180	макаронovarка
Корзина 1/3	97337900	4343182	160x280x180	макаронovarка
Корзина для фритюрницы	CR0592130	4343180	315x360x120	фритюрница
Маслосборник	97328000	4343167		фритюрница
Встроенная фильтрующая система с насосом для заполнения	FFAR	4343757		фритюрница
Автоматический подъем корзины с таймером	SACE	4343758		фритюрница
Автоматический подъем корзины с таймером	SACG	4343759		фритюрница
Корзина для теста 50 л	9C5	4343175		варочный котел
Корзина для теста 100 л	9C10	4343176		варочный котел
Корзина для теста 150 л	9C15	4343177		варочный котел
Корзина для овощей 100 л	9CV10	4343178		варочный котел
Корзина для овощей 150 л	9CV15	4343179		варочный котел
Защита от брызг M40	90XFTP4			плита непосредственной жарки
Защита от брызг M60	90XFTP6			плита непосредственной жарки
Защита от брызг M80	90XFTP8			плита непосредственной жарки
Защита от брызг M120	90XFTP12			плита непосредственной жарки
Мультисенсорный термомуш	KS-T	4343208		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ DIAMANTE 90 METOS



РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 70



Керамическая газовая плита на электрической духовке



Электрическая плита с единой поверхностью на электрической духовке D74/10CTEE



Электрическая плита с 2 квадратными конфорками на открытом шкафу D72/10CEPQ



Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу D72/10VTC



Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 поверхностью на открытом шкафу D73/10FTE1/3R



Газовый лавовый гриль на открытом шкафу D72/10PLGP



Электрическая фритюрница на 15 л с двумя ваннами D7415/10FRE

Diamante 70

Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ХВ / слив	
Электрическая плита с единой поверхностью на электрической духовке	D74/10CTEE	4343836	800x730x870	400 В 16 кВт	
Электрическая плита с единой поверхностью на открытом шкафу	D74/10CTE	4343838	800x730x870	400 В 10 кВт	
Электрическая плита с 2 квадратными конфорками на открытом шкафу	D72/10CEPQ	4343842	400x730x870	400 В 5,2 кВт	
Электрическая плита с 2 круглыми конфорками на открытом шкафу	D72/10CEPT	4343846	400x730x870	400 В 5,2 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками на электрической духовке	D74/10CEEPQ	4343850	400x730x870	400 В 16,4 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками на открытом шкафу	D74/10CEPQ	4343852	800x730x870	400 В 10,4 кВт	
Электрическая плита с 4 круглыми конфорками на электрической духовке	D74/10CEEPT	4343856	800x730x870	400 В 16,4 кВт	
Электрическая плита с 4 круглыми конфорками на открытом шкафу	D74/10CEPT	4343858	800x730x870	400 В 10,4 кВт	
Электрическая плита с 6 круглыми конфорками на открытом шкафу	D76/10CEPT	4343864	1200x730x870	400 В 15,6 кВт	
Электрическая плита с 6 круглыми конфорками на электрической духовке, подогреваемый шкаф	D76/10CEEPT	4343862	1200x730x870	400 В 21,6 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	D72/10VTC	4343868	400x730x870	400 В 5 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на электрической духовке	D74/10VTCE	4343872	800x730x870	400 В 16 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью на открытом шкафу	D74/10VTC	4343874	800x730x870	400 В 10 кВт	
Индукционный вок	D72/10GCIW	4343878	800x730x870	400 В 5 кВт	
Индукционная плита с 2 зонами на открытом шкафу	D72/10GCI	4343880	400x730x870	400 В 7 кВт	
Индукционная плита с 4 зонами на открытом шкафу	D74/10GCI	4343884	800x730x870	400 В 14 кВт	
Электрический паровой мармит на открытом шкафу	D72/10CBE	4343890	400x730x870	230 В 1,8 кВт	слив 1/2"

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 70

Электрический паровой мармит на открытом шкафу	D74/10CBE	4343892	800x730x870	400 В 5,4 кВт	слив 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 поверхностью на открытом шкафу	D73/10FTE1/3R	4343926	600x730x870	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 поверхностью на открытом шкафу	D74/10FTE1/3R	4343928	800x730x870	400 В 10,8 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой на 1/3 поверхностью на открытом шкафу	D76/10FTE1/3R	4343924	1200x730x870		

Diamante 70	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ХВ / слив
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью на открытом шкафу	D72/10FTE	4343954	400x730x870	400 В 5,4 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью на открытом шкафу	D73/10FTE	4343956	600x730x870	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью на открытом шкафу	D74/10FTE	4343958	800x730x870	400 В 10,8 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью на открытом шкафу	D76/10FTE	4343952	1200x730x870		
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой поверхностью на открытом шкафу	D72/10FTER	4343978	400x730x870	400 В 5,4 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой поверхностью на открытом шкафу	D73/10FTER	4343980	600x730x870	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленой поверхностью на открытом шкафу	D74/10FTER	4343982	800x730x870	400 В 10,8 кВт	
Газовый лавовый гриль на открытом шкафу	D72/10PLGP	4344070	400x730x870	Газ 7 кВт	
Газовый лавовый гриль на открытом шкафу	D74/10PLGP	4344072	800x730x870	Газ 14 кВт	
Газовый гриль	D72/10GG	4344078	400x730x870	Газ 7,5 кВт	
Газовый гриль	D74/10GG	4344080	800x730x870	Газ 15 кВт	
Электрогриль	D72/10GEP	4344084	400x730x870	400 В 7,8 кВт	
Электрогриль	D74/10GEP	4344088	800x730x870	400 В 15,6 кВт	
Электрическая сковорода с ручным наклоном на 43 л, чугун	D74/10KBEG	4344100	800x730x870	400 В 7,15 кВт	
Электрическая макароняварка на 28 л с одной ванной	D72/10CPE	4344108	400x730x870	400 В 5,6 кВт	ХВ 3/4" / слив 1"
Электрическая макароняварка на 28 л с двумя ваннами	D74/10CPE	4344112	800x730x870	400 В 11,2 кВт	ХВ 3/4" / слив 1"
Электрическая фритюрница на 15 л с одной ванной	D7215/10FRE	4344122	400x730x870	400 В 12 кВт	
Электрическая фритюрница на 15 л с двумя ваннами	D7415/10FRE	4344128	800x730x870	400 В 24 кВт	
Электрическая многофункциональная сковорода на 21 л	D73/10KBEF	4344150	600x730x870	400 В 8,1 кВт	слив 1"
Электрическая многофункциональная сковорода на 13 л	D72/10KBEF	4344152	400x730x870	400 В 4,05 кВт	слив 1"
Электрический мармит для картофеля фри	D72/10SPE	4344156	400x730x870	400 В 2 кВт	
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D72/10ENC	4344180	400x730x870		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D73/10ENC	4344182	600x730x870		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком на открытом шкафу	D74/10ENC	4344184	800x730x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D71/10EN	4344158	200x730x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D72/10EN	4344160	400x730x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D73/10EN	4344162	600x730x870		
Нейтральный модуль на открытом шкафу	D74/10EN	4344164	800x730x870		
Газовый вок с 1 конфоркой 14 кВт на открытом шкафу	D73/10CGPW14	4344188	600x730x870	Газ 14 кВт	
Газовый вок с 2 конфорками 14 кВт на открытом шкафу	D75/10CGPW28	4344192	1000x730x870	Газ 28 кВт	



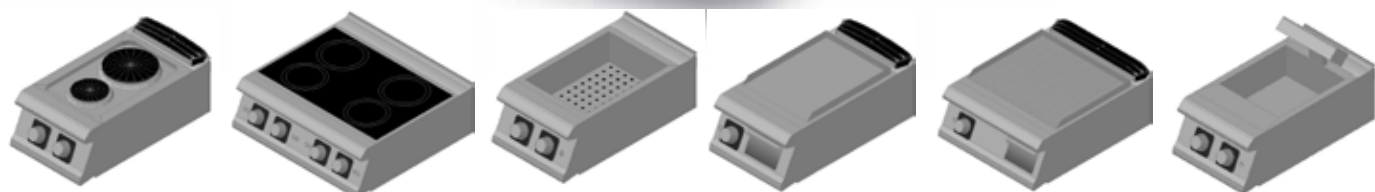
Электрическая сковорода с ручным наклоном

Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком

РЕСТОРАННАЯ СЕРИЯ METOS DIAMANTE 70 TOP



Плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью



Электрическая плита с 2 круглыми конфорками
D72/10TCEPQ

Индукционная плита с 4 зонами, настольная версия
D72/10TCI

Электрический паровой мармит
D72/10TCBE

Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью
D72/10TFTE

Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной поверхностью
D73/10FTFER

Электрический мармит для картофеля фри
D72/10TSPE

Diamante 70 TOP (без нижней части)	Модель	Код	Размеры, мм	Мощность	ХВ / слив
Электрическая плита с единой поверхностью	D74/10TCTE	4343840	800x730x250	400 В 10 кВт	
Электрическая плита с 2 квадратными конфорками	D72/10TCEPQ	4343844	400x730x250	400 В 5,2 кВт	
Электрическая плита с 2 круглыми конфорками	D72/10TCEPT	4343848	400x730x250	400 В 5,2 кВт	
Электрическая плита с 4 квадратными конфорками	D74/10TCEPQ	4343854	800x730x250	400 В 10,4 кВт	
Электрическая плита с 4 круглыми конфорками	D74/10TCEPT	4343860	800x730x250	400 В 10,4 кВт	
Электрическая плита с 6 круглыми конфорками	D76/10TCEPT	4343866	1200x730x250	400 В 15,6 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	D72/10TVTC	4343870	400x730x250	400 В 5 кВт	
Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью	D74/10TVTC	4343876	800x730x250	400 В 10 кВт	
Индукционная плита с 2 зонами, настольная версия	D72/10TCI	4343882	400x730x270	400 В 7 кВт	
Индукционная плита с 4 зонами, настольная версия	D74/10TCI	4343886	800x730x270	400 В 14 кВт	
Индукционный вок, настольная версия	D72/10TCIW	4343888	400x730x270	400 В 5 кВт	
Электрический паровой мармит	D72/10TCBE	4343894	400x730x250	230 В 1,8 кВт	Слив 1/2"
Электрический паровой мармит	D74/10TCBE	4343896	800x730x250	400 В 5,4 кВт	Слив 1/2"
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 поверхность	D73/10TFTE1/3R	4343932	600x730x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 поверхность	D74/10TFTE1/3R	4343934	800x730x250	400 В 10,8 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной на 1/3 поверхность	D76/10TFTE1/3R	4343930	1200x730x250	400 В 16,2 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью	D72/10TFTE	4343962	400x730x250	400 В 5,4 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью	D73/10TFTE	4343964	600x730x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью	D74/10TFTE	4343966	800x730x250	400 В 10,8 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с гладкой поверхностью	D76/10TFTE	4343960	1200x730x250	400 В 16,2 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной поверхностью	D72/10FTFER	4343984	400x730x250	400 В 5,4 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной поверхностью	D73/10FTFER	4343986	600x730x250	400 В 7,5 кВт	
Электрическая плита непосредственной жарки с рифленной поверхностью	D74/10FTFER	4343988	800x730x250	400 В 10,8 кВт	
Электрический мармит для картофеля фри	D72/10TSPE	4344154	400x730x250	230 В 2 кВт	
Верхняя часть нейтрального модуля	D71/10TEN	4344166	200x730x250		
Верхняя часть нейтрального модуля	D72/10TEN	4344168	400x730x250		
Верхняя часть нейтрального модуля	D73/10TEN	4344170	600x730x250		
Верхняя часть нейтрального модуля	D74/10TEN	4344172	800x730x250		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D72/10TENC	4344174	400x730x250		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D73/10TENC	4344176	600x730x250		
Нейтральный модуль с выдвигаемым ящиком	D74/10TENC	4344178	800x730x250		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ METOS DIAMANTE 70

Принадлежности для Diamante 70	Модель	Код	Размеры, мм
Открытая подставка	71/10B	4344208	200x665x620
Открытая подставка	72/10B	4344206	400x665x620
Открытая подставка	73/10B	4344207	600x665x620
Открытая подставка	74/10B	4344209	800x665x620
Открытая подставка	712/10B	4344205	1200x665x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	72/10BH	4344210	400x665x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	73/10BH	4344211	600x665x620
Открытая подставка с гигиенической обработкой H2	74/10BH	4344212	800x665x620
Выдвижной ящик	DBVC4	4343173	395x560x465
Выдвижной ящик	DBVC6	4343719	595x560x465
Дверца Diamante M40	DBVP4	4344263	395x36x465
Дверца Diamante M50	DBVP5	4343769	495x36x465
Дверца Diamante M60	DBVP6	4343770	595x36x465
Дополнительная дверца Diamante M40 A	DBVPA4	4343207	395x36x465
Держатель для ножей	DAPC	4343771	
Полка для специй	DAPS	4343773	
Держатель для кухонных принадлежностей	DAPM	4344265	
Диспенсер/держатель для бутылок	DAPDB	4344264	

Принадлежности для Diamante 70	Модель	Код	Размеры, мм	Для модуля
Решетка для мяса, нерж.	GPC40	4344241	390x490	лавовый гриль
Решетка для мяса, нерж.	GPC80	4344242	790x490	лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, чугун	GPCG40	4344243	390x490	лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, чугун	GPCG80	4344276	790x490	лавовый гриль
Решетка для рыбы/мяса, нерж.	GPCI80	4344244	790x490	лавовый гриль
Решетка для рыбы, нерж.	GPI40	4344248	390x490	лавовый гриль
Решетка для рыбы, нерж.	GPI80	4344249	790x490	лавовый гриль
Гладкая плитка, чугун	2519483	4344261	550x310	газовая плита
Рифленая плитка, чугун	2519485	4344262	550x310	газовая плита
Набор корзин 1x1/3 + 2x1/6	7KIT-B	4344252		макаронovarка
Набор корзин 2x1/3	7KIT-C	4344254		макаронovarка
Набор корзин 2x1/3	7KIT-A	4344255		макаронovarка
Комплект для корзин 1/3	0789970	4344253	145x310x180	макаронovarка
Комплект для корзин 3MP	97341900	4344257	95x160x180	макаронovarка
Крышка для одной корзины, нерж.	C7-C	4344222		макаронovarка
Корзина 1/2 10/15 L	0599830	4344215	290x125x120	фритюрница
Маслосборник	97327000	4344204		фритюрница
Защита от брызг M40	70XFTP4	4344258	ширина 400	плита непосредственной жарки
Защита от брызг M60	70XFTP6	4344259	ширина 600	плита непосредственной жарки
Защита от брызг M80	70XFTP8	4344260	ширина 800	плита непосредственной жарки
Защита от брызг M120	70XFTP12	4344273	ширина 1200	плита непосредственной жарки



ГРИЛЬ-СЕРИЯ METOS 650



Metos 650 – это состоящая из модулей гриль-серия, которая является одновременно эффективной и эргономичной. Модули занимают немного места и могут устанавливаться на любой кухне. Элегантная, прочная и гигиеничная конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Подходит для использования в самых сложных условиях.

- гигиеничная конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 18/10
- панель открывается вперед, обеспечивая легкость обслуживания и проверки компонентов
- ванны и верхние поверхности легко поддерживаются в чистоте благодаря бесшовной конструкции
- верхние поверхности машин изготовлены из полированной стали
- защита от брызг предотвращает загрязнение окружающих предметов и удаляет тепло, образующееся внутри машины
- прочные регулируемые ножки из нержавеющей стали
- варианты подставок: выдвигаемые ящики, шкаф, открытая подставка
- соединительный профиль предотвращает попадание брызг в зазоры между модулями



Все модули оборудованы удобными в использовании регуляторами, защищенными от брызг.



Эффективные газовые плиты обеспечивают быстрое приготовление.



Широкий выбор возможностей для жарки и приготовления на гриле.



Макаронницы с двумя или тремя корзинами обеспечивают комплексное и эффективное приготовление.



Эффективные фритюрницы с 8-литровыми ваннами. Закругленные кромки облегчают содержание фритюрниц в чистоте.

ГРИЛЬ-СЕРИЯ METOS 650



Электрическая плита	Код	Размеры, мм	Соединение	Конфорки
OC64EP	4391452	400x650x295	400 В 3 Н~ 5,2 кВт	2x 2,6 кВт Ø220
OC67EP	4391456	700x650x295	400 В 3 Н~ 10,4 кВт	4x 2,6 кВт Ø220
OC6FEV7E конвекционная печь	4391462	700x650x870/900	400 В 3 Н~ 12,4 кВт	2x 2,6 кВт Ø220 + 2x 1,5 кВт Ø180, печь 4,2 кВт
OC6FEV7EP конвекционная печь	4391464	700x650x870/900	400 В 3 Н~ 14,6 кВт	4x 2,6 кВт Ø 220, печь 4,2 кВт



Газовая плита	Код	Размеры, мм	Соединение	Конфорки
OC64G	4391466	400x650x295	Газ 9 кВт	1x 3,5 + 1x 5,5 кВт
OC67G	4391468	700x650x295	Газ 18 кВт	2x 3,5 + 2x 5,5 кВт
OC6FG7G газовая печь	4391470	700x650x870/900	Газ 23 кВт	2x 3,5 + 2x 5,5 кВт, печь 5 кВт
OC6FEV7G конвекционная печь	4391474	700x650x870/900	Газ 18 кВт 400 В 3 Н~ 4,2 кВт	2x 3,5 + 2x 5,5 кВт, печь 4,2 кВт
OC6FG11G газовая печь	4391476	1100x650x870/900	Газ 32 кВт	3x 3,5 + 3x 5,5 кВт, печь 5 кВт



Керамическая плита	Код	Размеры, мм	Соединение	Конфорки
OV64EP	4391480	400x650x295	400 В 3 Н~ 5 кВт	2x 2,5 кВт Ø 220
OV67EP	4391484	700x650x295	400 В 3 Н~ 10 кВт	4x 2,5 кВт Ø 220
OV6FEV7EP конвекционная печь	4391488	700x650x870/900	400 В 3 Н~ 14,2 кВт	4x 2,5 кВт Ø 220, печь 4,2 кВт



Индукционная плита	Код	Размеры, мм	Соединение	Конфорки
OI64E	4391490	400x650x295	400 В 3 Н~ 5 кВт	1x 5,0 кВт Ø 220
OI67E	4391492	700x650x295	400 В 3 Н~ 10 кВт	2x 5,0 кВт Ø 220
OIW64E индукционный вок	4391494	400x650x295	400 В 3 Н~ 5 кВт	1x 5,0 кВт Ø 300



Рабочий стол	Код	Размеры, мм	Комплектация
OEN64C рабочий стол	4391496	400x650x295	выдвижной ящик
OEN66C рабочий стол	4391498	600x650x295	выдвижной ящик



Фритюрница	Код	Размеры, мм	Соединение	Ванна л	Корзины
OF64ERP электрическая	4391502	400x650x295	400 В 3 Н~ 9 кВт	10	1x 175x300x105
OF66ERP электрическая	4391504	600x650x295	400 В 3 Н~ 18 кВт	10 + 10	2x 175x300x105
OF64G8 газовая	4391506	400x650x295	Газ 7 кВт	8	1x 200x280x115
OF66G8 газовая	4391508	600x650x295	Газ 14 кВт	8 + 8	2x 200x280x115



Плита непосредственной жарки	Код	Размеры, мм	Соединение	Жарочная поверхность
OFT64EL электрическая	4391510	400x650x295	400 В 3 Н~ 3,9 кВт	396x555, гладкая
OFT64ER электрическая	4391512	400x650x295	400 В 3 Н~ 3,9 кВт	396x555, рифленая
OFT64ELC электрическая	4391514	400x650x295	400 В 3 Н~ 3,9 кВт	396x555, хромированная
OFT66EL электрическая	4391516	600x650x295	400 В 3 Н~ 7,8 кВт	596x555, гладкая
OFT66EM электрическая	4391518	600x650x295	400 В 3 Н~ 7,8 кВт	596x555, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая
OFT66ELC электрическая	4391520	600x650x295	400 В 3 Н~ 7,8 кВт	596x555, хромированная
OFT610EL электрическая	4391522	1000x650x295	400 В 3 Н~ 11,7 кВт	996x555, гладкая
OFT610EM электрическая	4391524	1000x650x295	400 В 3 Н~ 11,7 кВт	996x555, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая
OFT610EMC электрическая	4391526	1000x650x295	400 В 3 Н~ 11,7 кВт	996x555, 1/3 гладкая, 2/3 хромированная



Газовая плита непосредственной жарки	Код	Размеры, мм	Соединение	Жарочная поверхность
OFT64GL газовая	4391528	400x650x295	Газ 5 кВт	396x555, гладкая
OFT64GLC газовая	4391530	400x650x295	Газ 5 кВт	396x555, хромированная
OFT66GL газовая	4391532	600x650x295	Газ 10 кВт	596x555, гладкая
OFT66GM газовая	4391534	600x650x295	Газ 10 кВт	596x555, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая
OFT66GLC газовая	4391536	600x650x295	Газ 10 кВт	596x555, хромированная
OFT68GL газовая	4391538	800x650x295	Газ 12,5 кВт	796x555, гладкая

ГРИЛЬ-СЕРИЯ METOS 650

OFT68GM газовая	4391540	800x650x295	Газ 12,5 кВт	796x555, 1/2 гладкая, 1/2 рифленая
OFT68GLC газовая	4391542	800x650x295	Газ 12,5 кВт	796x555, хромированная
OFT68GMC газовая	4391544	800x650x295	Газ 12,5 кВт	796x555, 1/3 рифленая, 2/3 гладкая



Лавовый гриль	Код	Размеры, мм	Соединение	Жарочная поверхность
OGPL64G газовая	4391546	400x650x295	Газ 7 кВт	330x580, решетка для рыбы
OGPL68G газовая	4391548	800x650x295	Газ 14 кВт	2x 330x580, решетка для рыбы

Электрогриль	Код	Размеры, мм	Соединение
OCW64E	4391550	400x650x295	400 В 3 Н~ 4,1 кВт
OCW68E	4391552	800x650x295	400 В 3 Н~ 6,8 кВт



Макаронovarка	Код	Размеры, мм	Соединение	Ванна л	Корзины
OPC64E	4391558	400x650x295	400 В 3 Н~ 5,7 кВт	18,5	2x 145x310x125
OPC66E	4391560	600x650x295	400 В 3 Н~ 9 кВт	28	3x 145x310x125

Паровой мармит	Код	Размеры, мм	Соединение	Ванна л	Корзины
OB64E	4391562	400x650x295	230 В 1 Н~ 1 кВт	300x510x170, GN1/1	
OB66E	4391564	600x650x295	230 В 1 Н~ 1,8 кВт	510x510x170, GN1/1 + 2x GN 1/4	
OB68E	4391566	800x650x295	230 В 1 Н~ 2 кВт	630x510x170, 2x GN 1/1	

Мармит	Код	Размеры, мм	Соединение	Ванна л	Корзины
OSP64E	4391568	400x650x295	230 В 1 Н~ 2 кВт		GN1/1-150, инфракрасный подогрев



Принадлежности	Код	Размеры, мм	Комплектация
OGCG решетка для мяса	4391574	330x580	для лавового гриля, н/с
OGCGG40 решетка для мяса	4391576	330x580	для лавового гриля, сталь
OGCGG80 решетка для мяса	4391578	2x 330x580	для лавового гриля, сталь
OCCP корзина для макарон	4391580	145x310x125	
OC-1M корзина для фритюрницы	4391582	200x280x115	OF64G8 и OF66G8
OC-1/2M корзина для фритюрницы	4391584	100x280x115	OF64G8 и OF66G8
ONC-1M корзина для фритюрницы	4391586	175x300x105	OF64ERP и OF66ERP
ONC-1/2M корзина для фритюрницы	4391588	85x300x105	OF64ERP и OF66ERP

Подставки	Код	Размеры, мм	Комплектация
OBV64 Открытая подставка	4391590	400x535x600	
OBV66 Открытая подставка	4391592	600x535x600	
OBV67 Открытая подставка	4391594	700x535x600	
OBV68 Открытая подставка	4391596	800x535x600	
OBV610 Открытая подставка	4391598	1000x535x600	
OP40D/S Дверца	4391600	400x21x422	для подставки OBV64, 2 шт для подставки OBV68
OP60D/S Дверца	4391602	600x21x422	для подставки OBV66
OP70D/S Дверцы	4391604	2x 350x21x422	для подставки OBV67
OR40 Полка	4391606	400x535x350	полка для подставки OBV64, 2 шт для подставки OBV68
OR60 Полка	4391608	600x535x350	полка для подставки OBV66
OR70 Полка	4391610	700x535x350	полка для подставки OBV67
OCS40 Выдвижной ящик	4391614		2 выдвижных ящика для открытой подставки
OCS60 Выдвижной ящик	4391616		2 выдвижных ящика для открытой подставки
OSGN Соединительный профиль	4391612		для соединения модулей



Когда качество превыше всего

Если Вашими важнейшими критериями являются эффективность, функциональность, гигиеничность и высокое качество, то лучший выбор для сердца Вашей кухни – система Metos System AM.

Модули Metos System AM изготовлены с учетом самых высоких требований к качеству и с использованием лучших компонентов и материалов. Все аспекты прочности, надежности и простоты в уходе продуманы до мелочей.

Кухонный остров можно полностью адаптировать к потребностям Вашей кухни. В него можно встраивать газовые, электрические или индукционные плиты, а также плиты непосредственной жарки, мармиты, фритюрницы – практически все, что угодно. Остров может стоять на собственных ножках, на постаменте, подвешиваться на стену или при необходимости даже к потолку. Можно даже подобрать цвета, подходящие к общему оформлению кухни.



Для клиентов, которые согласны только на самое лучшее – система Metos System AM.



METOS SYSTEM AM 700/900



Модульная и гибкая система Metos System Chef 850



Модульная и конфигурационная гибкость системы **Metos Chef 850** позволяет варьировать компоненты с течением времени согласно меняющимся потребностям или требованиям, обусловленным конкретным местоположением.

Очистка и гигиена

Благодаря уникальному дизайну и запатентованному способу соединения система практически не имеет швов и гарантирует высочайший уровень гигиены.

Прочная и монолитная конструкция

Структурная инновация: Секции точно просверлены для облегчения и усиления структуры.

Уникальный дизайн: Элементы термоблока отдельно прикрепляются к алюминиевому блоку для облегчения замены.

Модульная гибкость

Предлагая полную конфигурационную гибкость посредством выбора из более чем 150 рабочих модулей, Chef 850 преобразует конструкцию модульной кухни и предлагает решение для любого места или любых требований. Уникальная модульная конструкция и способ соединения модулей идеально подходят для оборудования.

Классический дизайн

Идеальное и несравненное сочетание самого современного дизайна, интеллектуальных инновационных технологий, качественного процесса сборки, использования первоклассных материалов и компонентов, а также 60-летний опыт производства превращают систему Ambach Chef 850 в неподвластное времени модульное решение для любой кухни.

Выбор лучших материалов – это ключ к качеству системы Ambach Chef 850, поэтому мы используем нержавеющую сталь 304, признанную стандартом для профессиональных кухонь за ее прочность, гигиену и чистоту.



Прочность

Правильный выбор материалов и толщины имеет решающее значение для качества всех модулей.



Гигиеничность

Спрессованные бесшовные соединения в системе Chef 850 обеспечивают отличную гигиену и легкую очистку.



Гибкость

Выбор из более чем 600 приборов позволяет создать эффективную кухню, которую можно видоизменять в соответствии с растущими нуждами и потребностями.



Простое обслуживание

Критические компоненты легко доступны, что сокращает время обслуживания и затраты.



Плита		Код	Размеры, мм	Соединение	Подставка
8EHUBO/40	2 конфорки	4243100	400x850x900	400 В 3 Н~ 6,0 кВт 10 А	открытая подставка
8EHUBO/80	4 конфорки	4243102	800x850x900	400 В 3 Н~ 12,0 кВт 16 А	открытая подставка
8EHUBE/80	4 конфорки	4243104	800x850x900	400 В 3 Н~ 17,0 кВт 32 А	электрическая духовка 5,0 кВт
8CHTUBO/40	Керамическая поверхность, 2 зоны	4243106	400x850x900	400 В 3 Н~ 8,0 кВт 16 А	открытая подставка
8IH2UBO/50	Индукция, 2 зоны	4243110	500x850x900	400 В 3 Н~ 10,0 кВт 16 А	открытая подставка
8IH4UBO/80	Индукция, 4 зоны	4243112	800x850x900	400 В 3 Н~ 20,0 кВт 32 А	открытая подставка
8GHUBO/40	2 конфорки	4243140	400x850x900	газ 10,5 кВт	открытая подставка
8GHUBO/80	4 конфорки	4243142	800x850x900	газ 21,0 кВт	открытая подставка
8GHUBE/80	4 конфорки	4243152	800x850x900	газ 21,0 духовка 400 В 3 Н~ 5,0 кВт	электрическая духовка 5,0 кВт
8GHUBG/80	4 конфорки	4243154	800x850x900	газ 27,1 кВт	газовая духовка 6,1 кВт
Плита непосредственной жарки					
		Код	Размеры, мм	Соединение	Подставка
8EBPUBO/40-L	гладкая	4243160	400x850x900	400 В 3 Н~ 5,0 кВт 10 А	открытая подставка
8EBPUBO/40-R	рифленая	4243162	400x850x900	400 В 3 Н~ 5,0 кВт 10 А	открытая подставка
8EBPUBO/40-C	гладкая *	4243164	400x850x900	400 В 3 Н~ 5,0 кВт 10 А	открытая подставка
8GBPUBO/40-L	гладкая	4243188	400x850x900	газ 6,2 кВт	открытая подставка
8GBPUBO/40-R	рифленая	4243190	400x850x900	газ 6,2 кВт	открытая подставка
8GBPUBO/40-C	гладкая *	4243192	400x850x900	газ 6,2 кВт	открытая подставка
*полированная сталь 3 мм					
Паровой мармит					
		Код	Размеры, мм	Соединение	Подставка
8EVMUBO/40		4243256	400x850x900	230 В 1 Н~ 2,0 кВт 10 А	открытая подставка
8EVMUBW/40-T		4243252	400x850x900	230 В 1 Н~ 2,0 кВт 10 А	теплый шкаф
Рабочий стол					
		Код	Размеры, мм	Соединение	Подставка
8ATUBO/40	Рабочий стол	4243304	400x850x900	-	открытая подставка
8ATLUBO/40	Рабочий стол с выдвигаемым ящиком	4243310	400x850x900	-	открытая подставка и выдвижной ящик
Фритюрница					
		Код	Размеры, мм	Соединение	Ванна
8EF1/40		4243120	400x850x900	400 В 3 Н~ 7,5 кВт 16 А	1 x 7,5 л
8EF1/50		4243122	500x850x900	400 В 3 Н~ 15,0 кВт 32 А	1 x 15 л
8EF2/50		4243124	500x850x900	400 В 3 Н~ 15,0 кВт 32 А	2 x 7,5 л
Макароноварка					
		Код	Размеры, мм	Соединение	
8EUK/40		4243134	400x850x900	400 В 3 Н~ 8,0 кВт 16 А	
8GUK/50		4243136	500x850x900	газ 12,0 кВт	



МУЛЬТИКАМЕРА METOS H15

Мультичиллер Metos H15 – это универсальная машина, которая позволяет пользователю применять много разных способов приготовления еды, облегчая работу на кухне.

С H15 можно сразу же начать работать, он просто и быстро используется и программируется, имеет до 300 режимов и циклов, что делает работу на кухне намного более эффективной.

H15 прост в использовании благодаря интуитивно-понятной графике интерфейса с упрощенным доступом к функциям, которые представлены таким образом, что они сразу определяются и улучшают взаимодействие между пользователем и прибором.

Сконцентрированные в одной машине технологии позволяют выполнять разные дополняющие друг друга действия, оптимизируя работу на кухне.

Функции интенсивного охлаждения и интенсивной заморозки позволяют планировать приготовление еды на самое подходящее время. Посредством функции разморозки замороженные продукты оттаивают под контролем в соответствии с требованиями HACCP. Функция замедлителя контролирует температуру, влажность и время. Приготовление еды при низкой температуре подчеркивает и улучшает вкус и качество продуктов. Все эти функции позволяют хранить сырые ингредиенты и обеспечивают гибкость при приготовлении еды. Вы сможете предлагать своим клиентам большое разнообразие блюд, всегда свежих и только что приготовленных.



Интенсивное охлаждение
Функция интенсивного охлаждения позволяет легко планировать приготовление еды заранее, повышая продуктивность, сохраняя вкус, внешний вид и вес продуктов, а также снижая риск пищевого отравления.

Интенсивная заморозка
Функция интенсивной заморозки позволяет покупать продукты и подавать блюда при оптимальной свежести, зрелости и доступности на рынке и идеально сохранять их.

Разморозка
Контролируемая разморозка сохраняет идеальные органолептические характеристики продуктов и оптимизирует запас сырых ингредиентов, предотвращая потери.

Приготовление еды при низкой температуре
Стабильные температурные значения позволяют готовить еду таким образом, чтобы сохранять вкус и запах продуктов и делать их более мягкими и сочными.

Защитный замедлитель
Гибкость, обеспечивающая приготовление блюд «точно в срок» – это наилучший способ оптимизации ресурсов, организации времени и удовлетворения различных потребностей клиентов.



МУЛЬТИКАМЕРА METOS H15

Metos H15 имеет до 300 программ и последовательностей приготовления, которые можно редактировать и сохранять. Дисплей показывает стадию программы. 11 языков на выбор. Дисплей инструктирует пользователя посредством текста и изображений, делая выбор простым и легким.

Камеры Metos H15 подходят для контейнеров GN1/1 или подносов для выпечки 600x400 мм, модель F534TS – для GN2/1. Все модели имеют термощуп с четырьмя датчиками.

Мультичиллер Metos H15 изготовлен из нержавеющей стали как внутри, так и снаружи. Внутренние углы закруглены, чтобы облегчить очистку. Направляющие можно снимать для очистки. В нижней части камеры имеется отверстие для промывочной воды.

Ножки из нержавеющей стали регулируются. Правосторонняя дверь остается открытой при открывании более чем на 100°. Уплотнитель двери легко заменяется.

Указанная производительность измерена с использованием картофельного пюре, загруженного в соответствии с инструкциями из руководства пользователя (контейнер GN 1/1-40, толщина слоя 25 мм). Реальная производительность зависит от охлаждаемого продукта, толщины слоя, способа использования, расстояния между направляющей и контейнером.

Диапазон температур: от -40 до +85°C.



Шкафы Metos H15 для интенсивного охлаждения и интенсивной заморозки

Код	Производительность по охлаждению/заморозке, кг*	Вместимость GN1/1-40	Вместимость GN1/1-65	Размеры, мм	Электрическое соединение	
F506TS	4240350	18/12	6	4	790 x 720 x 850	230 В 1 Н~ 0,5 кВт 10 А
F512TS	4240352	25/16	12	7	790 x 820 x 1320	230 В 1 Н~ 1,4 кВт 10 А
F517TS	4240354	36/24	17	10	790 x 820 x 1800	400 В 3 Н~ 3,2 кВт 10 А
F523TS	4240356	55/36	23	14	790 x 820 x 1950	400 В 3 Н~ 4,5 кВт 10 А
F534TS	4240358	72/48	17 GN2/1-40	10 GN2/1-65	1100 x 1050 x 1800	400 В 3 Н~ 6,0 кВт 16 А

* Производительность по охлаждению составляет от +90°C до +3°C за 90 минут, производительность по заморозке составляет от +90°C до -18°C за 240 минут.

Указанная производительность является ориентировочным значением и достигается не всегда.

НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ METOS

Фритюрницы Metos EVO разработаны специально для непрерывной жарки замороженных продуктов во фритюре на профессиональной кухне. Благодаря точному регулированию температуры и мощным нагревательным элементам масло возвращается к своей изначальной температуре к концу цикла приготовления. Ассортимент включает две серии фритюрниц с механическим или электронным управлением, которые могут быть оснащены насосом для масла и подъемником корзины (кроме модели 200T).

- регулируемая температура режима ожидания
- бесшовная ванна с холодной зоной, изготовленная глубокой вытяжкой из нержавеющей стали
- все модели со стандартной маслосберегающей функцией медленного нагрева
- распознавание температуры с точностью до $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- модели с механическим управлением имеют диапазон температуры жарки $130-190^{\circ}\text{C}$ с шагом 5°C
- модель с электронным управлением оснащена цифровым дисплеем и 4 быстрыми кнопками предварительной настройки
- соотношение 1:1 объема масла и мощности гарантирует постоянное нахождение фритюрницы в режиме ожидания и быстрое нагревание/охлаждение
- благодаря насосу для масла фильтрация может выполняться через 5 минут при температуре 175°C , что продлевает срок использования масла
- программная кнопка запускает таймер, опускает корзину и подает полную мощность на нагревательные элементы
- гигиеничная и долговечная рама из нержавеющей стали AISI 18/10
- сетка масляного фильтра и маслосборник в основании облегчают очистку
- регулируемые по высоте ножки
- класс защиты IPX5



Metos EVO-250T

Metos EVO VC-250T

Механическое управление	Код	Макс. объем ванны, л	Производительность, кг/ч	Корзины	Размеры ШхГхВ, мм	Электрическое соединение
EVO-200T	4153972	8	26	1	200x600x900	400 В 3 Н~ 11 кВт 16 А
EVO-400T	4153973	18	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO-2200T	4153974	2 x 8	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO-250T/P	4153975	10	26	1	250x600x900	400 В 3 Н~ 11 кВт 16 А
EVO-400T/P	4153976	18	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO-2200T/P	4153977	2 x 8	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А

Электронное управление

EVO VC-250T	4153980	10	26	1	250x600x900	400 В 3 Н~ 11 кВт 16 А
EVO VC-400T	4153981	18	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO VC-2200T	4153982	2 x 8	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO VC-250T/P	4153983	10	26	1	250x600x900	400 В 3 Н~ 11 кВт 16 А
EVO VC-400T/P	4153984	18	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO VC-2200T/P	4153985	2 x 8	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO VC-250T/P/L	4153986	10	26	1	250x600x900	400 В 3 Н~ 11 кВт 16 А
EVO VC-400T/P/L	4153987	18	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А
EVO VC-2200T/P/L	4153988	2 x 8	52	2	400x600x900	400 В 3 Н~ 22 кВт 32 А

P=масляный насос L=подъемник корзины

Доступны также встраиваемые модели.

Жарочные корзины	Код	Размеры, мм
EVO200, 400, 2200	4153990	160x270x135
EVO250	4153991	205x270x135

НАСТОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ METOS

Фритюрницы Metos Profi оснащены электронным управлением и переключателем на 12 позиций. При помощи переключателя можно выбрать температуру жарки в диапазоне от 150°C до 190°C с шагом 5 градусов и функцию растапливания жира. Термозлемент обеспечивает измерение температуры с точностью $\pm 2^\circ\text{C}$ градуса. Конструкция из нержавеющей стали. Стандартная комплектация моделей Profi 8 и Profi 10 включает две жарочные корзины. В поставку входит крышка жарочной ванны и сливной кран.

Metos	Код	Объем, л	Загрузка, кг	Размеры, мм	Электрическое соединение
Profi Plus 6	4154050	7	14	270x475x300/456	400 В 3 Н~ 4,6 кВт 10 А
Profi Plus 8	4154054	9,5	22	360x475x300/456	400 В 3 Н~ 6,9 кВт 10 А
Profi Plus 10	4154058	15	25	540x475x300/456	400 В 3 Н~ 9,2 кВт 25 А
Фильтр для масла	4172380			оснащен ручкой, пригоден для мытья в посудомоечной машине	



Фритюрница Metos Profi Plus 6



Metos Frygo

Metos Frygo представляет собой эффективную базовую фритюрницу, подходящую для любой кухни. Диапазон температуры масла 50°C-190°C. Размер корзины 250x270x140 мм. Рама из нержавеющей стали. В поставку входит крышка и сливной кран.



Фритюрница Metos Profi Plus 10

Metos	Код	Объем ванны, л	Размеры, мм	Электрическое соединение
Frygo EF-BA	4154070	11	360x473x320	400 В 3 Н~ 8,1 кВт 16 А

Маленькие фритюрницы Metos ECO предназначены для киосков и прочих небольших заведений. Они занимают совсем мало места и легко моются. Имеется съемный нагревательный элемент и ванна для масла. Ванну можно мыть в посудомоечной машине. В поставку входит крышка для ванны. Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали, блок управления – из прочного пластика. Модели укомплектованы хромированной жарочной корзиной. Штепсельное соединение.

Metos	Код	Объем, л	Загрузка, кг	Размеры, мм	Электрическое соединение
FT4 Eco	4172420	4	6	203x375x295	230 В 1~ 3,2 кВт 16 А
FT6 Eco	4172422	5	7	254x375x295	230 В 1~ 3,2 кВт 16 А



Фритюрница Metos FT6 Eco



ФРИТЮРНИЦЫ METOS F5



OFE512

Функции

- готовит такую же порцию, используя на 40% меньше масла
- автоматические датчики отслеживают уровень масла и добавляют свежее масло по мере необходимости
- ванны фильтруются индивидуально по мере необходимости
- удобный слив в передней части
- функция полоскания удаляет крошки
- горячее отфильтрованное масло возвращается и готово к использованию меньше чем за 3 минуты
- прочные ванны из нержавеющей стали
- высокотемпературная защита
- сплошная или разделенная ванна
- автоподъемник автоматически опускает/поднимает корзину (опция)
- шарнирные элементы делают чистку ванн быстрой и простой
- 99 программируемых позиций меню
- 7" цветной сенсорный экран
- режим ожидания и режим растапливания
- обновления, передача программ и техническое обслуживание через WiFi или USB
- 4 прочных колеса, 2 из них блокируются

Принадлежности, поставляемые вместе с аппаратом

- 2 половинчатые корзины на емкость
- 1 подставка для корзин на каждую емкость
- приспособление для подъема
- кувшин для дозирования масла
- крышки для жарочных емкостей

Дополнительные принадлежности

- приемный бункер FDS 210
- контейнер для удаления масла ODS 300
- подушечки SmartFilter™
- бумага SmartFilter™

Фрайер F5	Объем ванны, л	Емкости	Размеры, мм	Электрическое соединение
OFE511	14	1	465x849x1184	400 В 3 Н~ 17 кВт 25 А
Подъемник корзины OFE511	14	1	465x976x1184	400 В 3 Н~ 17 кВт 25 А
OFE512	2x14	2	820x849x1184	400 В 3 Н~ 34 кВт 50 А
Подъемник корзины OFE512	2x14	2	820x976x1184	400 В 3 Н~ 34 кВт 50 А

Открытые фритюрницы **Metos F5** используют инновационную технологию, чтобы продлить срок использования масла и значительно уменьшить его употребление. Жарочная ванна меньшего размера позволяет готовить такое же количество продуктов, используя на 40% меньше масла. Датчики отслеживают уровень масла и автоматически добавляют масло из резервуара, расположенного в корпусе фритюрницы. Благодаря этому не приходится добавлять масло вручную и масло реже выливается. Модель F5 требует меньше масла и обеспечивает его быструю и простую фильтрацию, благодаря чему продлевается срок использования масла, улучшается качество продукта и снижаются расходы на масло.

Сенсорный экран сообщает оператору о необходимости выполнить фильтрацию, и указывает на проведение необходимых действий. Масло фильтруется в горячем виде за три минуты, пока в других ваннах продолжается процесс приготовления. Фритюрницы серии F5 восстанавливают температуру очень быстро, они получили знак ENERGY STAR® благодаря 85% энергоэффективности.

Выберите 1 или 2 емкости, сплошную или разделенную ванну, с автоподъемником или без него. Доступны также модели большего размера с 3 и 4 емкостями и соответствующими приемными бункерами.



Сенсорный экран показывает содержимое и ход работы каждой корзины



Сигнал фильтра для масла



Разделенная ванна, имеется также сплошная ванна

ФРИТЮРНИЦА ПОД ДАВЛЕНИЕМ METOS

Жарка под давлением обеспечивает ускоренное приготовление при более низкой температуре масла, чем в обычной открытой фритюрнице. Жарка под давлением также позволяет сохранить питательные вещества и натуральный вкус продуктов, не требуя излишнего масла, поэтому жареные продукты получаются более вкусными и полезными. Масло используется лучше и дольше. Более низкая температура приготовления, меньшее выделение жидкости из продуктов и снижение воздействия воздуха – все эти условия сохраняют качество масла и значительно продлевают срок его использования. Быстрое восстановление и кнопки управления также помогают защитить масло от лишних температурных колебаний, которые ускоряют разложение масла. Более низкая температура приготовления в сочетании с высокоэффективной передачей тепла позволяет фритюрницам под давлением быстрее восстанавливать температуру в процессе приготовления, благодаря чему используется меньше энергии, а сочная и вкусная еда готовится быстрее.

- 10 программируемых циклов приготовления PFE 500-8000
- 2 программируемых цикла приготовления PFE 500-1000
- встроенная система фильтрации, легкая очистка
- прямоугольная жарочная емкость из нержавеющей стали обеспечивает равномерное приготовление
- ускоренное приготовление, более длительный срок использования масла, постоянные вкус и текстура порция за порцией

Фритюрница под давлением	Код	Объем ванны, л	Загрузка, кг	Размеры, мм	Электрическое соединение
PFE 500-1000	4206370	25	6,4	483x990x1219	400 В 3 Н~ 13,5 кВт 32 А
PFE 500-8000	4206374	25	6,4	483x990x1219	400 В 3 Н~ 13,5 кВт 32 А



PFE-500

Устройте срок использования масла!

Metos Velocity – это совершенно новая напольная фритюрница под давлением, предназначенная для снижения затрат на обжарку большого количества продуктов. Velocity PXE-100 может приготовить 8 разрезанных на куски куриц за одну загрузку, что делает ее самой объемной фритюрницей под давлением. Причем для этого ей необходимо всего 38 литров масла. Холодная зона не требуется. Полностью автоматическая система фильтрации сливает масло после каждого цикла приготовления, смывает оставшиеся частички продуктов в канализацию, фильтрует горячее масло и закачивает его обратно в емкость. К моменту загрузки следующей порции фритюрница будет снова готова к использованию. Непрерывное приготовление и фильтрация с использованием меньшего количества масла обеспечивают большую выгоду. Датчики уровня сигнализируют, чтобы свежее масло было автоматически добавлено в емкость из масляного резервуара, когда возникает такая необходимость. Срок использования масла увеличится более чем в 3 раза, а выброс масла уменьшится на 80%.

- автоматическая фильтрация после каждой загрузки
- более простое пневматическое уплотнение с меньшим количеством деталей, усовершенствованная пневматическая блокировка и отслеживание состояния блокировки
- новое сенсорное управление с большим дисплеем и памятью на 50 программ приготовления, которую можно увеличить до 160
- эргономичный дизайн: более низкий корпус, более легкая загрузка и блокировка крышки
- готовит 32 куска курицы, используя на 25% меньше масла

Фритюрница под давлением	Код	Объем ванны, л	Загрузка, кг	Размеры, мм	Электрическое соединение
Velocity PXE-100	4206390	38	11	610x1041x1575	400 В 3 Н~ 17 кВт 32 А



Velocity



НАГРЕВАТЕЛИ METOS

Инфракрасные нагреватели Glo-Ray безопасно поддерживают температуру продуктов, не высушивая их и не повышая степень прожарки. Предварительно сфокусированная схема распределения тепла направляет тепло с металлического трубчатого элемента на всю обогреваемую поверхность. В результате Вы получите горячую и свежую еду, готовую к подаче. Цельный алюминиевый корпус и прочные крепления обеспечивают долговечность и качество нагревателей Glo-Ray.

- обеспечивает наилучший вкус, максимальную безопасность и максимальное время хранения
- обеспечивает равномерное распределение тепла, не оставляя холодных участков
- отражатель не чернеет, поддерживая постоянную схему распределения тепла
- укрепленная предохранительная сетка обеспечивает безопасность оператора
- эффективная изоляция минимизирует потери тепла
- прочный алюминиевый корпус не прогибается
- имеется защитный козырек для шведского стола
- длина излучателя от 457 до 2438 мм
- модель D оснащена двумя теплоизлучателями, расположенными рядом
- модель CE с регулировкой температуры



Grahl-D

Grah



Glo-Ray, одинарный	Код	Лампы	Размеры, мм	Эл. соединение 230 В 1
Grah-18	4181140	–	457x152x64	0,35 кВт 6 А
Grah-30	4181144	–	762x152x64	0,66 кВт 6 А
Grah-30 CE*	4181030	–	762x152x64	0,66 кВт 6 А
Grah-42	4181148	–	1067x152x64	0,595 кВт 6 А
Grah-42 CE*	4181032	–	1067x152x64	0,595 кВт 6 А
Grah-60	4181152	–	1524x152x64	1,4 кВт 6 А
Grah-72	4181156	–	1829x152x64	1,725 кВт 10 А

* Модель CE с регулировкой температуры

Glo-Ray, одинарный, с лампой	Код	Лампы	Размеры, мм	Эл. соединение 230 В 1
Grahl-18	4181160	2	457x229x64	0,47 кВт 6 А
Grahl-30	4181162	2	762x229x64	0,78 кВт 6 А
Grahl-30 CE*	4181040	2	762x229x64	0,78 кВт 6 А
Grahl-42	4181164	3	1067x229x64	1,13 кВт 6 А
Grahl-42 CE*	4181042	3	1067x229x64	1,13 кВт 6 А
Grahl-60	4181166	5	1524x229x64	1,7 кВт 10 А
Grahl-72	4181168	6	1829x229x64	2,085 кВт 10 А

* Модель CE с регулировкой температуры

Glo-Ray, двойной, с лампой	Код	Лампы	Размеры, мм	Эл. соединение 230 В 1
Grahl-18D	4181190	2	457x381x64	0,82 кВт 6 А
Grahl-30D	4181192	2	762x381x64	1,44 кВт 10 А
Grahl-42D	4181194	3	1067x381x64	2,08 кВт 10 А
Grahl-60D	4181196	5	1524x381x64	3,1 кВт 16 А

Принадлежности	Код	Размеры, мм
Цепь 1 м	4181000	
Угловой держатель	4181010	152x25x60
С-подставка CL13	4181012	311x343
T-подставка TL13	4181014	305x343
Подставка-труба ATL н/с *	4181020	28x254-356 регулируемая
Подставка-труба NTL14 алюминий *	4181022	30x356 фиксированная высота
Стеклозащита 238	4181024	глубина 238 мм
Стеклозащита 356	4181026	глубина 356 мм

*заводская установка

ЛАМПЫ С ПОДОГРЕВОМ METOS

Лампы с подогревом Metos предлагаются с широким выбором абажуров, цветов и вариантов крепления. Они прекрасно впишутся в интерьер любого ресторана. В стандартной комплектации лампы с подогревом оснащены лампочками 250 Вт, которые отлично подходят для поддержания температуры и свежести еды. Источником тепла является инфракрасный, красный или белый свет. Но также возможно использование лампочек 60 Вт. Устанавливаются над едой на высоте 25-45 см. Материал – анодированный алюминий.



Алюминий

Черная

Хром

Черный лак

Лампа с подогревом	Код	Размеры, мм	Эл. соединение 230 В
1224-HSA Алюминий	4231710	Ø 180 мм * 880-1960	0,25 кВт 6 А
1224-HSS Черная	4231712	Ø 180 мм * 880-1960	0,25 кВт 6 А
1224-HSC Хром	4231714	Ø 180 мм * 880-1960	0,25 кВт 6 А
1224-HSSL Черный лак	4231716	Ø 180 мм * 880-1960	0,25 кВт 6 А



ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ METOS WINSTON



В серию Winston входят тепловые шкафы и печи для приготовления и хранения продуктов. Для обеспечения высокого качества в аппаратах Winston используется уникальная запатентованная технология CVAP®. CVAP® точно контролирует сочность и текстуру продуктов, отдельно регулируя температуру воды в резервуаре, находящемся в тепловом шкафу или в печи, и температуру воздуха внутри аппарата. При использовании системы CVAP® для контроля внутренней температуры и текстуры продуктов уменьшается потеря веса, сохраняется естественная сочность продуктов и экономится рабочее время.

Winston CVAP®

Температура воды, испаряющейся из резервуара, регулирует внутреннюю температуру продукта, передавая тепло и формируя паровой барьер вокруг продукта. Таким образом, испарение влаги из продукта является минимальным и он сохраняет свою естественную сочность. Вкусы продуктов не перемешиваются между собой, поэтому в одном и том же тепловом шкафу CVAP® можно хранить разные продукты. Регулируя температуру воздуха, можно воздействовать на текстуру продуктов. Хотя дверь многократно открывается и закрывается, тепловой шкаф Winston очень быстро восстанавливает идеальную температуру хранения, не ухудшая качество продуктов.

Тепловые ящики Metos Winston оборудованы электронной системой управления, которая позволяет точно регулировать влажность и температуру в пределах от +32°C до +82°C. Аппарат быстро восстанавливает необходимую температуру хранения после закрытия ящика. Благодаря четкой панели управления аппарат очень прост в использовании. Внутренняя температура продукта и температура камеры регулируются отдельно. Резервуар для воды заполняется вручную. Внизу на передней панели находится труба для слива воды из резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Ящики можно штабелировать. Регулируемые ножки 100 мм.

В поставку входят инструкции о рекомендуемой температуре и времени хранения готовых продуктов.

Metos	Код	Объем	Размеры, мм	Эл. соединение
HVB0D2	4172922	2xGN 1/1-150	630x780x650/750	230 В 1~ 1,44 кВт 10 А
HVB0N2	4172928	2xGN 1/1-150	425x730x650/750	230 В 1~ 1,44 кВт 10 А



Тепловой шкаф HVB0D2

Тепловые шкафы Metos Winston оборудованы электронной системой управления, которая позволяет точно регулировать влажность и температуру в пределах от +32°C до +82°C. Аппарат быстро восстанавливает необходимую температуру хранения после закрытия дверцы. Благодаря четкой панели управления он очень прост в использовании. Внутренняя температура продукта и температура камеры регулируются отдельно. Осуществляется индивидуальная регулировка температуры воздуха и влажности. Промежуток между направляющими в шкафу составляет 89 мм. Резервуар для воды заполняется вручную. Шкаф легко перемещается в нужное место. Внизу на передней панели находится труба для слива воды из резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Шкаф имеет четыре колеса, два из них с тормозами. Шкафы можно штабелировать. В качестве дополнительной опции шкаф может поставляться сквозным либо со стеклянными дверцами.

В поставку входят инструкции о рекомендуемой температуре и времени хранения готовых продуктов.

Metos	Код	Объем	Размеры, мм	Электрическое соединение
HA4003	4172868	5xGN 1/1-65	505x688x859	230 В 1~ 1,65 кВт 10 А
HA4022	4172876	14xGN 2/1-65	701x876x1910	230 В 1~ 2,02 кВт 10 А

Сквозные модели и модели с окошками (только 4022) доступны в качестве дополнительной опции.



Тепловой шкаф HA4003

ЖАРОЧНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПОНЧИКОВ METOS



Жарочный аппарат для пончиков Metos

Жарочный аппарат для пончиков Metos оснащен большой ванной на 10 литров. Размеры жарочной корзины (шириной во всю ванну) составляют 605x329x70 мм. Корзина снабжена большими ручками. В передней части расположен съемный кран для слива жира. Бесшовная конструкция из нержавеющей стали обеспечивает легкую очистку. Жарочный аппарат следует устанавливать на нержавеющую подставку или стол.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
FR670E1-10	4153650	700x650x290	400 В 3 Ф 9 кВт 16 А
Жарочная корзина FR670E1-10	4153652	605x329x70	



Подогреваемый каменный поднос Metos GRSSR20

КРУГЛЫЙ ПОДОГРЕВАЕМЫЙ ПОДНОС METOS

Круглый подогреваемый поднос Metos представляет собой очень прочный искусственный камень, предназначенный для сохранения продуктов (например, пиццы, пирогов, выпечки) теплыми. Температура подноса регулируется (от +38°C до +93°C). Предлагается камень четырех цветов: серый, бежевый, черный или зеленый; в стандартной поставке – черный. К подносу постоянно прикреплена нагревательная лампа. Лампа имеет отдельный выключатель. Стандартный цвет абажура – черный, в качестве опции доступен красный, серый, белый, синий или зеленый цвет.

Metos	Код	Диаметр поддона	Размеры, мм	Эл. соединение
GRSSR20	4172946	508 мм	508x572x914	230 В 1~ 0,65 кВт 6 А

ВИТРИНА С ПОДОГРЕВОМ METOS

Вертикальная витрина с подогревом Metos UM50 позволяет сохранять картофель, пиццу, пироги и прочие мучные изделия в свежеприготовленном состоянии благодаря увлажняющей емкости и управляемому термостатом регулятору температуры (макс. 95°C). Красивая подсвеченная витрина имеет три стеклянные стенки и дверцу, что способствует спонтанным покупкам. Модели UM50D и UMO50D могут устанавливаться, например, на линии самообслуживания. Эти модели имеют дверцы также и на стороне покупателя. На трех вращающихся решетчатых полках можно разместить три пиццы диаметром 37 см.

Модель Metos UMO50 представляет собой компактную витрину со встроенной печью. Она идеально подходит для пиццы, пирогов и прочих мучных изделий. Печь полностью изолирована, и температура может настраиваться до 250°C. Размер полки составляет 380 x 390 мм.

Вертикальная витрина с подогревом Metos подходит также для выкладки других продуктов и сладостей – например, пирогов, печеного картофеля, куриных наггетсов, круассанов, булочек и т.д.



Витрина с подогревом Metos UM50

Metos	Код	Вес	Размеры, мм	Эл. соединение
UM50	4163585	37 кг	565x565x780	230 В 1~ 1,5 кВт 10 А
UM50D	4163586	37 кг	565x565x780	230 В 1~ 1,5 кВт 10 А
UMO50	4163588	50 кг	565x565x925	230 В 1~ 2,9 кВт 16 А
UMO50D	4163589	50 кг	565x565x925	230 В 1~ 2,9 кВт 16 А

САЛАМАНДРЫ METOS

Саламандра Metos подрумянивает, поддерживает температуру и подогревает. Модели Heatmaster имеют бесступенчатую регулировку высоты, EB-450 – одну зону нагрева, EB-600 – две зоны нагрева. Модель с газовым нагревом OSG200 имеет пять вариантов высоты, две зоны нагрева и боковые стенки.

Metos	Код	Зона нагрева, мм	Размеры, мм	Эл. соединение
Heatmaster EB-450	4159907	440x320	450x500x450	230 В 1 Н~ 2,8 кВт 16 А
Heatmaster EB-600	4159909	590x320	600x500x450	400 В 3 Н~ 4,0 кВт 10 А
Настенный держатель S8	4159946		620x600	



Metos Heatmaster

Саламандры Metos Hi-Touch позволяют сохранить три разные программы приготовления, которые можно выбрать на панели управления. Функция программирования позволяет приготовить блюдо, а затем сохранять его при желаемой температуре в соответствии с теми параметрами, которые сохранены в памяти.

Функция обнаружения тарелки позволяет нагревательным элементам запускаться тогда, когда тарелка коснется решетки. Когда тарелка убирается, система автоматически отключается. Но оператор может в любое время запустить или остановить аппарат, изменить режимы использования нагревательных элементов или отрегулировать время приготовления, используя обычные команды на панели управления.



Metos OSG200



Metos Hi-Touch ST30

- три инфракрасных нагревательных элемента могут использоваться одновременно или независимо
- время приготовления можно настроить от одной до пятнадцати минут с интервалами в пятнадцать секунд
- цифровой дисплей показывает оставшееся время приготовления
- сигнал окончания времени приготовления
- бесступенчатая регулировка высоты
- стекло диффузора легко очищается

Metos	Код	Зона нагрева, мм	Размеры, мм	Эл. соединение
Hi-Touch ST30	4172737	560x358	570x580x520	400 В 3 Н~ 4,5 кВт 16 А
Hi-Touch ST40	4172739	725x358	735x580x520	400 В 3 Н~ 5,3 кВт 16 А



Настенный держатель S8



ТОСТЕРЫ METOS

Тостер Metos Pop-Up оборудован обычным подъемным механизмом. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Внизу поддон для сбора крошек. Модели на 4 ломтика, с двумя зонами. Индивидуальное прогрессивное регулирование мощности для обеих зон. Размер отверстия 32 x 140 x 114 мм. Переключатель для одностороннего или двухстороннего поджаривания.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Pop-Up TPT-230-4	4000295	346x313x204	230 В 1~ 2,388 кВт 16 А



Metos Pop-Up TPT-230-4

Конвейерный тостер Metos OEK-425 имеет бесступенчатый регулятор скорости конвейера, а **OEK-400** – три скорости. Благодаря полной изоляции поверхности не нагреваются. Передняя или задняя разгрузка для удобства использования. Переключатель для одностороннего или двухстороннего поджаривания. Регулируемый уровень тостера. Производительность 420 тостов в час. Конструкция полностью из нержавеющей стали.

Metos	Код	Производительность,		Размеры, мм	Эл. соединение
		шт/ч			
OEK-425	4117150	420		470x400x340	230 В 1~ 1,9 кВт 10 А
OEK-400	4117152	420		470x400x340	230 В 1~ 1,9 кВт 10 А



Metos OEK-425 и OEK-400

ТОСТЕР ДЛЯ БУЛОЧЕК И НАГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ БУЛОЧЕК METOS

При использовании тостера для булочек Metos TL5417 поры продукта закрываются путем образования на поверхности хрустящей корочки. Посередине расположен покрытый тефлоном нагревательный элемент, температура которого регулируется в диапазоне 0-300°C. Расстояние между нагревательным элементом и лентой конвейера можно регулировать в пределах от 10 мм до 35 мм. Производительность макс. 400 булочек в час.

Нагреватель для булочек Metos VSK10R подогревает булочки в пакетах и сохраняет их теплыми. В ящик помещается 40 булочек.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
TL5417	4171784	270x380x530	230 В 1~ 2,1 кВт 10 А
VSK10R	4171794	250x520x300	230 В 1~ 0,35 кВт 6 А



Тостер для булочек Metos TL5417



Нагреватель для булочек Metos VSK10R



КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ METOS



Ширина 290 мм



Ширина 430 мм



Ширина 570 мм



Ширина 570 мм



Ширина 570 мм

Контактные грили Metos предназначены для приготовления панини, сэндвичей, тостов и т.д. в киосках и кафе. Обе чугунные жарочные панели являются рифлеными, либо нижняя панель является гладкой. Впереди имеется съемный коллектор для жира. Механизм верхней панели сконструирован таким образом, чтобы равномерно распределять давление на всю жарочную поверхность. Конструкция из нержавеющей стали. Температура регулируется термостатом, максимум 300°C. Грили с двумя жарочными зонами имеют отдельное управление для обеих зон. Высота с открытой крышкой составляет 530 мм. Прилагается стальная щеточка для очистки.

Контактные грили	Код	Жарочная поверхность, мм	Размеры, мм	Эл. соединение
Рифленые панели	4000607	чугун 220x230	290x370x210	230 В 1~ 1,8 кВт
Рифленая + гладкая панель	4000609	чугун 220x230	290x370x210	230 В 1~ 1,8 кВт
Рифленые панели	4000174	чугун 340x230	430x370x210	230 В 1~ 2,2 кВт
Рифленая + гладкая панель	4000611	чугун 340x230	430x370x210	230 В 1~ 2,2 кВт

Две зоны	Код	Жарочная поверхность, мм	Размеры, мм	Эл. соединение
Рифленые панели	4000613	чугун 475x230	570x370x210	230 В 1~ 3,6 кВт
Рифленая + гладкая панель	4000614	чугун 475x230	570x370x210	230 В 1~ 3,6 кВт
Рифленая + гладкая / рифленая	4000617	чугун 475x230	570x370x210	230 В 1~ 3,6 кВт



ЛАВОВЫЙ ГРИЛЬ METOS

Лавовые грили Metos Мощные газовые горелки нагревают натуральные лавовые камни. Лавовые камни равномерно распределяют тепло по готовящимся продуктам, закрывая поры за считанные секунды. Сохраняется все – питательные вещества, соки, натуральный вкус и вес. Изделие производится более 30 лет практически без изменений. Это свидетельствует о том, что лавовый гриль действительно является технически зрелым.



- эффективные трубчатые нагреватели мощностью 1,5 кВт передают тепло прямо на чугунные решетки
- температура решеток достигает 500°C даже при полной загрузке
- 6 трубчатых нагревателей / чугунные решетки образуют зону нагрева
- прочный монолитный корпус прослужит очень долго
- лавовые породы обладают высокой способностью к накоплению энергии

Настольные модели	Код	Жарочные зоны	Жарочная поверхность, мм	Размеры, мм	Соединение
Metos ECDAА	4000640	1	312x475	430x650x350	электрический 4,5 кВт
Metos GMDA	4000603	1	419x475	423x650x450	газовый 9,5 кВт
Metos GMGA	4000525	1	419x580	423x750x450	газовый 10,4 кВт
Metos GMDВ	4000605	2	734x475	738x650x450	газовый 18,6 кВт
Metos GMGB	4000527	2	734x580	738x750x450	газовый 20,8 кВт
Metos GMDC	4000619	3	1049x475	1053x650x450	газовый 27,9 кВт
Metos GMGC	4000529	3	1049x580	1053x750x450	газовый 31,2 кВт
Metos ECDCС	4000643	3	936x475	1054x650x350	электрический 13,5 кВт
Metos GMDD	4000621	4	1364x475	1368x650x450	газовый 37,2 кВт
Metos GMGD	4000601	4	1364x580	1368x750x450	газовый 41,6 кВт
Metos ECDDD	4000645	4	1248x475	1371x650x350	электрический 18,0 кВт

Настольные модели	Код	Жарочные зоны	Жарочная поверхность, мм	Размеры, мм	Соединение
Metos ECHAA	4000641	1	312x580	430x750x850	электрический 4,5 кВт
Metos GMHA	4000517	1	419x580	423x750x850	газовый 10,4 кВт
Metos GMHB	4000519	2	734x580	738x750x850	газовый 20,8 кВт
Metos ECHBB	4000642	2	624x580	742x750x850	электрический 9,0 кВт
Metos ECHCC	4000644	3	936x580	1054x750x850	электрический 13,5 кВт
Metos GMHC	4000518	3	1049x580	1053x750x890	газовый 31,2 кВт
Metos GMHD	4000523	4	1364x580	1368x750x850	газовый 41,6 кВт
Metos ECHDD	4000646	4	1248x580	1371x750x850	электрический 18,0 кВт

Принадлежности	Код	
Лавовые камни	4159959	100 шт

СОСИСКОВАРКА METOS

Сосисковарка Metos оснащена фиксированным разделителем, решеткой и раздвижными крышками. Емкость пароварки составляет 12 л. Внизу сливной кран. Бесступенчатая регулировка температуры. Бесшовная конструкция полностью из нержавеющей стали.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
CL-A1 D	4171776	320x335x300	230 В 1~ 1,0 кВт 10 А



Сосисковарка CL-A1 D

СОСИСКОВАРКА METOS HOT DOG

Сосисковарка Metos Dogger Hot Dog оснащена стеклянной пароваркой для сосисок. Корпус и емкость для воды изготовлены из нержавеющей стали. Бесступенчатая регулировка температуры.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Dogger	4171320	240x300x385	230 В 1~ 0,35 кВт 6 А

ГРИЛЬ ДЛЯ СОСИСОК METOS

Гриль для сосисок Metos равномерно прожаривает сосиски, вращая их на решетке. Под роликами расположен съемный поддон для жира. Ширина роликов составляет 42 см. Температура регулируется от 0°C до 150 °C. Гриль для сосисок предлагается в четырех размерах. Гриль изготовлен из нержавеющей стали.

Metos	Код	Загрузка	Размеры, мм	Эл. соединение 230 В 1
Гриль для сосисок	4171310	7 роликов	520x325x175	0,74 кВт
Гриль для сосисок	4171312	9 роликов	520x400x175	0,94 кВт
Гриль для сосисок	4171314	11 роликов	520x477x175	1,18 кВт
Гриль для сосисок	4171316	14 роликов	520x561x175	1,48 кВт



Гриль для сосисок Metos с 7 роликами



Гриль для сосисок Metos с 14 роликами





ОБОРУДОВАНИЕ METOS ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ

Автоматизированная суши-кухня – однородное качество и большая экономия расходов на рабочую силу



Высокопроизводительные кухонные приборы для приготовления суши:

Автоматическая машина для мытья риса. Экономьте время, промывая рис автоматически. Простой в использовании прибор для любого пользователя.

Полностью автоматическая машина для мытья риса Robo KP90KN. Моющая способность составляет 7,5 кг за 3 минуты, 150 кг в час. Бункер для риса вмещает 130 кг риса с гигиеничной защитой от влаги. Рис отмеряется и загружается автоматически.

Полуавтоматическая машина для мытья риса KP72PN. Моющая способность составляет 6 кг за 2 минуты.

Ручная машина для мытья риса КО-МЕ70.



Полуавтоматическая машина для мытья риса KP72PN

Ручная машина для мытья риса KP90KN-CE



Ручная машина для мытья риса КО-МЕ70

Промывка, приготовление и перемешивание риса	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Полностью автоматическая машина для мытья риса Robo KP90KN	4000416	610x630x1810	230 В 1~ 1,25 кВт
Машина для мытья риса Robo KP72PN	4000418	417x523x1370	230 В 1~ 0,1 кВт
Ручная машина для мытья риса Robo КО-МЕ70	4000420		

ОБОРУДОВАНИЕ METOS ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ



Рисоварка CFXB 180

Рисоварка. Варите рис идеально каждый раз благодаря профессиональной рисоварке. После того как рис сварится, рисоварка переключится на функцию поддержания тепла. Также подходит для подогревания риса. Два размера: 18 литров и 27 литров.



Рисоварка CFXB 270

Автоматический миксер для риса. Смешивайте рис, уксус и приправы равномерно и охлаждайте рис автоматически.

Производительность Shari Robo KS-726 составляет 12 кг за 4 минуты. Разные режимы смешивания, а также регулируемое время и регулируемый уровень воздушного потока. Звуковой сигнал по окончании цикла.

Миксеры Shari имеют сенсорную панель и 6 программ. Перемешивающая способность TSM-S1 составляет 10 кг и TSM-S2 – 6 кг.



Миксер для смешивания риса и уксуса
Shari Mixer TSM-S2



Миксер для смешивания риса и уксуса
Shari Mixer TSM-S1



Миксер для смешивания риса и уксуса
KS-726-CE

Промывка, приготовление и смешивание риса	Код	Производительность	Размеры, мм	Эл. соединение
Рисоварка CFXB 180	4160280	18 л	ø445x418	230 В 1~ 1,95 кВт
Рисоварка CFXB 270	4160282	27 л	ø545x455	230 В 1~ 2,85 кВт
Миксер для смешивания риса и уксуса Shari Robo KS-726	4000422	12 кг 4 мин	620x750x1140	230 В 1~ 0,35 кВт
Миксер для смешивания риса и уксуса Shari TSM-S2	4000445	6 кг	570x400x470	230 В 1~ 0,3 кВт
Миксер для смешивания риса и уксуса Shari Mixer TSM-S1	4000446	10 кг	660x400x1140	230 В 1~ 0,3 кВт

ОБОРУДОВАНИЕ METOS ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ

Высокопроизводительные кухонные приборы для приготовления суши:



Машина для приготовления нигири Nigiri Sushi Robot TSM-07B



Машина для приготовления нигири Nigiri Sushi Robot TSM-09

Автоматические машины для приготовления нигири. Одинаковые рисовые шарики готовятся легко и быстро.

Полностью автоматическая машина для приготовления нигири Nigiri Robot TSM-07B. При помощи данной машины можно автоматически готовить до 2800 рисовых шариков в час. Емкость бункера для риса составляет 4,5 кг. Варианты размера шариков нигири: 16/18/20/22/24/26/30 г.

Полуавтоматическая машина для приготовления нигири Nigiri Robot TSM-09. При помощи данной машины можно готовить до 2000 рисовых шариков в час. Емкость бункера для риса составляет 3 кг. Варианты размера шариков нигири: 16/18/20/22/24/26/30 г.



Нигири суши

Нигири суши	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Машина для приготовления нигири Nigiri Sushi Robot TSM-07B	4000400	300x480x590	230 В 1~ 0,09 кВт
Машина для приготовления нигири Nigiri Sushi Robot TSM-09	4000402	300x480x450	230 В 1~ 0,06 кВт
Дополнительная форма для суши	4000404		
Поддон для рисовых шариков Shari M, 5 шт	4000424	помещается в ящик для риса	

Хранение риса

Хранение риса	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Ящик для риса	4000426	475x365x260	внутри 385x320x180
Бумага в ящик для риса, 250 шт	4000430		



Ящик для хранения риса



Поддон для рисовых шариков Shari M
Поддон для хранения маки роллов Shari L



Коврик для суши Makisu



Поддон для маки роллов Nuki-Ita

ОБОРУДОВАНИЕ METOS ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ



Машина для приготовления маки роллов Maki Roll Robot TSM-900RSR

Машина для приготовления маки роллов Maki Roll Robot TSM-900RSR. Готовьте качественные маки роллы за считанные минуты – обычные или с рисом снаружи. Машина для приготовления маки роллов делает рисовый лист желаемой толщины, а после добавления начинки формирует идеальный маки ролл. Емкость бункера для риса составляет 9 кг. Три размера роллов: S=20-25 мм, M=30-35 мм, L=40-45 мм.

Машина для приготовления листов для маки Maki Sheet robot TSM-900RS. Готовьте качественные рисовые листы для маки. Емкость бункера для риса составляет 9 кг.

Машина для нарезки маки роллов Maki Roll Cut. Лезвия имеют нелипнущее тефлоновое покрытие и остаются острыми. Варианты нарезки: на 6 кусков (30 мм), на 8 кусков (25 мм), на 9 кусков (22 мм), на 10 кусков (18 мм)

Система Maki Sheet System TSM900 CK-1 оснащена конвейером 100, 150 или 200 см в длину. Производительность составляет до 300 листов в час.



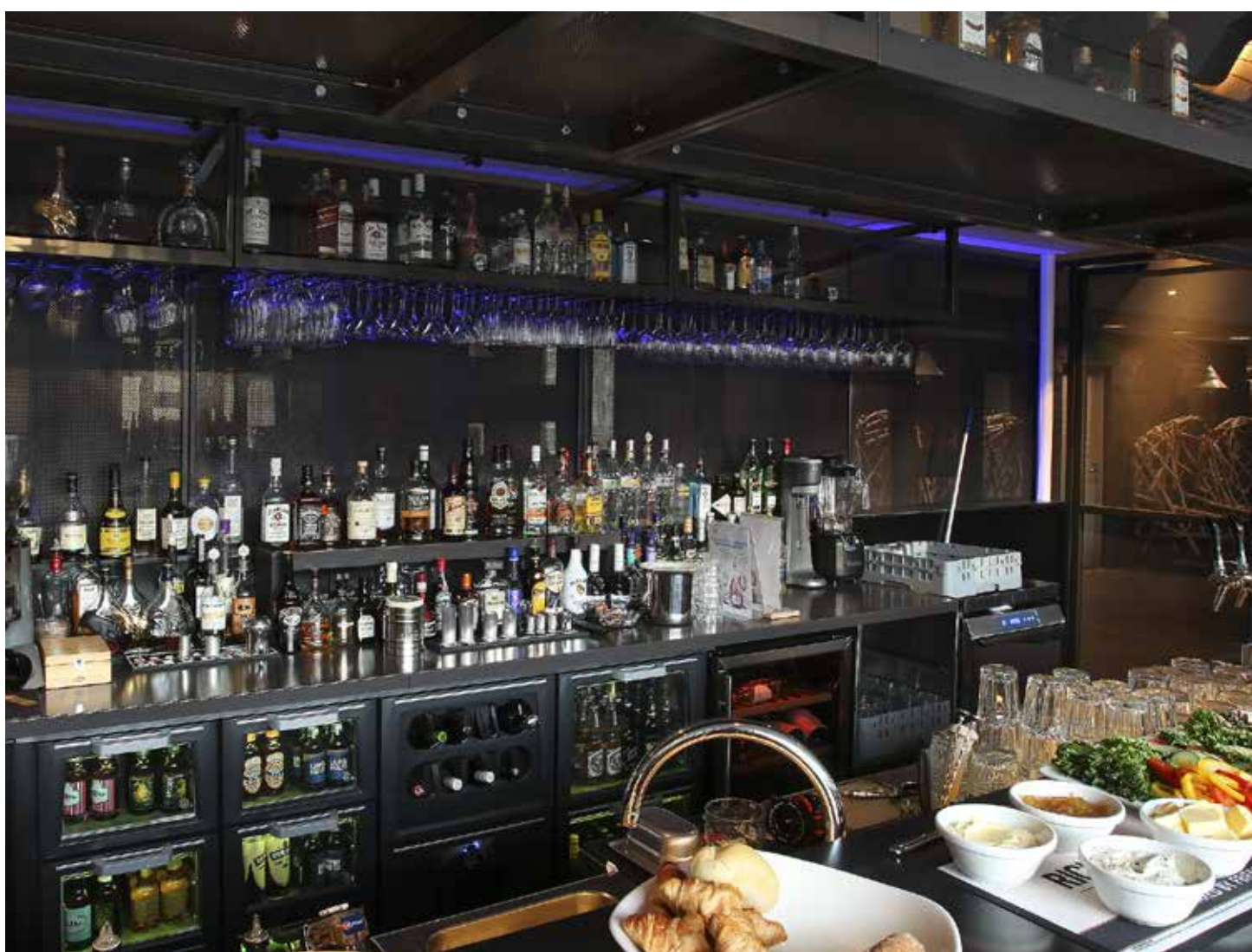
Машина для нарезки маки роллов Maki Roll Cut TK-2



Маки суши

Маки суши	Код	Размеры, мм	Электрическое соединение
Машина для приготовления маки роллов Maki Roll Robot TSM-900RSR	4000408	380x600x500	230 В 1~ 0,12 кВт
Дополнительная кассета для роллов	4000410		
Машина для приготовления листов для маки Maki Sheet robot TSM-900RS	4000406	380x600x500	230 В 1~ 0,12 кВт
Система Maki Sheet System TSM900 CK-1 100	4000442	длина конвейера 1000 мм	
Система Maki Sheet System TSM900 CK-1 150	4000443	длина конвейера 1500 мм	
Система Maki Sheet System TSM900 CK-1 200	4000444	длина конвейера 2000 мм	
Машина для нарезки маки роллов Maki Roll Cutter TK-2	4000412	360x410x580	
Дополнительный комплект ножей	4000414		
Масло для смазки Smoothy Neo, 5x300 мл	4000438		
Поддон для маки роллов Nuki-Ita, 5 шт	4000428	для маки роллов	
Поддон для хранения маки роллов Shari L, 3 шт	4000425	помещается в ящик для риса	
Коврик для суши Makisu L, 10 шт	4000440		

Оборудование для бара





ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ БАРА METOS MAXIGLASS NOVERTA PREMIUM



Холодильники со стеклянными дверцами Metos Maxiglass Noverta Premium специально разработаны для того, чтобы эстетично представлять напитки в бутылках, достигая идеальной температуры и поддерживая ее. Благодаря холодильнику Maxiglass содержимое в бутылках напитки всегда будут иметь правильную температуру при подаче для обеспечения надлежащего вкуса и качества.

Maxiglass Noverta Premium гарантирует максимальное представление и минимальное потребление энергии. Современный и элегантный дизайн сочетается с усовершенствованными технологиями и компонентами. Холодильник Maxiglass Noverta Premium охлаждает напитки энергосберегающим способом.

Он оснащен энергосберегающей светодиодной подсветкой с ровным и чистым светом для максимально эффективного представления содержимого холодильника. Благодаря отдельному выключателю можно отключать подсветку, не влияя на работу холодильника. Вы сможете сэкономить еще больше энергии, выключая подсветку при закрывании дверцы.

Производительные и энергосберегающие вентиляторы обеспечивают эффективное и быстрое распределение холодного воздуха по всему холодильнику.

Дисплей: Калибровка переменной температуры отображается на дисплее. Регулируйте температуру в соответствии со своими потребностями. Экономьте еще больше энергии, слегка повышая температуру при закрывании дверцы.

Ручки: Антрацитовые модели с дверцей на петлях имеют стильную и прочную цельную ручку, проходящую по всей длине холодильника (с верха до низа). Поэтому холодильник Maxiglass можно легко открыть, даже если он стоит не на полу.

- Энергосберегающий
- Экологичный – хладагент R600a
- Электронный термостат
- Температурный диапазон: +4°C...+8°C при температуре в помещении 25°C и относительной влажности 60%
- Наружный дисплей и контроль температуры
- Дверные замки в стандартной комплектации
- Регулируемые полки из металлической сетки
- Светодиодная подсветка с отдельным выключателем
- Автоматическая разморозка
- Заменяемые дверные уплотнители
- Фасад из антрацитовых стальных панелей с антрацитовой или стальной окантовкой дверей (CS)
- Внутри стальные панели с серебристо-серым покрытием
- Распашные или раздвижные дверцы (SD)

Maxiglass Noverta Premium	Код	Емкость, бутылки	Объем, л	Размеры, мм	Эл. соединение
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/150RG	4146600	144 150	602x536x900/910	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/150LG	4146602	144 150	602x536x900/910	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/250G	4146610	215 250	900x536x900/910	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/275G	4146620	295 275	1200x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/315G	4146630	333 315	1350x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	MG2/150SD	4146608	144 150	602x536x900/910	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	MG2/250SD	4146614	215 250	900x536x900/910	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	MG2/275SD	4146624	295 275	1200x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	MG2/315SD	4146634	333 315	1350x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/150RGCS	4146604	144 150	602x536x900/910	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/150LGCS	4146606	144 150	602x536x900/910	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/250GCS	4146612	215 250	900x536x900/910	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/275GCS	4146622	295 275	1200x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/315GCS	4146632	333 315	1350x536x900/910	230 В 1~0,460 кВт 6 А

Metos Maxiglass Noverta Premium, низкие (подприлавочные модели)	Код	Емкость, бутылки	Объем, л	Размеры, мм	Эл. соединение
Шкаф со стеклянными дверцами	LG2/150RG84	4146640	144 150	602x536x840/850	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	LG2/150LG84	4146642	144 150	602x536x840/850	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	LG2/250G84	4146650	218 250	900x536x840/850	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	LG2/315G84	4146660	333 315	1350x536x840/850	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	LG2/250SD84	4146654	218 250	900x536x840/850	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	LG2/315SD84	4146664	333 315	1350x536x840/850	230 В 1~0,460 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	LG2/150RGCS84	4146644	144 150	602x536x840/850	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	LG2/150LGCS84	4146646	144 150	602x536x840/850	230 В 1~0,135 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	LG2/250GCS84	4146652	218 250	900x536x840/850	230 В 1~0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	LG2/315GCS84	4146662	333 315	1350x536x840/850	230 В 1~0,460 кВт 6 А

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ БАРА METOS MAXIGLASS NOVERTA PREMIUM



Metos Maxiglass Noverta Premium, высокие

	Код	Емкость, бутылки	Объем, л	Размеры, мм	Эл. соединение
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/300RG	4146670	310	602x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/300LG	4146672	310	602x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами	MG2/500G	4146680	490	920x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф с раздвижными стеклянными дверцами	MG2/500SD	4146684	490	920x575x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/300RGCS	4146674	310	602x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/300LGCS	4146676	310	602x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами, н/с	MG2/500GCS	4146682	490	920x530x1800/1825	230 В 1~0,245 кВт 6 А



БАРНАЯ СИСТЕМА METOS FLEXBAR



Metos Flexbar подходит для оснащения практически любого бара даже самой сложной конфигурации. Изогнутый бар, сквозной бар (дверцы по обеим сторонам) – все это возможно. Полная коллекция состоит из более чем 140 разных сегментов. Все сегменты Metos Flexbar предлагаются с двумя стандартными вариантами ширины: 41 см и 54 см.

Metos Flexbar предлагается в двух разных отделках. **Антрацит:** листовая сталь с прочным покрытием (бесшовная конструкция). Закругленные и обработанные углы и края облегчают уход за всеми поверхностями. **Стекло** фасад: фасады дверец и выдвижных ящиков оснащены изолированным двойным закаленным стеклом, уникальным на рынке, которое оптимально представляет ассортимент охлажденных напитков.

Прочные выдвижные ящики Flexbar удерживаются на месте с помощью самозапирающихся подшипников и двух встроенных держателей, которые не позволяют бутылкам упасть при открывании или закрывании ящика. Отделение для бутылок Flexbar спроектировано как выдвижной ящик. Поэтому отделение для бутылок можно легко заменить стандартным выдвижным ящиком даже после установки бара.

Metos Flexbar предлагается с полностью интегрированной центральной электронной системой запирания.

Metos Flexbar оснащена светодиодной подсветкой, а не трубчатыми лампами. Все стеклянные сегменты фасада стандартно поставляются с белой светодиодной подсветкой. В качестве дополнительной опции Flexbar также предлагается с цветной светодиодной подсветкой. Вы можете вручную выбрать один из предложенных цветов подсветки для всего бара, выбрать разные цвета для разных сегментов, выбрать автоматический цикл последовательной смены цветов, отрегулировать яркость, выбрать режим чередования цветов или даже подсоединить бар к внешней подсветке помещения, чтобы он соответствовал общему освещению.



Антрацит



Стекло лицевая сторона



БАРНАЯ СИСТЕМА METOS FLEXBAR



Холодильные блоки Flexbar

	Код	Емкость, бутылки	ПМР	Размеры ШхГхВ, мм	Эл. соединение
Холодильный блок	X/MU-G	4132220	100	410x560x860	230 В 1~0,5 кВт 6 А
Холодильный блок с контейнером для кофейной гущи	X/1M-G	4132224	88	540x560x860	230 В 1~0,5 кВт 6 А
Блок с испарителем	X/VS20-G	4132226	100	200x560x860	230 В 1~0,08 кВт 6 А
Блок со стеклянной дверцей 540, левый	X/2LG54	4132232	189	-25 540x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 410, левый	X/2LG41	4132234	147	-19 410x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 540, правый	X/2RG54	4132236	189	-25 540x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 410, правый	X/2RG41	4132238	147	-19 410x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 2 540	X/3DG54	4132240	98	-25 540x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 2 410	X/3DG41	4132242	68	-19 410x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 3 540	X/6DG54	4132244	147	-25 540x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 3 410	X/6DG41	4132246	102	-19 410x560x860	

Также с антрацитной отделкой.

Холодильные блоки Flexbar с замком

	Код	Емкость, бутылки	ПМР	Размеры ШхГхВ, мм	Эл. соединение
Холодильный блок с замком	X/MU-G-K	4132221	100	410x560x860	230 В 1~0,5 кВт 6 А
Холодильный блок с замком и контейнером для кофейной гущи	X/1M-G-K	4132225	88	540x560x860	230 В 1~0,5 кВт 6 А
Блок с испарителем и замком	X/VS20-G-K	4132227	100	200x560x860	230 В 1~0,08 кВт 6 А
Блок со стеклянной дверцей 540, левый, с замком	X/2LG54K	4132233	189	-25 540x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 410, левый, с замком	X/2LG41K	4132235	147	-19 410x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 540, правый, с замком	X/2RG54K	4132237	189	-25 540x560x860	
Блок со стеклянной дверцей 410, правый, с замком	X/2RG41K	4132239	147	-19 410x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 2 540, с замком	X/3DG54K	4132243	98	-25 540x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 2 410, с замком	X/3DG41K	4132245	68	-19 410x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 3 540, с замком	X/6DG54K	4132247	147	-25 540x560x860	
Блок с выдвижным ящиком со стеклянным фасадом 3 410, с замком	X/6DG41K	4132251	102	-19 410x560x860	

Также с антрацитной отделкой.

Комплект концевых панелей

	Код	ПМР	Размеры ШхГхВ, мм	Эл. соединение
Комплект концевых панелей 40	X/EPA04	4132228	0	(2x) 40x510x840
Комплект концевых панелей 20	X/EPA02	4132230	-5	(2x) 20x510x840

Принадлежности Flexbar

	Код
Разделитель для выдвижного ящика 540	X/ACDD54
Разделитель для выдвижного ящика 410	X/ACDD41
Разделитель для выдвижного ящика, глубина	X/ACDD
Полка для бутылок вина 540	X/ACWCK54
Полка для бутылок вина 410	X/ACWCK41
Держатели для полок, 4 шт	4 ЗАЖИМА

ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЦАМИ METOS PROFITBAR



Шкаф со стеклянной дверцей SC-120



Шкаф с раздвижной дверцей SC-185S



Морозильник со стеклянной дверцей SD-83

Metos ProfitBar – это серия для заднего бара со стеклянными дверцами. Благодаря холодильникам ProfitBar SC и морозильникам ProfitBar SD напитки в бутылках будут элегантно представляться и всегда подаваться при правильной температуре.

- Наружная поверхность черная, внутренняя – из анодированного алюминия
- Две белые решетчатые полки
- Светодиодная подсветка
- Правосторонняя дверца на петлях или раздвижные дверцы
- Дверцы с замком, закрываются автоматически
- Температурный диапазон для холодильников +2...+10°C
- Температурный диапазон для морозильника +10...-20°C
- Цифровой регулятор расположен снаружи шкафа
- Холодильники с автоматической разморозкой и испарением
- Морозильник с ручной разморозкой
- Хладагент R600a

Шкаф со стеклянной дверцей Profit Bar SC

Шкаф со стеклянной дверцей Profit Bar SC	Код	Объем, л	Размеры ШxГxВ, мм	Эл. соединение
Шкаф со стеклянной дверцей SC-120, 1 дверца, справа	4242770	120	595x520x840	230 В 1~ 0,125 кВт 6 А
Шкаф со стеклянной дверцей SC-120, 1 дверца, слева	4242771	120	595x520x840	230 В 1~ 0,125 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами SC-185, 2 дверцы	4242772	185	900x520x840	230 В 1~ 0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами SC-185, 2 раздвижные дверцы	4242774	185	900x520x840	230 В 1~ 0,140 кВт 6 А
Шкаф со стеклянными дверцами SC-280, 3 дверцы	4242776	280	1350x520x840	230 В 1~ 0,270 кВт 6 А

Морозильник со стеклянной дверцей Profit Bar SD

Морозильник со стеклянной дверцей SD-83, 1 дверца, справа	4242778	83	595x520x840	230 В 1~ 0,2 кВт 6 А
---	---------	----	-------------	----------------------

МИНИ-БАР METOS

Мини-бар Metos лучше всего подходит для использования в гостиничных номерах. Благодаря системе абсорбционного охлаждения мини-бар Metos работает очень тихо.

- Модель G со стеклянной дверцей, модель N с глухой дверцей
- Наружная поверхность черная, внутренняя – белая
- Правосторонняя дверца на петлях с замком, дверные петлю можно переставить
- Две регулируемые пластиковые полки
- Автоматическая разморозка
- Система абсорбционного охлаждения, без компрессора, без шума, без вибрации
- Температурный диапазон шкафа со стеклянной дверцей +10...+15°C, температурный диапазон шкафа с глухой дверцей +5...+10°C
- Шкаф со светодиодной подсветкой



Мини-бар Metos XC-30G оснащен держателем для бутылок

Мини-бар Metos XC-30G оснащен двумя регулируемыми пластиковыми полками внутри шкафа и на дверце

Мини-бар Metos	Код	Объем, л	Размеры, мм	Эл. соединение
XC-30G	4242982	30	400x415x530	230 В 1~ 0,06 кВт 6 А
XC-38N	4242984	40	435x455x545	230 В 1~ 0,06 кВт 6 А

НАСТОЛЬНЫЙ МОРОЗИЛЬНИК METOS



Регулируемые решетчатые полки



Дверца с замком

Настольный морозильник Metos – это небольшой и легко перемещаемый морозильник для продажи и хранения мороженого или водки.

Светодиодная подсветка внутри шкафа придает изделиям привлекательный вид, а стеклянная дверца обеспечивает прекрасный обзор. Как наружная, так и внутренняя поверхность шкафа белая. Над дверцей и наружными поверхностями можно приклеить световой козырек, чтобы подчеркнуть содержимое и сделать еще более эффективную точку продажи.

Морозильник оснащен двумя белыми регулируемыми полками с пластиковым покрытием. Внутренние размеры составляют 450x420x380 мм. Самозакрывающаяся дверца оснащена замком. 4 регулируемые ножки. Температуру можно регулировать в диапазоне -12°C...-24°C при помощи механического термостата. Тихое статическое охлаждение и ручная разморозка.



Настольный морозильник Metos белого цвета, его можно обклеить пленкой, чтобы подчеркнуть содержимое. Над дверцей имеется световой козырек.

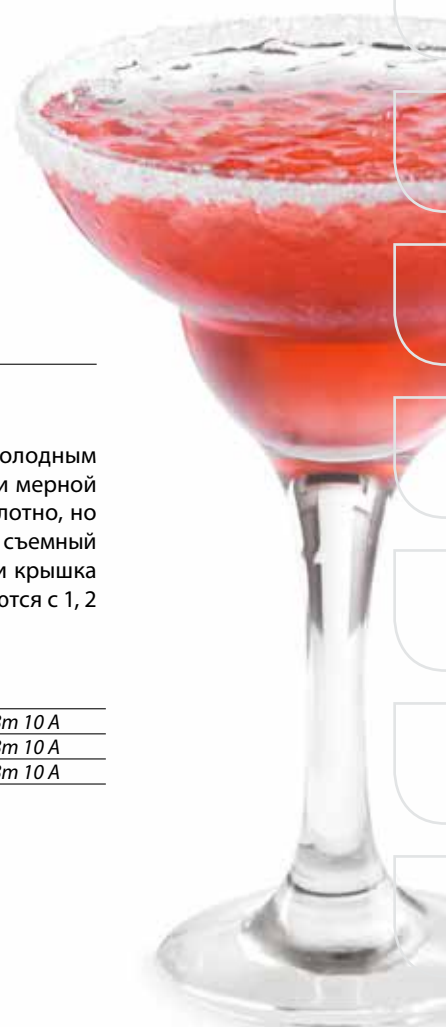
Настольный морозильник Metos	Код	Чистый объем	Размеры, мм	Эл. соединение
UF50GCP	4 116842	48 л	570x530x657	230 В 1~0,154 кВт 13 А

РАЗДАТЧИК СОКА METOS



Благодаря диспенсеру для сока Metos сок будет оставаться холодным и свежим. Прозрачная чаша оснащена смесителем, испарителем и мерной шкалой. Объем контейнера составляет 11,5 л. Контейнер сидит плотно, но легко снимается и разбирается для очистки. Под краном расположен съемный каплесборник. Конструкция из нержавеющей стали. Контейнер и крышка из высококачественного пластика. Диспенсеры для сока поставляются с 1, 2 или 3 контейнерами.

Изделие	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
VL112, 1 чаша	4143313	190x460x670	230 В 1~0,23 кВт 10 А
VL223, 2 чаши	4143338	320x460x670	230 В 1~0,38 кВт 10 А
VL334, 3 чаши	4162845	480x460x670	230 В 1~0,38 кВт 10 А



МЕБЕЛЬНАЯ СИСТЕМА METOS PROFITBAR

Система Metos ProfitBar предназначена для облегчения работы в баре и улучшения производительности персонала. Это модульная подбарная система с тщательно продуманными деталями. Система ProfitBar предназначена для создания эффективных и уникальных рабочих станций в целях увеличения продаж и повышения прибыли.

Metos ProfitBar – это модульная система, блоки которой имеют глубину 550 мм и высоту 850 мм, а также повышенный задний край +100 мм. Округленный передний край с таким же профилем, как у холодильных ящиков и шкафов Metos, обеспечивает единообразие стиля. Несколько блоков могут быть соединены под гигиеничной сплошной поверхностью. Толщина поверхности из нержавеющей стали 1 мм, трубчатые ножки н/с 30x30 мм с регулировкой по высоте ±25 мм.



Metos	Код	Размеры, мм
Блок с ванной для льда 600	4134960	600x550x850/950
Блок с ванной для льда 800	4134962	800x550x850/950
Блок с ванной для льда 1000	4134964	1000x550x850/950
Изолированная ванна со сливным отверстием, нижней решеткой и разделителями для ванны		

Metos	Код	Размеры, мм
Блок для корзин 600	4134966	600x550x850/950
Блок для корзин 600, открытый	4134967	600x550x850/950
3 пары телескопических направляющих, свободное пространство 230 мм, для корзин 500x500 мм		

Metos	Код	Размеры, мм
Блок с ванной 400	4134968	400x550x850/950
Ванна 300x340x140, отверстие для слива и отверстие для миксера		

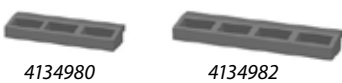
Metos	Код	Размеры, мм
Блок с полками 600	4134970	600x550x850/950
Рабочая столешница и три полки		

Metos	Код	Размеры, мм
Блок для кассы 600	4134972	600x550x850/950
Столешница для кассового аппарата и выдвигной ящик		

Metos	Код	Размеры, мм
Держатель для принадлежностей 3x1/9	4134980	
Держатель для принадлежностей 4x1/9	4134982	
Держатель для бутылок 600	4134984	
Держатель для бутылок 800	4134986	
Держатель для бутылок 1000	4134988	
Рабочая столешница 400	4134990	400x550x50/150
Рабочая столешница 600	4134992	600x550x50/150
Профиль 150	4134994	150x550*50/150
Присоединены к блокам		

Metos	Код	Размеры, мм
Подъемник для корзин 500	4134974	500x600x900
Для корзин 500x500 мм, регулируемые ножки, колесики как дополнительная опция		

Metos	Код	Размеры, мм
Блок для посудомоечной машины 1600	4134998	1600x650x900
Ванна 340x400x200, правая или левая, место для посудомоечной машины под столешницей, три направляющие для корзин		



ХОЛОДИЛЬНИКИ ДЛЯ ПИВНЫХ БОЧЕК METOS KEG



Электронный термостат,
диапазон температур
+2°C...+10°C



Конденсатор легко
очищается



Холодильник Metos KEG CXC8 для восьми
20-литровых или двух 50-литровых бочек



Холодильник Metos KEG CXC2
для двух 20-литровых бочек

Холодильники Metos KEG CXC специально предназначены для холодного хранения пивных бочек KEG при надлежащей температуре.

Имеются холодильники Metos KEG для двух, четырех, шести или восьми пивных бочек. Холодильники оснащены электронным термостатом, а вентиляторы равномерно распределяют холодный воздух по всему шкафу. Диапазон регулирования температуры +2°C...+10°C.

Внутренняя поверхность холодильника изготовлена из полированной нержавеющей стали, внешняя поверхность окрашена в черный цвет. Холодильник оснащен самозакрывающимися дверцами и регулируемыми ножками. Автоматическая разморозка.

Metos KEG	Код	Объем	Размеры, мм	Класс энергопотребления	Эл. соединение
CXC2	4116810	2x20 л	555x590x860	C	230 В 1~0,25 кВт 13 А
CXC4	4116812	4x20 л или 1x50 л	888x590x860	C	230 В 1~0,25 кВт 13 А
CXC6	4116814	6x20 л или 1x50 л	1110x590x860	C	230 В 1~0,25 кВт 13 А
CXC8	4116816	8x20 л или 2x50 л	1350x590x860	C	230 В 1~0,25 кВт 13 А

ЛЬДОДРОБИЛКА METOS

Льдодробилка Metos Icerobot измельчает кубики льда любой величины до хлопьев желаемого размера. Полностью изготовлена из нержавеющей стали. Производительность составляет примерно 6 кг кубиков льда в минуту. Поставка включает контейнер GN1/3-150 объемом примерно 3 кг, который ставится под льдодробилку.

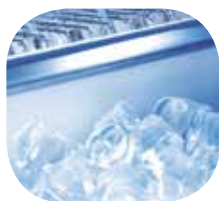
Льдодробилка	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Icerobot	4162120	245x430x490	230 В 1~0,2 кВт 10 А



Льдодробилка Metos

ГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВ ЛЬДА METOS

Генераторы кубиков льда, сухого льда и ледяной крошки Metos являются надежными и элегантными машинами, подходящими для интенсивного и продолжительного использования. Обширный ассортимент включает все модели и размеры, необходимые для ресторанов, магазинов и гостиничных кухонь. Наружная отделка полностью из прочной и легкой в очистке нержавеющей стали 18/8. Экологичный хладагент R404. Все модели имеют подвод воды Ø 3/4". Модели СВ и GB оснащены конденсатором с легко открываемым и очищаемым воздушным фильтром. Все модели также предлагаются с водяным охлаждением за дополнительную плату.



Вес кубика льда 13 г



Кубики правильной формы



Форсунки из нержавеющей стали



Удобный диспенсер



Надежная технология



Большие люки в бункере



Холодный и сухой лед



Моющиеся фильтры



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Автоматическая система мойки пропускает моющее средство через машину и промывает ее. На время мойки компрессор отключается. Система мойки имеется для моделей СВ184А НС, СВ249А НС, СВ316А НС, СВ416А НС, СВ425А НС и СВ640А НС по заказу на заводе.

Если выходное отверстие генератора кубиков льда невозможно соединить со сливным отверстием в полу, то машину следует оборудовать **сливным насосом**. Сливной насос предлагается для моделей СВ НС с воздушным охлаждением по заказу на заводе.



Настольная модель СВ184А

ГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВ ЛЬДА, НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Metos	Код	Производительность*	Бункер	Размеры, мм	ХВ	Эл. соединение
СВ 184А	4131366	21 кг/24 ч	4 кг	355x404x595	3/4"	230 В 1~ 0,32 кВт 10 А
СВ 249А	4162002	28 кг/24 ч	9 кг	390x460x695	3/4"	230 В 1~ 0,37 кВт 10 А



Настольная модель с диспенсером для кубиков льда DSS 42

НАСТОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ С ДИСПЕНСЕРОМ ДЛЯ КУБИКОВ ЛЬДА

Metos	Код	Производительность*	Бункер	Размеры, мм	ХВ	Эл. соединение
DSS 42	4163777	44 кг/24 ч	12 кг	500x630x920	3/4"	230 В 1~ 0,45 кВт 10 А

*= Суточная производительность достигается только при таких условиях, когда температура воздуха составляет 21°C и температура приточной воды составляет 15°C. Если используется более холодная вода, производительность увеличивается.

ГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВ ЛЬДА, НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Metos	Код	Производительность*	Бункер	Размеры, мм	Эл. соединение	ХВ
CB 316A HC	4131458	33 кг/24 ч	16 кг	500x580x800	230 В 1~ 0,37 кВт 10 А	3/4"
CB 416A HC	4131476	40 кг/24 ч	16 кг	500x580x800	230 В 1~ 0,45 кВт 10 А	3/4"
CB 425A HC	4131460	46 кг/24 ч	25 кг	500x580x870	230 В 1~ 0,50 кВт 10 А	3/4"
CB 640A HC	4131462	67 кг/24 ч	40 кг	738x600x1030	230 В 1~ 0,65 кВт 10 А	3/4"
CB 674A	4131408	67 кг/24 ч	40 кг	738x600x870	230 В 1~ 0,65 кВт 10 А	3/4"
CB 840A HC	4131478	85 кг/24 ч	40 кг	738x600x1030	230 В 1~ 0,80 кВт 10 А	3/4"
CB 955A HC	4131464	95 кг/24 ч	55 кг	738x600x1130	230 В 1~ 0,85 кВт 10 А	3/4"
CB 1265A	4171656	130 кг/24 ч	65 кг	840x740x1185	230 В 1~ 1,05 кВт 16 А	3/4"
CB 1565A	4171663	155 кг/24 ч	65 кг	840x740x1185	230 В 1~ 1,40 кВт 16 А	3/4"
VB 250A**	4162060	105 кг/24 ч	35 кг	738x600x1090	230 В 1~ 0,85 кВт 10 А	3/4"
TB 1405 HC***	4131482	146 кг/24 ч	50 кг	738x690x1130	230 В 1~ 0,65 кВт 10 А	3/4"

** вес кубика 7 г

*** размер кубика 7x16x8 мм



Напольные модели CB316A, CB416A, CB425A, GB902 и GB903

ГЕНЕРАТОРЫ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ, НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Metos	Код	Производительность*	Бункер	Размеры, мм	Эл. соединение	ХВ
GB 902A HC	4131466	113 кг/24 ч	20 кг	500x660x800	230 В 1~ 0,55 кВт 10 А	3/4"
GB 903A HC	4131480	113 кг/24 ч	30 кг	500x660x800	230 В 1~ 0,50 кВт 10 А	3/4"
GB 1555A HC	4131468	155 кг/24 ч	55 кг	738x690x1130	230 В 1~ 0,65 кВт 10 А	3/4"



Напольные модели CB640, CB674, CB955, CB1265, CB1565, GB902, GB1555

ГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВ ЛЬДА, БЕЗ БУНКЕРА

Metos	Код	Производительность*	Размеры, мм	Эл. соединение	ХВ
C150	4162041	155 кг/24 ч	862x555x720	230 В 1~ 1,4 кВт 16 А	3/4"
C300	4162059	300 кг/24 ч	1250x580x848	230 В 1~ 2,6 кВт 32 А	3/4"

VM-malleissa tyynymäinen litteä 7 gramman jääpala:

VM350	4162061	140 кг/24 ч	540x544x747	230 В 1~ 1,4 кВт 16 А	3/4"
VM500	4162062	200 кг/24 ч	770x550x805	230 В 1~ 1,6 кВт 20 А	3/4"
VM900	4162064	400 кг/24 ч	770x550x805	230 В 1~ 3,0 кВт 32 А	3/4"



Генераторы кубиков льда C150/300 и VM500/900 устанавливаются на бункер.

ГЕНЕРАТОРЫ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ, БЕЗ БУНКЕРА

Metos	Код	Производство льда*	Размеры, мм	Эл. соединение	ХВ
G160A HC	4131470	160 кг/24 ч	560x569x600	230 В 1~ 0,65 кВт 10 А	3/4"
G280A HC	4131472	280 кг/24 ч	560x569x695	230 В 1~ 1,05 кВт 10 А	3/4"
G510A HC	4131474	510 кг/24 ч	560x569x695	230 В 1~ 1,7 кВт 16 А	3/4"
G1000A	4162104	1000 кг/24 ч	934x684x700	400 В 3 Н~ 3,2 кВт 16 А	3/4"



Генераторы ледяной крошки G160A, G280, G510 и G1000 устанавливаются на бункер.

*= Суточная производительность достигается только при таких условиях, когда температура воздуха составляет 21°C и температура приточной воды составляет 15°C. Если используется более холодная вода, производительность увеличивается.

ГЕНЕРАТОР СУХОГО ЛЬДА, БЕЗ БУНКЕРА



Генератор сухого льда Muster устанавливается на бункер.



Бункеры B110 для генераторов кубиков льда, сухого льда и ледяной крошки



Бункеры B350 для генераторов кубиков льда, сухого льда и ледяной крошки



Бункер и тележка Roller Bin

Эффективный цилиндрический испаритель замораживает распыляемую воду. Производимый лед является сухим и холодным (-8°C). Хлопья льда особенно хорошо подходят для рыбаков, розничных торговцев, мясной и хлебопекарной промышленности, а также для гастрономических витрин в магазинах.

Metos	Код	Производство льда*	Размеры, мм	Эл. соединение	ХВ
Muster 250	4171974	250 кг/24 ч	870x550x600	230 В 1~1,7 кВт 16 А	3/4"
Muster 350	4162108	400 кг/24 ч	900x588x705	230 В 1~2,1 кВт 16 А	3/4"
Muster 600	4171976	620 кг/24 ч	900x588x705	230 В 1~3,0 кВт 16 А	3/4"
Muster 800	4162115	900 кг/24 ч	1107x700x880	400 В 3 Н~4,6 кВт 16 А	3/4"



БУНКЕРЫ ДЛЯ ЛЬДА

Наружная и внутренняя поверхность из полированной нержавеющей стали 18/8, изоляция 40-50 мм. Бункеры состоят из двух частей, их можно разобрать при движении в узком пространстве. Сливное соединение для талой воды.

Metos	Код	Бункер	Для модели	Размеры, мм
B110-G160/280/510	4171890	100 кг	G160/280/510	560x815x1000/1150
B200-C150	4171889	200 кг	C150	870x790x1000/1150
B200-VM350	4171902	200 кг	VM350	870x790x1000/1150
B200-VM500/900	4171894	200 кг	VM500/900	870x790x1000/1150
B200-G160/280/510	4171893	200 кг	G160/280/510	870x790x1000/1150
B350-C150	4171898	350 кг	C150	1250x790x1000/1150
B350-C300	4171906	350 кг	C300	1250x790x1000/1150
B350-VM500/900	4171900	350 кг	VM500/900	1250x790x1000/1150
B350-G160/280/510	4171905	350 кг	G160/280/510	1250x790x1000/1150
B350-M250/350/600	4171908	350 кг	M250/350/600	1250x790x1000/1150
B550VDS-M800	4171911	550 кг	M800	1110x1060x1670/1875
B550VDS-G1000	4171912	550 кг	G1000	1110x1060x1670/1875

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВ ЛЬДА И ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ

Поставка включает опорную раму из нержавеющей стали и бункер, на который устанавливается генератор кубиков льда. Тележка изготовлена из ударопрочного пластика. Большие нажимные ручки и резиновые колеса облегчают транспортировку. Сливное соединение с краном для талой воды.

Metos	Код	Объем	Для модели	Размеры, мм
RB 100 G160/280/510***	4171985	108 кг, бункер 17 кг	G160/280/510	795x970x1285
DRB 100 C150**	4171986	2x108 кг, бункер 50 кг	C150	1560x1060x1484
DRB 100 C300**	4171988	2x108 кг, бункер 50 кг	C300	1560x1060x1484
DRB 100 VM500/900**	4171996	2x108 кг, бункер 50 кг	VM500/900	1560x1060x1484
DRB 100 G280/510**	4171991	2x108 кг, бункер 50 кг	G280/510	1560x1060x1484
DRB 100 M350/600**	4171994	2x108 кг, бункер 50 кг	M350/600	1560x1060x1484
DRB 500 M800****	4171970	2x108 кг, бункер 300 кг	M800	1560x1060x1484
DRB 500 G1000****	4171972	2x108 кг, бункер 300 кг	G1000	1560x1060x1484

*= Суточная производительность достигается только при таких условиях, когда температура воздуха составляет 21°C и температура приточной воды составляет 15°C. Если используется более холодная вода, производительность увеличивается.

СИСТЕМА БУНКЕРОВ ДЛЯ ЛЬДА METOS SIS



Metos SIS300



Metos SIS700



Система бункеров для льда Metos SIS облегчает хранение и транспортировку льда. Больше не придется переносить лед с места хранения. Лед падает из генератора льда в отсек для хранения и готов для доставки в место использования.

Бункер для льда

- уменьшающая таяние полиуретановая изоляция для длительного хранения льда
- регулируемые ножки из нержавеющей стали, ребристые ножки для устойчивости
- прочная и эргономичная дверная рама бункера
- дверца бункера подпружинена для безопасного использования и герметичности
- легкая и долговечная дверца из прочного пластика выдерживает работу в тяжелых условиях

Тележка для перевозки льда

- крышка от тележки для более длительного хранения льда
- съемная дугообразная ручка с противоскользящим резиновым покрытием
- изоляция и система дренажа талой воды
- внутренняя поверхность тележки имеет легко очищаемые закругленные углы
- полиэтиленовая внутренняя поверхность устойчива к износу и царапинам от совков для льда

Бункер для льда + тележка для перевозки	Код	Объем бункера	Объем тележки	Размеры, мм
SIS300	4172001	137 кг	73 кг	880x1020x1332
SIS700	4172003	318 кг	73 кг	880x1265x1802
SIS1350	4172005	613 кг	2 x 73 кг	1753x1025x1802

Генератор льда устанавливается на бункер. При заказе бункера укажите модель своего генератора льда.

Принадлежности

Тележка для перевозки льда	4172007	73 кг	дополнительная тележка	636x1088x898
Комплект переносок для льда	4172008	12 кг	комплект из 6 переносок	



Metos SIS1350



Тележка для льда



Переноска для льда

БЛЕНДЕРЫ METOS



Rio HBB250



Tango HBH450



Fury HBH550



Tempest HBH650



Summit HBH850

Блендеры Metos HB оснащены уникальным контейнером, который обеспечивает однородный результат каждый раз. Четыре режущих и перемешивающих лезвия из нержавеющей стали быстро измельчают лед и другие ингредиенты. Две скорости и импульсный режим обеспечивают универсальность и точное приготовление множества разных смесей для блюд и напитков. Мощный мотор оснащен приводной муфтой из прочной резины или металла, что позволяет выдерживать самые высокие нагрузки. Ударопрочный контейнер из поликарбоната оснащен легко читаемыми измерительными метками и приспособлен для удобного хранения.

- Rio hbb250: 2 скорости, импульсный режим, резиновая муфта
- Tango hbh450: 2 скорости, импульсный режим, таймер, металлическая муфта
- Fury hbh550: 2 скорости, импульсный режим, таймер, датчик чаши, металлическая муфта
- Tempest hbh650: 2 скорости, импульсный режим, таймер, датчик чаши, металлическая муфта, прыжковый цикл



Expeditior HBF1100S-CE



Блендер	Код	Чаша Объем	Скорость, 50 cl	Мощность мотора	Размеры, мм	Эл. соединение
Rio HBB250	4117102	1,25 л	20 сек	½ л.с.	165x203x406	230 В 1~ 0,45 кВт 6 А
Tango HBH450	4117104	1,4 л	15 сек	1 л.с.	165x229x432	230 В 1~ 0,6 кВт 6 А
Fury HBH550	4117105	1,8 л	12 сек	3 л.с.	178x203x457	230 В 1~ 0,88 кВт 10 А
Tempest HBH650	4117106	1,8 л	12 сек	3 л.с.	178x203x457	230 В 1~ 2,20 кВт 10 А
Summit HBH850	4117108	1,8 л		3 л.с.	228x305x483	230 В 1~ 2,20 кВт 10 А
Expeditior HBF1100S-CE	4117109	4 л		3,5 л.с.	226x378x449	230 В 1~ 1,5 кВт 10 А

Дополнительная чаша	Код	Объем чаши
Rio 6126-250	4117093	1,25 л, поликарбонат
Tango 6126-450	4117094	1,4 л, поликарбонат
Tempest/Summit 6126-600	4117095	1,4 л, поликарбонат
Fury/Tempest/Summit 6126-650	4117096	1,8 л, поликарбонат

ШЕЙКЕР METOS



Шейкер Metos HB – незаменимый инструмент для баров и кафе-мороженых. Отлично подходит для всего – от приготовления коктейлей из мороженого и барных напитков до взбивания яиц и теста для блинов или вафель. За счет более мощного мотора смешивание осуществляется гораздо быстрее, чем когда-либо ранее. Каждый мотор сбалансирован индивидуально для снижения вибрации. Он прослужит долго благодаря герметичным шарикоподшипникам, не требующим регулярной смазки. Шейкер Metos HB поставляется с основанием, одним мотором, валом, смесителем и чашей из нержавеющей стали. 3-скоростной кулисный переключатель.

Шейкер	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
HMD200-CE	4117090	165x172x521	230 В 1~ 0,3 кВт 6 А
Дополнительная чаша 110E	4117092	1,0 л, нержавеющая сталь	

СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ METOS

Соковыжималка для цитрусовых Metos является элегантной, эффективной и подходит для интенсивного использования самым требовательным оператором. Изготовлена из анодированного алюминия. BK4 имеет прозрачную пластиковую крышку. Большие резиновые ножки надежно удерживают соковыжималку на столешнице. Можно выбрать соковыжималку с электроприводом BK4 или автоматическую соковыжималку BK5.

Соковыжималка для цитрусовых	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
BK4	4117048	200x225x340	230 В 1~ 0,25 кВт 6 А
BK5	4117051	180x270x360	230 В 1~ 0,3 кВт 6 А



Соковыжималка для цитрусовых Metos BK4



Соковыжималка для цитрусовых Metos BK5

СОКОВЫЖИМАЛКА METOS

Соковыжималки Metos позволят готовить полезные для здоровья и свежие фруктовые и овощные соки для Ваших гостей. Они тихо работают и занимают мало места на рабочем столе. Высокая гигиеничность достигается благодаря легкости очистки – внутренние детали из нержавеющей стали можно снимать и мыть в посудомоечной машине. Два предохранительных выключателя, машина не включается при открытой крышке.

- эффективное отделение сока от жмыха
- круглый питатель, 80 мм
- чаша для сока, терка и выталкиватель из нержавеющей стали
- автоматическое выталкивание жмыха
- мотор с воздушным охлаждением, электронное регулирование скорости
- корпус мотора из полированного алюминиевого сплава
- два предохранительных выключателя и защита от перегрева

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Sanamat Inox	4117113	200x365x480	230 В 1~ 1,1 кВт 6 А



ВИТРИНЫ ДЛЯ ВИН METOS ROYAL



Витрины для вин Metos ROYAL

Идеальный баланс между стеклом и сталью. Минималистичный, но богатый дизайн. Тонко проработанные детали. Витрина Royal – это идеальный выбор для Вашего заведения. Универсальная витрина для вина Royal будет стильно демонстрировать Ваши вина, хранить Ваши бутылки, поддерживать идеальную температуру Вашего вина, развлекать, рекламировать – и делать все это эффектно. Выведите подход к клиентам на новый уровень и добавьте ощутимую ценность своим винам. Адаптируйте витрину к своим специфическим потребностям.

Стандартные функции:

- охлаждаемая камера для вина или пива (+4°C/+18°C)
- тройное ультра-прозрачное стекло
- полностью встроенное в нержавеющую сталь, снаружи с матовой отделкой, внутри отполированное до зеркального блеска
- по бокам предлагаются любые сочетания стекла или простая н/с
- дискретные светодиодные лампы с теплым белым светом и тонкой настройкой интенсивности и затемнения в качестве стандартной функции
- автоматическое размораживание
- замки
- запатентованный параметрический цифровой контроллер
- съемные панели из н/с как с передней, так и с задней стороны
- изоляция пенополиуретановой пеной высокой плотности
- запатентованный дизайн
- спереди и по бокам нет видимых вентиляционных отверстий
- стандартный хладагент R134a
- автоматическое испарение талой воды во встроенных витринах

Дополнительные опции:

- дистанционно управляемая версия
- дисплей со специальной отделкой внутри
- электронный замок без ключа
- Glycol или CO2 для дистанционно управляемых моделей
- приглушенная светодиодная подсветка RGB



ХОЛОДИЛЬНИКИ ДЛЯ ВИНА METOS TFW



Модель TFW 365-2S с двумя камерами вмещает 77+77 бутылок. Диапазон температур: от +5 до +10°C в одной камере и от +10 до +18°C в другой камере.

TFW 375 вмещает 166 бутылок. Диапазон температур: от +5 до +18°C.

Холодильники для вина Metos TFW – это стильный и практичный способ хранения вина. Температуру можно регулировать, чтобы она подходила для разных вин.

Встроенная светодиодная подсветка и раздвижные деревянные полки для бутылок. Боковые стороны черного цвета, дверца с ободком из нержавеющей стали. Стекло в дверце тонировано для лучшей сохранности вина. Регулируемые ножки. Замок в моделях TFW 365-2S и TFW 375.



TFW 160 вмещает 45 бутылок. Диапазон температур: от +5 до +18°C.

Metos TFW	Код	Вместимость	Полки	Размеры, мм	Эл. соединение
TFW 160S	4116794	45 бутылок	4 полки	595x570x820	230 В 1~ 0,16 кВт
TFW 365-2S	4116798	77+77 бутылок	14 полок	595x680x1760	230 В 1~ 0,22 кВт
TFW 375S	4116797	166 бутылок	15 полок	595x680x1760	230 В 1~ 0,22 кВт



Кофеварочные машины





- До 250 чашек в час
- Мультимедийный сенсорный дисплей 10,4"
- CIP – очистка на месте
- Регулируемый по высоте дозатор
- Профессиональная варочная группа из нержавеющей стали
- Микро-мелкое сито для полноты вкуса
- Горячая или холодная молочная пена или ручное вспенивание молока при помощи парового крана
- Система переменного давления
- Мелющие диски из инструментальной стали
- Автоматическая регулировка мелющего диска
- Автоматическая система качества кофе



КОФЕМАШИНА XT8

Производительность в час

Черный кофе	200 чашек в час
Капучино	200 чашек в час
Эспрессо	250 чашек в час
Горячий шоколад	80 чашек в час
Горячая вода	40 литров в час

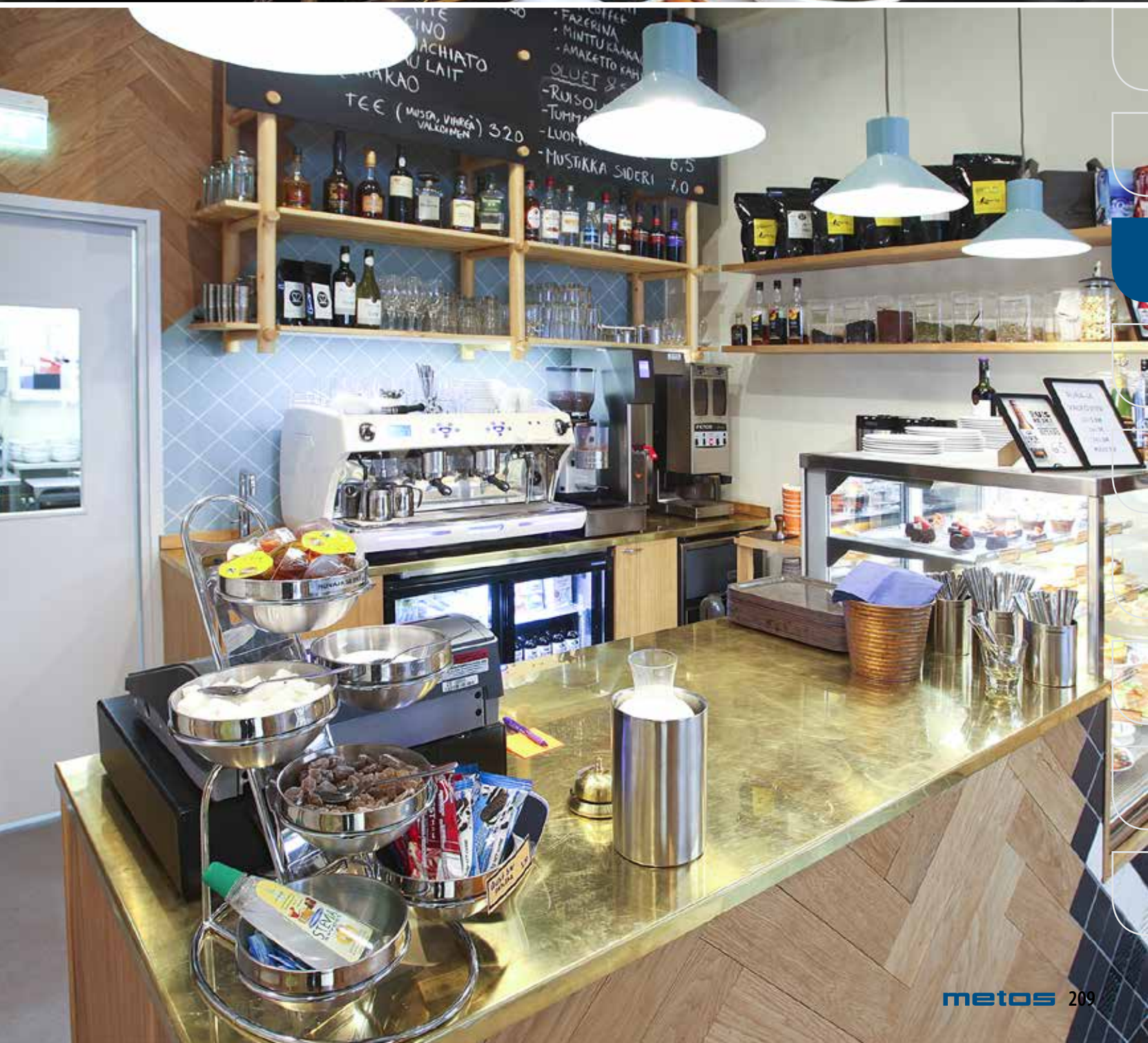


Cafina XT8 – это полностью автоматическая кофемашина для самообслуживания и обслуживания официантами. Все ингредиенты, как кофе, так и продукты на основе молока, разливаются через один носик. Имеется отдельный кран для горячей воды. Высоту сливного носика можно регулировать до 180 мм, чтобы обеспечить свободное пространство для высоких стаканов для латте маккиато. В комплект поставки входит одна или две кофемолки с воронкой для зерен и двумя контейнерами, например, для шоколадного или молочного порошка. Кофейную станцию дополняют охладитель молока и нагреватель чашек. Нет необходимости отсоединять носики для разлива молока и кофе во время ежедневной автоматической программы очистки.

Обслуживание официантами	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Холодная вода / слив
Сафина XT8-1G-1CF-WA-FW	4136376	350x580x765	400 В 3~8,7 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Сафина XT8-2G-1CF-WA-FW	4136377	350x580x765	400 В 3~8,7 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Самообслуживание	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Холодная вода / слив
Сафина XT8-1G-1TF-WO-0-0	4136372	350x580x765	400 В 3~8,7 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Сафина XT8-2G-1TF-WO-0-0	4136375	350x580x765	400 В 3~8,7 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм

Опции и принадлежности	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	
Охладитель молока MC18	4136380	180x580x580	230 В 1~0,15 кВт 6 А	5 литров
Охладитель молока MC30	0000000	300x580x620	230 В 1~0,15 кВт 6 А	2 x 5 литров
Нагреватель чашек CW	4136382	300x580x580	230 В 1~0,3 кВт 6 А	80-120 чашек
Водяной фильтр	4136570	Фильтр и картридж		





CAFINA XT6

Cafina XT6 – это полностью автоматическая кофемашина для самообслуживания и обслуживания официантами. Все ингредиенты, как кофе, так и продукты на основе молока, разливаются через один носик. Имеется отдельный кран для горячей воды. Высоту сливного носика можно регулировать до 180 мм, чтобы обеспечить свободное пространство для высоких стаканов для латте маккиато. В комплект поставки входит одна или две кофемолки с воронкой для зерен и одним приемным отверстием, например, для молотого кофе. Большой охладитель молока примыкает к нагревателю чашек. Нет необходимости отсоединять носики для разлива молока и кофе во время ежедневной автоматической программы очистки.

КОФЕМАШИНА XT6

Производительность в час

Черный кофе	150 чашек в час
Капучино	130 чашек в час
Эспрессо	170 чашек в час
Горячий шоколад	80 чашек в час
Горячая вода	25 литров в час



Cafina XT6 – это полностью автоматическая кофемашинa для обслуживания официантами и самообслуживания. На изображении приведены также нагреватель чашек и охладитель молока.

- Полностью автоматическая кофемашинa
- Инновационный дизайн
- Сенсорный дисплей 8,4"
- CIP – очистка на месте
- Регулируемый по высоте дозатор
- Профессиональная варочная группа из нержавеющей стали
- Микро-мелкое сито для полноты вкуса
- Инновационная молочная система с холодной молочной пеной
- Система переменного давления
- Мелющие диски из инструментальной стали
- Автоматическая система качества кофе
- Отдельно кран для кофе и кран для горячей воды
- Нагреватель чашек на 80-120 чашек

Обслуживание официантами	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Холодная вода / слив
Cafina XT6 1C-1G	4136202	300x580x710	230 В 1~2,8 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Cafina XT6 1C-2G	4136203	300x580x710	230 В 1~2,8 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Самообслуживание	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Холодная вода / слив
Cafina XT6 1W-1G	4136206	300x580x710	230 В 1~2,8 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм
Cafina XT6 1W-2G	4136208	300x580x710	230 В 1~2,8 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм

Дополнительные опции и принадлежности	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Охладитель молока MC18	4136380	180x580x580	230 В 1~ 0,15 кВт 6 А
Нагреватель чашек CW	4136382	300x580x580	230 В 1~ 0,3 кВт 6 А
Водяной фильтр	4136570	Фильтр и картридж	

CAFINA XT4

Cafina XT4 – это полностью автоматическая кофемашина для самообслуживания и обслуживания официантами. Все ингредиенты, как кофе, так и продукты на основе молока, разливаются через один носик. Имеется отдельный кран для горячей воды. Высоту сливного носика можно регулировать до 180 мм для обеспечения свободного пространства над высокими стаканами для латте. В комплект поставки входит одна или две кофемолки с воронкой для зерен и одним приемным отверстием, например, для молотого кофе. Большой охладитель молока примыкает к нагревателю чашек. Нет необходимости отсоединять носики для разлива молока и кофе во время ежедневной автоматической программы очистки.

КОФЕМАШИНА XT4

Производительность в час

Черный кофе	100 чашек в час
Капучино	90 чашек в час
Эспрессо	150 чашек в час
Горячий шоколад	80 чашек в час
Горячая вода	20 литров в час



Cafina XT4 – это полностью автоматическая кофемашина для обслуживания официантами и самообслуживания. На изображении приведены также нагреватель чашек и охладитель молока.

- Полностью автоматическая кофемашина
- Стильный дизайн
- 8 кнопок для напитков, 16 страниц памяти
- CIP – очистка на месте
- Регулируемый по высоте дозатор
- Профессиональная варочная группа из нержавеющей стали
- Микро-мелкое сито для полноты вкуса
- Инновационная молочная система с холодной молочной пеной
- Система переменного давления
- Мелющие диски из инструментальной стали
- Автоматическая система качества кофе
- Отдельно кран для кофе и кран для горячей воды
- Нагреватель чашек на 80-120 чашек

Обслуживание официантами	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Холодная вода / слив
Cafina XT4 1C-2G IS	4136217	300x580x710	230 В 1~2,8 кВт 16 А	15 мм 10 л / 25 мм

Опции и принадлежности	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	
Охладитель молока MC18	4136380	180x580x580	230 В 1~0,15 кВт 6 А	5 литров
Нагреватель чашек CW	4136382	300x580x580	230 В 1~0,3 кВт 6 А	80-120 чашек
Водяной фильтр	4136570	Фильтр и картридж		

METOS OPTIFRESH И OPTIFRESH BEAN TOUCH



КОФЕМАШИНА С ФИЛЬТРОМ OPTIFRESH и OPTIFRESH BEAN Производительность в час

Фильтрованный кофе	130 чашек в час
Кофе с молоком	130 чашек в час
Горячий шоколад	130 чашек в час
Горячая вода	15 литров в час

Metos OptiFresh Touch обеспечивает идеальное наслаждение кофе. Кофейные зерна перемалываются, пока Вы ждете. Эспрессо-система готовит кофе любой желаемой крепости. Широкий выбор кофейных напитков подается при нажатии на иконку: эспрессо, капучино, латте, латте маккиато...

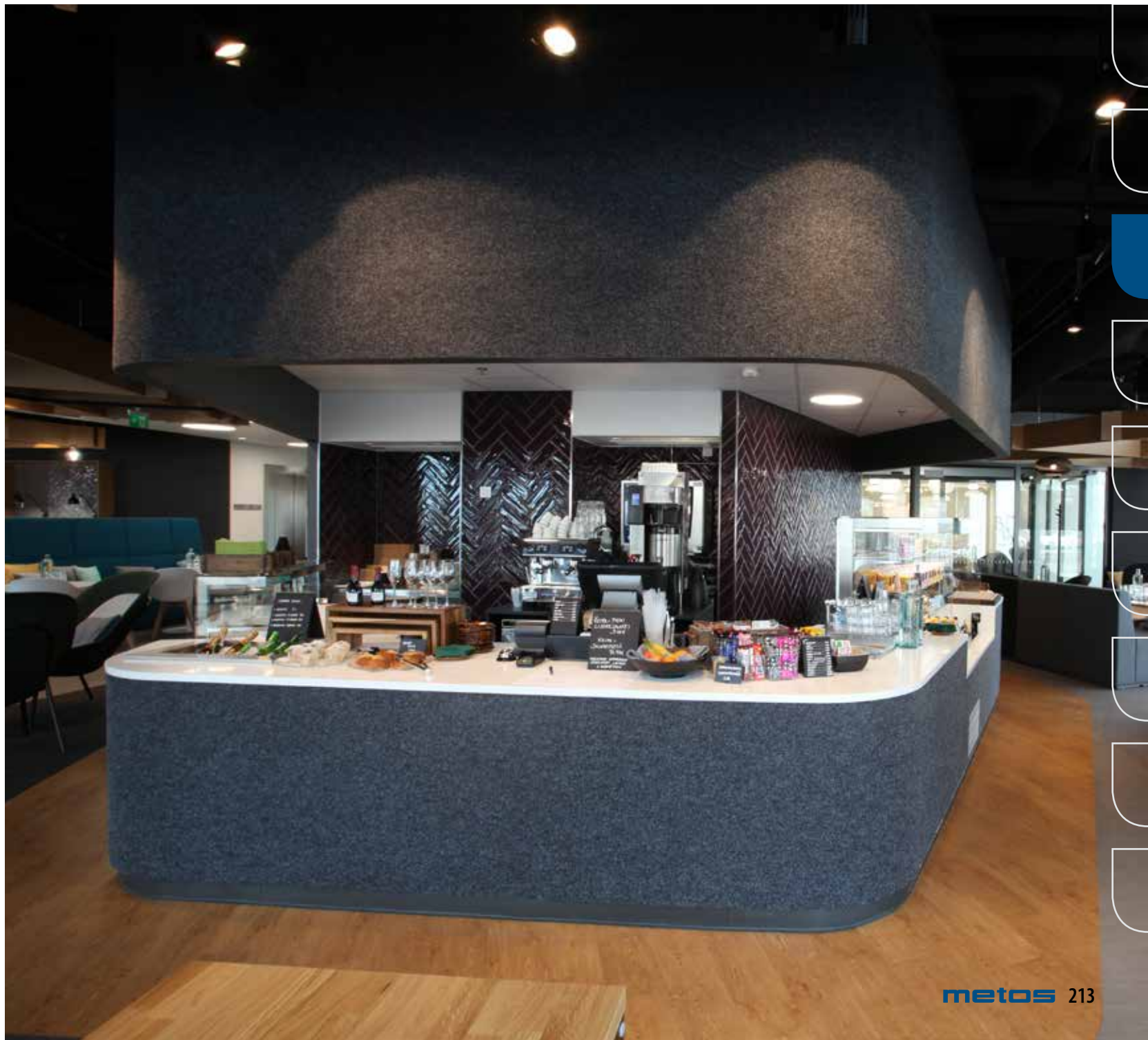
Metos OptiBean Touch изготавливается из высококачественных материалов. Дизайн – стильный, современный и функциональный. Современный внешний вид включает тонкие детали, такие как светодиодная подсветка OptiLight, которую можно настроить согласно своим пожеланиям. Все компоненты OptiBean изготавливаются из высококачественных материалов и имеют длительный срок службы. Учтено также потребление энергии.

OptiFresh Touch = фильтрует одну чашку кофе по запросу

OptiFresh Bean Touch = перемалывает зерна и фильтрует одну чашку кофе по запросу

- Фильтрованный кофе из порошка или зерен
- Легкость в использовании благодаря интуитивно понятному пользовательскому интерфейсу
- Простое перелистывание страниц
- 24 легко программируемых напитка
- Кофемолка с керамическим механизмом (модель Bean)
- Воронка для кофейных зерен 2,2 кг (модель Bean)
- Время дозирования (120 мл): 28 сек
- Отдельные краны для кофе и для горячей воды
- Регулируемый поддон для чашек: 60-115 мм
- Максимальная высота крана 167 мм
- Контроль крепости (а также количества молока и сахара)
- Регулируемая светодиодная подсветка OptiLight
- Программа автоматической очистки
- Регистрация потребления
- Принадлежности: использование монет, датчик чашки, модель для кувшина с водяным насосом, нижний шкаф

OptiFresh Touch	Код	Контейнер	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода/Выходное отверстие
OptiFresh 2 NG	4163218	1+1	409x575x773	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
OptiFresh 3 NG	4163220	1+2	409x575x773	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
OptiFresh 4 NG	4163222	1+3	409x575x773	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
OptiFresh Bean 2 NG	4163232	1+1	409x575x865	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
OptiFresh Bean 3 NG	4163234	1+2	409x575x865	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
OptiFresh Bean 4 NG	4163206	1+3	409x575x865	230 В 1~ 2,3 кВт 16 А	19/25 мм
Специальные чистящие таблетки	4136054	150 шт в упаковке (коробка содержит 4 упаковки)			



КОФЕМАШИНЫ ЭСПРЕССО METOS DIAMANT



Metos Control Display 2GR

Metos Diamant – это эксклюзивная кофемашина для приготовления эспрессо, которая сочетает в себе технические инновации и высококлассные детали отделки. Diamant создана, чтобы привлекать внимание – благодаря красивому дизайну и подлинному качеству. В качестве дополнительной опции Diamant можно заказать в выбранном цвете и с желаемым оборудованием. Diamant включает большой паровой бойлер и отдельные бойлеры для каждой варочной группы. Машина оснащена передовой системой датчиков для обеспечения точной температуры варки. Эти приспособления позволяют настраивать температуру отдельно для каждой варочной группы. В результате получается идеальный эспрессо, раскрывающий уникальный характер зерен.

Diamant	Бойлеры	Объем бойлера, л	Размеры, мм	Эл. соединение
Control Display 2GR	2 шт	11,5	880x620x595	230 В 1~ 3,45 кВт
Control Display 3GR	3 шт	17,5	1080x620x595	230 В 1~ 4,00 кВт
Мультибойлер Diamant				
Control Display 2GR Bo3	3 шт	11,5+2x1,5	880x620x595	400 В 3 Н~ 3,45+2x1,2 кВт
Control Display 3GR Bo4	4 шт	17,5+3x1,5	1080x620x595	400 В 3 Н~ 4,00+3x1,2 кВт



Metos Zenith

КОФЕМОЛКИ METOS

Metos Expobar 600 Manual – это тихая, традиционная кофемолка эспрессо, которая перемалывает зерна непосредственно в контейнер для молотого кофе. Затем Вы можете просто взять свежемолотый кофе из контейнера, чтобы приготовить одинарный или двойной эспрессо. Кофемолка легко регулируется до необходимой степени помола. Воронка для зерен объемом 1,2 кг изготовлена из прозрачного пластика, а корпус имеет серебристый цвет.

Metos Expobar Zenith On Demand – это плавная и высокоточная автоматическая кофемолка эспрессо, которая перемалывает зерна непосредственно в группу. Кофемолка обеспечивает идеальную дозировку благодаря электронной системе контроля. Степень помола регулируется легко и точно, благодаря чему кофейные зерна всегда перемалываются идеально. Кофемолка оснащена программируемыми кнопками помола для одинарного или двойного эспрессо. Также можно перемалывать выбранное количество кофе. Воронка для зерен объемом 1,4 кг изготовлена из прозрачного пластика, а корпус имеет черный цвет.



Metos Expobar 600

Кофемолка эспрессо	Код	Объем, кг	Размеры, мм	Эл. соединение
Metos Expobar 600 Manual		1,2	210x330x560	230 В 1~0,5 кВт
Metos Expobar Zenith On Demand		1,4	591x221x237	230 В 1~0,5 кВт
Подставка с выдвигаемым ящиком	4157660		290x515x105	

КОФЕМАШИНЫ ЭСПРЕССО METOS ZIRCON



Кофемашина Metos Zircon Control 3GR Display оснащена цифровым дисплеем, который показывает, например, температуру бойлера с точностью до 1°C.



Metos Zircon Control 2GR Display

Кофемашины эспрессо Metos Zircon имеют классический стильный дизайн. Высокий стакан для латте помещается под кофейный носик. Машины оснащены большими бойлерами, которые заполняются водой автоматически. Автоматическая система предварительного заваривания увлажняет молотый кофе до того, как начнет работать нагнетательный насос.

Модель 1GR снабжена одним фильтром, модель 2GR – двумя фильтрами, а модель DT3 – тремя фильтрами. Модели Grinder оборудованы встроенной кофемолкой. На всех моделях имеются краны для горячей воды и пара. Прочный корпус машины изготовлен из нержавеющей стали. Электронная система контроля имеет четыре программируемые кнопки для каждого из фильтров. Приспособление для приготовления капучино является дополнительной опцией. Наверху расположен нагреватель чашек. Модели Display дополнительно оснащены цифровым дисплеем и двумя кранами для пара.



Metos Zircon Mini Control 1GR Grinder оснащен кофемолкой.

Zircon	Код	Бойлер, л	Размеры, мм	Эл. соединение	Подключение воды
Mini Control 1GR	4157630	6	460x590x530	230 В 1~2,8 кВт 16 А	3/4"
Mini Control 1GR Grinder	4157631	6	460x590x630	230 В 1~3,15 кВт 16 А	3/4"
Mini Control 2GR	4157632	6	460x590x530	230 В 1~2,8 кВт 16 А	3/4"
Control 2GR Grinder	4157636	11,5	680x590x630	400 В 3 Н~ 4,8 кВт 10 А	3/4"
Control 2GR Display	4157633	11,5	680x590x530	400 В 3 Н~ 4,8 кВт 10 А	3/4"
Control 3GR Display	4157635	17,5	980x590x530	400 В 3 Н~ 6,35 кВт 10 А	3/4"
Приспособление для приготовления капучино	4157653				

Принадлежности	Код	Размеры, мм
Подставка с выдвигаемым ящиком DT1	4157661	410x515x105
Подставка с выдвигаемым ящиком DT2	4157662	700x515x105

КОФЕМОЛКИ METOS

Для перемалывания кофейных зерен эспрессо. Metos Exobar перемалывает кофе в контейнер объемом 0,6 кг. Metos Tranquillo перемалывает порциями. В обеих моделях размер порций регулируется от 5 до 12 г. Воронки для зерен изготовлены из прозрачного затемненного пластика, а корпус кофемолки – из стали с порошковым покрытием.



Кофемолка эспрессо Metos Tranquillo

Кофемолка эспрессо Metos Exobar

Кофемолка эспрессо	Код	Воронка для зерен, кг	Размеры, мм	Эл. соединение
Metos Exobar	4157655	2	210x380x600	230 В 1~ 0,37 кВт 6 А
Metos Tranquillo	4157657	0,5	140x280x380	230 В 1~ 0,29 кВт 6 А
Подставка с выдвигаемым ящиком	4157660		290x515x105	

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАСТВОРИМОГО КОФЕ METOS OPTIVEND NG



Optivend 42 NG, белая



Optivend 11s NG, красная

В серии машин для приготовления растворимого кофе **Metos OptiVend NG** Вы найдете подходящую машину для любых нужд. Все модели имеют исключительно большую вместимость. С помощью 12 кнопок можно запрограммировать приготовление широкого ассортимента горячих напитков с различными вкусовыми характеристиками. Можно использовать даже суповой порошок.

Время приготовления составляет 5-12 секунд в зависимости от конкретного напитка и размера порции. Производительность в час составляет 360 чашек по 1,2 дл или 40 литров горячей воды. Высота свободного пространства под носиком составляет 118 мм, что удобно при использовании кружек. Также имеются высокие модели для кувшинов (235 мм) и больших термосов-контейнеров (355 мм).

- Очень низкие эксплуатационные расходы
- Отдельные краны для кофе и для горячей воды
- Умный энергосберегающий режим
- Крепость порции легко регулируется
- Большое разнообразие горячих напитков
- Регулируемая температура
- Программа мойки
- Счетчик порций
- Индикатор накипи
- Возможен слив из каплесборника
- Модели для термосов-кувшинов
- Стандартный цвет – черный, в качестве дополнительной опции – белый и красный

Metos	Код	Контейнеры для порошка	Кнопки для напитков	Размеры, мм	Размеры, мм	Холодная вода
Optivend 11s NG	4163260	1	7	248x501x569	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм
Optivend 32s NG	4163262	3	7	248x501x569	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм
Optivend 11s TS NG	4163264	1	7	248x501x686	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм
Optivend 32 NG	4163266	3	12	409x521x569	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм
Optivend 42 NG	4163268	4	12	409x521x569	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм
Optivend 42 TS NG	4163270	4	12	409x521x686	230 В 1~ 3,275 кВт 16 А	19 мм

Принадлежности: монетный замок, детектор чашки, модель для кувшинов с водяным насосом, шкафчик под машиной

ПЕРКОЛЯТОР METOS

Перколятор Metos Percostar может использоваться в любом месте при наличии электричества. Кофеварку легко использовать и поддерживать в чистоте. Перколятор подходит, если нужно получить большой объем отличного кофе сразу.

Работа перколятора: Влейте свежую воду в кофеварку и добавьте порошок кофе в фильтр. Включите кофеварку и по истечении времени, необходимого для заваривания, Вы получите готовый свежий кофе. Кофеварка выключается автоматически после приготовления кофе.

Перколятор полностью изготовлен из нержавеющей стали. Объем составляет 12 и 15 литров. Кофеварка оснащена защитой от перегрева.



Percostar 15

Percostar 12

Metos	Код	Вместимость	Время заваривания	Размеры, мм	Электрическое соединение
Percostar 12	4157252	12 л (96 чашек)	50 мин	ø275 x 540	230 В 1~ 1,5 кВт
Percostar 15	4157254	15 л (120 чашек)	65 мин	ø275 x 600	230 В 1~ 1,5 кВт

КОФЕВАРКИ С ТЕРМОСАМИ METOS

Кофеварки с термосами Metos CBS обеспечивают гибкость для небольших и средних заведений, таких как кафе или лобби-бары. Благодаря компактному размеру они идеально подходят в случае ограниченного пространства.

Отличный вкус легким касанием? Четкий сенсорный экран и простая в использовании программа делают приготовление кофе несложным делом. Иконки на сенсорном экране показывают оставшееся время фильтрования, температуру и количество кофе. Вы можете быстро и легко входить в меню или просматривать любимые рецепты кофе, либо использовать карту памяти для связи или обмена информацией с другими устройствами (дополнительная опция).

Кофемолки GR: С помощью кофемолки GR Вы сможете перемалывать именно то количество, которое Вам необходимо. Мощный мотор и крупные лезвия обеспечивают постоянное качество каждый раз. Попадание молотого кофе прямо в фильтрующую воронку делает процесс перемалывания и варки кофе быстрым и легким.

Кофемолка GR12 оснащена одним контейнером для зерен объемом 6,8 кг и имеет два регулируемых размера порции. Кофемолка GR22 оснащена двумя контейнерами для зерен объемом по 2,3 кг, каждый из которых имеет два регулируемых размера порции. Контейнеры легко снимаются.



GR-12 имеет два регулируемых размера порции.



GR-22 оснащена двумя контейнерами, которые можно заполнять зернами разных сортов.



Модель CBS-2141-XTS оснащена одним термосным блоком, а модель CBS-2142-XTS – двумя. Термос заказывается отдельно.

- Сенсорный экран для быстрого и простого использования
- Варочный цикл останавливается в случае удаления фильтра
- Сочетание нержавеющей стали и черного пластика обеспечивает стильный внешний вид
- Рама из нержавеющей стали выдерживает интенсивное использование и легко поддерживается в чистоте



Портативный термосный блок из нержавеющей стали L4D сохраняет кофе теплым, свежим и ароматным.

Metos	Код	Производительность, л/ч	Время фильтрования	Размеры, мм	Подключение холодной воды	Электрическое соединение
CBS-2141-XTS	4157810	22	5,5 мин	290x520x870	R3/4"	230 В 1~ 2,8 кВт 16 А
CBS-2142-XTS	4157812	44	5,5 мин	500x520x870	R3/4"	400 В 3~ 5,6 кВт 16 А

Metos	Код	Объем, кг	Размеры, мм	Электрическое соединение
Кофемолка GR 12	4163150	6,8	229x406x711	230 В 1~ 0,5 кВт 6 А
Кофемолка GR 22	4163152	по 2,3	229x406x711	230 В 1~ 0,5 кВт 6 А

Metos	Код	Размеры, мм
Термос LUXUS L4D-10	4157815	205x230x550
Фильтр для кофе	4157822	
Фильтровальная бумага 127/330 F002	4157820	

КОФЕВАРКИ С БАКАМИ METOS COMBI-LINE



Metos CB 1x10 WL Metos CB 1x10 WR



Metos CB 2x5

Модельный ряд кофеварок **Metos ComBi-Line** включает в себя настольные и настенные модели – все они оснащены кранами горячей воды или баками с раздаточными кранами с обеих сторон. Работа кофеварок регулируется при помощи панели управления с четким сенсорным дисплеем, который также информирует пользователя об использовании прибора и рекомендуемом количестве кофе.

Необходимое количество кофе можно запрограммировать либо в литрах, либо в чашках. Количество сваренного и использованного кофе отслеживается и контролируется при помощи счетчиков. На экране можно также отслеживать процесс варки и программировать начало фильтрации на определенное время. Вы можете задать частоту удаления накипи в соответствии с уровнем жесткости местной воды. Постоянный поток гарантирует, что для варки кофе используется только свежая и холодная вода, а температура воды при варке не превышает 96°C.

Модели ComBi-Line с одним баком укомплектованы настольным варочным устройством, одним баком с электрическим подогревом, каплесборником и кофейным фильтром с блендером и крышкой. Баки расположены слева (модели L) или справа (модели R). Модели ComBi-Line с двумя баками укомплектованы настольным варочным устройством, двумя баками с электрическим подогревом, каплесборником и двумя кофейными фильтрами с блендером и крышкой.

Вилка бака с электрическим подогревом подсоединена к розетке, расположенной по обеим сторонам варочного устройства. Уровень оставшегося в баках кофе виден через встроенное мерное стекло. На моделях W имеется кран горячей воды. На моделях DW имеются двухсторонние краны для кофе и горячей воды. Программа варки кофе запускается только тогда, когда баки размещены правильно и поворотная ручка находится на своей позиции. Варочные устройства оснащены безопасными, водонепроницаемыми розетками для баков.

<i>Настольные модели с одним баком справа (R) или слева (L) от стойки</i>	Код	Баки	Производительность, л/ч	Производительность, чашки/ч	Горячая вода, л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
CB 1x5R NG	4170700	5	30	240	-	505x470x700	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 1x10R NG	4170702	10	60	480	-	590x470x790	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 1x20R NG	4170704	20	90	720	-	645x500x895	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"
CB 1x5L NG	4170710	5	30	240	-	505x470x700	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 1x10L NG	4170712	10	60	480	-	590x470x790	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 1x20L NG	4170714	20	90	720	-	645x500x895	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"
<i>Настольные модели с одним баком и краном горячей воды справа (R) или слева (L) от стойки</i>								
CB 1x5WR NG	4170730	5	30	240	33	505x470x700	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 1x10WR NG	4170732	10	60	480	60	590x470x790	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 1x20WR NG	4170734	20	90	720	60	645x500x895	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"
CB 1x5WL NG	4170740	5	30	240	33	505x470x700	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 1x10WL NG	4170742	10	60	480	60	590x470x790	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 1x20WL NG	4170744	20	90	720	60	645x500x895	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"
<i>Настольные модели с двумя баками</i>								
CB 2x5 NG	4170720	5+5	30	240	-	815x470x700	230 В 1~ 3,175 кВт 16 А	3/4"
CB 2x10 NG	4170722	10+10	60	480	-	980x470x790	400 В 3 Н~ 6,275 кВт 10 А	3/4"
CB 2x20 NG	4170724	20+20	90	720	-	1095x500x895	400 В 3 Н~ 9,275 кВт 16 А	3/4"
<i>Настольные модели с двумя баками и краном горячей воды</i>								
CB 2x5W NG	4170750	5+5	30	240	33	815x470x700	230 В 1~ 3,475 кВт 16 А	3/4"
CB 2x10W NG	4170752	10+10	60	480	60	980x470x790	400 В 3 Н~ 6,275 кВт 10 А	3/4"
CB 2x20W NG	4170754	20+20	90	720	60	1095x500x895	400 В 3 Н~ 9,275 кВт 16 А	3/4"
<i>Настольные модели с двумя баками и краном горячей воды, краны по обеим сторонам бака</i>								
CB 2x5DW NG	4170776	5+5	30	240	33	815x590x700	230 В 1~ 3,175 кВт 16 А	3/4"
CB 2x10DW NG	4170778	10+10	60	480	60	980x590x790	400 В 3 Н~ 6,275 кВт 10 А	3/4"

НАСТЕННАЯ МОДЕЛЬ METOS COMBI-LINE



Слева трубка для залива воды, чайный фильтр и бак. Справа кофейный фильтр, блендер для кофе и бак.

Настенные кофеварки Metos ComBi-Line (баки и тележки как принадлежности).



Настенные модели ComBi-Line состоят только из одного варочного устройства, но имеют точно такие же функции, как и схожие настольные модели. Баки можно выбрать из представленного ниже ассортимента. Сваренный кофе будет наливаться в баки, поставленные на тележки. При помощи тележки Вы сможете легко транспортировать бак с кофе на раздаточную линию или в другие места подачи кофе.

Баки изготовлены из нержавеющей стали и имеют бесшовную конструкцию. Встроенное мерное стекло хорошо защищено и поставляется с запасным стеклом. Непротекающий кран не нагревается и легко снимается для очистки. Крышки баков изолированы, баки с

крышками можно штабелировать. Баки удобно поднимать, взявшись за прочные ручки. Предлагаются баки на 5, 10 или 20 литров, с одним или двумя кранами, изолированные или с электрическим подогревом.

Фильтрующие блоки поставляются с конусообразной вставкой, встроенными ручками и водораспределительным диском в крышке. Благодаря хорошей теплоизоляции и легкой синтетической конструкции с фильтром очень легко работать.

Настенные модели	Код	Баки, л	Производительность, л/ч	Производительность, чашки/ч	Горячая вода, л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
CB 5 NG	4170760	5	30	240	-	235x345x707	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 10 NG	4170762	10	60	480	-	235x345x799	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 20 NG	4170764	20	90	720	-	235x345x901	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"

Настенные модели с краном горячей воды

CB 5W NG	4170770	5	30	240	30	239x489x707	230 В 1~ 3,125 кВт 16 А	3/4"
CB 10W NG	4170772	10	60	480	60	239x489x799	400 В 3 Н~ 6,175 кВт 10 А	3/4"
CB 20W NG	4170774	20	90	720	60	239x489x901	400 В 3 Н~ 9,175 кВт 16 А	3/4"



Непротекающий кран не нагревается и легко снимается для очистки.



Фильтр	Код
Бак CN5e/i	4170620
Бак CN10e/i	4170622
Бак CN20e/i	4170624
Блендер	Код
Бак CN5e/i	4170630
Бак CN10e/i	4170632
Бак CN20e/i	4170634
Чайный фильтр	Код
Бак CN5e/i	4170640
Бак CN10e/i	4170642
Бак CN20e/i	4170644
Заливная трубка	Код
Бак CN5e/i	4170650
Бак CN10e/i	4170652
Бак CN20e/i	4170654
Фильтровальная бумага, 500 шт	Код
Бак CN5e/i	4130811
Бак CN10e/i	4130829
Бак CN20e/i	4130836

Баки с электрическим подогревом	Код	Баки, л	Размеры, мм	Эл. соединение
CN5e NG	4170780	5	Ø 237x406	230 В 1~ 0,035 кВт 6 А
CN10e NG	4170781	10	Ø 307x427	230 В 1~ 0,070 кВт 6 А
CN20e NG	4170782	20	Ø 355x515	230 В 1~ 0,070 кВт 6 А
Изолированные баки				
CN5i NG	4170785	5	Ø 237x406	
CN10i NG	4170786	10	Ø 307x427	
CN20i NG	4170787	20	Ø 355x515	



КОФЕВАРКИ METOS

При помощи кофеварок серии **Metos M** можно приготовить кофеинк вкуснейшего свежего кофе просто и быстро, всего за несколько минут. Они очень просты в эксплуатации, надежны и всегда производят вкусный горячий кофе. Кофе может поступать в стеклянный кофеинк, термос-бак или термос-контейнер.

Кофеварки Millennium соответствуют современным стандартам приготовления кофе с их стильным дизайном и многочисленными функциями.

- подача кофе прекращается, если кофеинк убирают из-под воронки до окончания цикла фильтрации
- воронка оборудована запирающим устройством, препятствующим попаданию капель кофе на конфорку, когда кофеинк убирают из-под воронки
- кнопки, расположенные на стильной панели управления, делают использование кофеварки очень удобным
- конфорки, управляемые термостатом, поддерживают необходимую температуру кофе независимо от его объема
- за конфорками с тефлоновым покрытием легко ухаживать
- защиту от перегрева можно включить снаружи кофеварки
- звуковой сигнал указывает на окончание процесса фильтрации
- полуавтоматические кофеварки удобно заправляются спереди
- в автоматических кофеварках можно запрограммировать количество кофе при помощи кнопки с точностью до одной чашки
- программируемая функция очистки от накипи указывает на потребность в очистке
- стальной корпус кофеварки покрыт нержавеющей хромоникелевой сталью, а в его передней части находится стильная панель управления
- дополнительная функция экстракции позволяет извлекать из кофе все изысканные ароматы
- все кофеварки Millennium используют надежную систему проточного нагрева чистой воды с электронным управлением



METOS M100 И M200

Полуавтоматическая **кофеварка M100** имеет в передней части дверцу для залива воды, облегчающую использование прибора, а автоматическая кофеварка M200 подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены одним фильтрующим блоком и двумя конфорками с тефлоновым покрытием. Производительность составляет 18 л (144 чашки) кофе в час, термос (1,8 л) наполняется за 6 минут. Объем кофе в автоматической кофеварке M200 можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входят два стеклянных кофеинка, воронка с фильтром и мерный стаканчик для кофе.

Metos	Код	Производительность, л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
M 100	4157100	18	205x380x465	230 В 1~2,25 кВт 10 А	-
M 200	4157200	18	205x380x465	230 В 1~2,25 кВт 10 А	3/4"



Metos M100



Metos M102

METOS M102 И M202

Полуавтоматическая **кофеварка M102** имеет в передней части дверцу для залива воды, облегчающую использование прибора, а автоматическая кофеварка M202 подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены двумя фильтрующими блоками и четырьмя конфорками с тефлоновым покрытием. Производительность составляет 28 л (224 чашки) кофе в час, термос (1,8 л) наполняется за 8 минут. Объем кофе в автоматической кофеварке M202 можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входят четыре стеклянных кофеинка, две воронки с фильтром и мерный стаканчик для кофе.

Metos	Код	Произв., л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
M 102	4157102	28	420x380x465	230 В 1~3,50 кВт 16 А	-
M 202	4157202	28	420x380x465	230 В 1~3,50 кВт 16 А	3/4"

METOS MT100 И MT200

Из кофеварок Metos MT100 и MT200 кофе поступает в термос-бак. Полуавтоматическая кофеварка MT100 имеет в передней части дверцу для залива воды, облегчающую использование прибора, а автоматическая кофеварка MT200 подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены одним фильтрующим блоком. Производительность составляет 18 л (144 чашки) кофе в час, термос (2,1 л) наполняется за 7,5 минут. Объем кофе в автоматической кофеварке MT200 можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входит воронка с фильтром и мерный стаканчик для кофе. В поставку не входит термос. Модели v регулируются по высоте для более высоких термосов.

Metos	Код	Произв., л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
MT 100	4157111	18	205x380x595	230 В 1~ 2,10 кВт 10 А	-
MT 200	4157211	18	205x380x595	230 В 1~ 2,10 кВт 10 А	3/4"
MT 100v	4157110	18	205x380x545/655	230 В 1~ 2,10 кВт 10 А	
MT 200v	4157210	18	205x380x545/655	230 В 1~ 2,10 кВт 10 А	3/4"

METOS M200W

Модель Metos M200W оснащена 2-литровым баком для горячей воды. Автоматическая кофеварка M200W подключается к водопроводу стационарно. Заполнение бака для горячей воды тоже производится автоматически. Кофеварка оснащена одним фильтрующим блоком, двумя конфорками с тефлоновым покрытием и 2-литровым баком для горячей воды с краном. Производительность составляет 14 литров (112 чашек) свежего кофе в час, кофейник (1,8 л) наполняется примерно за 8 минут. Объем производства горячей воды составляет 16 литров в час. Объем кофе в автоматической кофеварке M200W можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входят два стеклянных кофейника, воронка с фильтром, мерный стаканчик для кофе и решетка каплесборника MW.

Metos	Код	Произв., л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
M 200 W	4157204	14/16	420x380x465	230 В 1~ 3,35 кВт 16 А	3/4"

METOS M202W

Модель Metos M202W оснащена 2-литровым баком для горячей воды. Автоматическая кофеварка M202W подключается к водопроводу стационарно. Заполнение бака для горячей воды тоже производится автоматически. Кофеварки оснащены двумя фильтрующими блоками, четырьмя конфорками с тефлоновым покрытием и 2-литровым баком для горячей воды. Производительность составляет 36 литров (288 чашек) свежего кофе в час, кофейник (1,8 л) наполняется примерно за 6 минут. Объем производства горячей воды составляет 21 литр в час. Объем кофе в автоматической кофеварке M202W можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входят четыре стеклянных кофейника, две воронки с фильтром, мерный стаканчик для кофе и решетка каплесборника MW.

Metos	Код	Произв., л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
M 202 W	4157206	36/21	620x380x465	400 В 3 Н~ 6,60 кВт 16 А	3/4"

METOS MT200W И MT202W

Модели Metos MT200W и MT202W оснащены 2-литровым баком для горячей воды. Автоматические кофеварки MT200W и MT202W подключаются к водопроводу стационарно. Заполнение бака для горячей воды тоже производится автоматически. Модель MT200W оснащена одним фильтрующим блоком и 2-литровым баком для горячей воды. Производительность составляет 14 литров (112 чашек) свежего кофе в час, термос-бак (2,4 л) наполняется примерно за 9,5 минут. Модель MT202W оснащена двумя фильтрующими блоками и 2-литровым баком для горячей воды, производительность составляет 36 литров (288 чашек) кофе. Объем производства горячей воды составляет 21 литр в час. Объем кофе в автоматических кофеварках MT200W и MT202W можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В поставку входит воронка с фильтром, термос-бак объемом 2,4 л (у модели MT202W – 2 шт), синтетический каплесборник, мерный стаканчик для кофе и решетка каплесборника MW. Модель MT200Wp используется с термосом-баком, который не прилагается. В поставку входит воронка с фильтром, синтетический каплесборник, мерный стаканчик для кофе и решетка каплесборника MW.

Metos	Код	Произв., л/ч	Размеры, мм	Эл. соединение	Вода
MT200W	4157212	14/16	420x380x650	230 В 1~ 3,20 кВт 16 А	3/4"
MT202W	4157214	36/21	620x380x650	400 В 3 Н~ 6,30 кВт 16 А	3/4"
MT 200 Wp	4157216	14/16	420x380x595	230 В 1~ 3,20 кВт 16 А	3/4"



Metos MT100 (термос как дополнительная принадлежность)



Metos M200W



Metos MT200W

КОФЕВАРКИ



Metos X100

Metos XT100

Metos X100 – это надежная базовая модель с ручным заливом воды. Она оснащена одним варочным устройством и двумя конфорками. Модель XT100 оснащена термосом и

одной конфоркой. Эти кофеварки схожи с серией М, но их система управления является механической. Кофе варится со скоростью один кофейник за 5-6 минут, 18 л в час. Можно варить по целому кофейнику или по половине кофейника. Комплект включает один кофейник и один держатель фильтра.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение	Производительность, л/ч
X100	4157380	190x370x433	230 В 1~ 2,25 кВт 10 А	18
XT100	4157385	190x370x477	230 В 1~ 2,25 кВт 10 А	18

КОНФОРКИ METOS

M21 и M22 – это конфорки для поддержания температуры кофе в кофейниках. Модель М-21 оснащена одной, а М-22 – двумя конфорками с тефлоновым покрытием.

Metos	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
M21	4157160	205x200x75	230 В 1~ 0,07 кВт 6 А
M22	4157162	205x380x75	230 В 1~ 0,14 кВт 6 А



Metos M22

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Стекланный кувшин 1,8 л



Небьющийся кувшин 1,8 л



Кувшин из нержавеющей стали 1,8 л



Микро-фильтр



Фильтр для кофе



Термос-кувшин из н/с 2 л



Термос, 2,1 л



Термос 2,4 л с краном включает запасное мерное стекло и щеточку для очистки

Принадлежности	Код
Стекланный кувшин 1,8 л	4102074
Небьющийся кувшин 1,8 л	4000001
Кувшин из н/с 1,8 л	4130868
Кофейный фильтр, серия М	4157165
Кофейный фильтр, серия А	4103631
Кофейный фильтр, серия Е	4157171
Фильтровальная бумага, 1000 шт	4103166
Микро-фильтр	4157169
Термос-кувшин из н/с 2 л	4126579
Термос 2,1 л	4126574
Термос с краном 2,4 л	4157318
Кофейная станция	4126577
Чистящий порошок Coffex 0,8 кг	4136050



Бумажные фильтры



Кофейная станция

БОЙЛЕРЫ METOS

Metos WKT 3n HA – это настольный бойлер с ручным заливом воды. Metos WKT 3n VA подключается к водопроводу стационарно. Объем 2 литра или примерно 16 чашек. Время нагрева примерно 8 минут, температура хранения примерно 96°C.

Metos WKT-D5n и D10n – это настольные термоизолированные бойлеры с ручным заливом воды. Объем 5 и 10 литров соответственно. Температура регулируется термостатом до 97°C. Время нагрева 20 - 97°C в WKT-D 5 примерно 10 мин и в WKT-D 10 примерно 20 мин. Кран с мерным стеклом, которое показывает уровень заполнения.

Metos WKI – это настенные бойлеры. Температура регулируется термостатом до 97°C. Кран с мерным стеклом и поворотной ручкой. Автоматическое заполнение водой можно выключить на время варки кофе. Вторая поворотная ручка и кран горячей воды предлагаются в качестве дополнительных принадлежностей.

Metos	Код	Объем	Размеры, мм	Эл. соединение	Подключение воды
WKT 3n HA	4163077	21 л/ч	215x280x445	230 В 1~2,1 кВт 10 А	-
WKT 3n VA	4163078	21 л/ч	215x280x445	230 В 1~2,1 кВт 10 А	3/4"

Metos	Код	Объем	Размеры, мм	Эл. соединение	Подключение воды
WKT-D 5n HA	4163053	30 л/ч	Ø237x406	230 В 1~3,2 кВт 16 А	-
WKT-D 10n HA	4163055	30 л/ч	Ø307x427	230 В 1~3,2 кВт 16 А	-

Metos	Код	Объем	Размеры, мм	Эл. соединение	Подключение воды
WKI 10n	4163086	30 л/ч	Ø224x520	230 В 1~3,2 кВт 16 А	3/4" 1/2"
WKI 20n3	4163093	30 л/ч	Ø304x585	230 В 1~3,2 кВт 16 А	3/4" 1/2"
WKI 20n6	4163103	60 л/ч	Ø304x585	400 В 3 Н~ 6,6 кВт 10 А	3/4" 1/2"
WKI 40n	4163121	90 л/ч	Ø388x685	400 В 3 Н~ 9,6 кВт 16 А	3/4" 1/2"
WKI 60n	4163128	90 л/ч	Ø388x855	400 В 3 Н~ 9,6 кВт 16 А	3/4" 1/2"
WKI 80n	4163131	180 л/ч	Ø445x891	400 В 3 Н~19,2 кВт 32 А	3/4" 1/2"

Принадлежности	Код
Кран и поворотная ручка слева	4163135
Кран и поворотная ручка справа	4163136
Кран и две поворотные ручки	4163137
Кран вместо поворотной ручки	4163138



Metos WKT 3



Metos WKT-D10



Metos WKI

Контейнеры GN и перевозка пищи





КОНТЕЙНЕРЫ METOS GN

Контейнеры Metos GN изготовлены из прочной и легко очищаемой нержавеющей стали 18/8. В ассортимент входят контейнеры всех необходимых на кухне размеров, как с перфорацией, так и с ручками. Контейнеры GN из пластика и нержавеющей стали совместимы друг с другом (например, пластиковая крышка может использоваться со стальным контейнером и наоборот). Контейнеры Metos GN совместимы со всем оборудованием Metos.

- элегантные и прочные
- закругленная форма
- для приготовления, перевозки и раздачи еды



Изделие	Код	Размеры/объем
GN 2/1-20	4255031	650x530 мм / 4,5 л
GN 2/3-20	4255067	325x354 мм / 1,25 л
GN 2/3-40	4255069	3 л
GN 2/3-65	4255071	5,25 л
GN 2/3-100	4255073	8 л
GN 2/3-150	4255075	11,5 л
GN 1/1-20	4255002	325x530 мм / 1,9 л
GN 1/1-40	4255004	4,5 л
GN 1/1-65	4255001	7,4 л
GN 1/1-100	4255009	12,6 л
GN 1/1-150	4255010	18 л
GN 1/1-200	4255012	25 л
GN 1/2-20	4255018	325x265 мм / 0,85 л
GN 1/2-40	4255024	1,75 л
GN 1/2-65	4255020	3,5 л
GN 1/2-100	4255025	5,5 л
GN 1/2-150	4255027	8,5 л
GN 1/2-200	4255028	11 л
GN 1/3-40	4255081	325x176 мм / 1,5 л
GN 1/3-65	4255083	2,25 л
GN 1/3-100	4255030	3,5 л
GN 1/3-150	4255087	5,5 л
GN 1/3-200	4255089	7,25 л
GN 1/4-65	4255045	265x162 мм / 1,5 л
GN 1/4-100	4255047	2,5 л
GN 1/4-150	4255049	3,75 л
GN 1/4-200	4255051	5,25 л
GN 2/4-65	4255037	530x162 мм / 3,5 л
GN 2/4-100	4255039	5,5 л
GN 1/6-65	4255091	176x162 мм / 1 л
GN 1/6-100	4255093	1,5 л
GN 1/6-150	4255095	2,25 л
GN 1/6-200	4255097	3 л
GN 1/9-65	4255099	176x108 мм / 0,5 л
GN 1/9-100	4255100	0,8 л



С перфорацией	Код
GN 1/1-65 R	4255135
GN 1/1-100 R	4255137
GN 1/1-150 R	4255139
GN 1/2-65 R	4255143
GN 1/2-100 R	4255145
GN 1/2-150 R	4255147



Ручки	Код
GN 1/1-65 KS	4255105
GN 1/1-100 KS	4255107
GN 1/2-65 KS	4255111
GN 1/2-100 KS	4255113
GN 1/2-150 KS	4255115
GN 1/2-200 KS	4255117
GN 1/3-100 KS	4255125
GN 1/3-150 KS	4255127
GN 1/3-200 KS	4255129

КОНТЕЙНЕРЫ METOS GN



Крышки с уплотнением	Код
GN 1/1 крышка с уплотнением	4255220
GN 1/2 крышка с уплотнением	4255225
GN 1/3 крышка с уплотнением	4255230
GN 1/4 крышка с уплотнением	4255235
GN 1/6 крышка с уплотнением	4255233



Крышки с закругленными углами для обычных контейнеров без ручек	Код
GN 2/3 крышка	4255215
GN 1/2 крышка	4255205
GN 1/4 крышка	4255207
GN 1/6 крышка	4255211
GN 1/9 крышка	4255213
GN 2/4 крышка	4255206



Решетки	Код
Решетка GN 2/1 нержавеющая	4242002
Решетка GN 1/1 нержавеющая	4242001



Крышки с закругленными углами для обычных контейнеров и контейнеров с ручками	Код
GN 1/1 крышка	4255200
GN 1/1 шарнирная крышка	4119141
GN 1/3 крышка	4255209



Перфорированные противни	Код
Перфорированный противень GN1/1	2026179
Перфорированный противень GN1/2	2026180
Перфорированный противень GN1/4	4204968



Алюминиевые контейнеры и противни	Код
GN 2/1-40 контейнер	4198018
GN 1/1-40 контейнер	4100216
GN 2/1, алюминий	3490681
GN 1/1, алюминий	3035668
GN1/1 противень для багетов	4131186
GN 2/3 противень для выпечки	4198016



ПРОЗРАЧНЫЙ ПЛАСТИК	Код
GN 1/1-65, пластик	4181245
GN 1/1-100, пластик	4181252
GN 1/1-150, пластик	4181277
GN 1/1-200, пластик	4181284
GN 1/2-65, пластик	4181291
GN 1/2-100, пластик	4181301
GN 1/2-150, пластик	4181319
GN 1/2-200, пластик	4181326
GN 1/3-65, пластик	4181333
GN 1/3-100, пластик	4181358
GN 1/3-150, пластик	4181365
GN 1/3-200, пластик	4181372
GN 1/4-65, пластик	4181397
GN 1/4-100, пластик	4181407
GN 1/4-150, пластик	4181414
GN 2/4-65, пластик	4181480
GN 2/4-100, пластик	4181481
GN 1/6-65, пластик	4181421
GN 1/6-100, пластик	4181439
GN 1/6-150, пластик	4181446
GN 1/9-65, пластик	4181453
GN 1/9-100, пластик	4181478



ЧЕРНЫЙ ПЛАСТИК	Код
GN 1/1-65, черный пластик	4281004
GN 1/1-100, черный пластик	4281005
GN 1/1-150, черный пластик	4281006
GN 1/2-65, черный пластик	4281011
GN 1/2-100, черный пластик	4281012
GN 1/2-150, черный пластик	4281013
GN 1/3-65, черный пластик	4281018
GN 1/3-100, черный пластик	4281019
GN 1/3-150, черный пластик	4281020
GN 1/4-65, черный пластик	4281025
GN 1/4-100, черный пластик	4281026
GN 1/4-150, черный пластик	4281027
GN 2/4-65, черный пластик	4281042
GN 2/4-100, черный пластик	4281043
GN 1/6-65, черный пластик	4281032
GN 1/6-100, черный пластик	4281033
GN 1/6-150, черный пластик	4281034
GN 1/9-65, черный пластик	4281038
GN 1/9-100, черный пластик	4281039



КРЫШКА, прозрачный пластик	Код
GN 1/1 крышка, пластик	4181485
GN 1/2 крышка, пластик	4181492
GN 1/3 крышка, пластик	4181502
GN 1/4 крышка, пластик	4181527
GN 2/4 крышка, пластик	4181550
GN 1/6 крышка, пластик	4181534
GN 1/9 крышка, пластик	4181541
GN 1/1 крышка с отверстием	4181559
GN 1/2 крышка с отверстием	4181566
GN 1/3 крышка с отверстием	4181573
GN 1/4 крышка с отверстием	4181598
GN 1/6 крышка с отверстием	4181608
GN 1/1 перфорированный противень	4182658
GN 1/2 перфорированный противень	4182697
GN 1/6 перфорированный противень	4182672
GN 1/1 защитная крышка, 1 отверстие	4204005
GN 1/1 защитная крышка, 2 отверстия	4204012
GN 1/2 защитная крышка, 1 отверстие	4204037

Элегантные контейнеры Metos GN для раздачи и надежного хранения. Ударостойкие, прозрачные, пластиковые, диапазон температур от -40°C до +100°C. Мерная шкала на боку.

ПРОТИВНИ METOS GN С ПОКРЫТИЕМ

Покрытие с гранитной эмалью

- хороший результат приготовления, подрумянивает также и с нижней стороны
- легкая очистка, допускается машинная мойка
- подходит для продуктов и выпечки



Прочное и долговечное покрытие Etegra (содержит титан):

- жарка и приготовление без жира
- экологичные материалы
- легкая очистка, допускается машинная мойка, кроме мытья с гранулами
- жаростойкость 280°C



Эмалированные противни

	Код
GN 2/1 с гранитной эмалью, 20 мм	4222020
GN 2/1 с гранитной эмалью, 40 мм	4222021
GN 2/1 с гранитной эмалью, 60 мм	4222022
GN 1/1 с гранитной эмалью, 20 мм	4154851
GN 1/1 с гранитной эмалью, 40 мм	4154869
GN 1/1 с гранитной эмалью, 60 мм	4154876
GN 1/2 с гранитной эмалью, 20 мм	4193804
GN 1/2 с гранитной эмалью, 40 мм	4193794
GN 1/2 с гранитной эмалью, 65 мм	4193787

Контейнеры изготовлены из легкого алюминия, поэтому их удобно использовать. Быстрый и равномерный нагрев сохраняет сочность продуктов. Размеры: GN1/1 (530 x 325 мм), GN1/2 (325 x 265 мм), GN1/3 (325 x 176 мм), GN2/3 (354 x 325 мм)

Противни GN с покрытием

	Код
GN 1/1-20, с покрытием, антипригарный	4100435
GN 1/1-40, с покрытием, антипригарный	4100436
GN 1/1-60, с покрытием, антипригарный	4100437
GN 1/2-20, с покрытием, антипригарный	4100447
GN 1/2-40, с покрытием, антипригарный	4100448
GN 1/2-60, с покрытием, антипригарный	4100449
GN 1/3-20, с покрытием, антипригарный	4100420
GN 1/3-40, с покрытием, антипригарный	4100421
GN 1/3-60, с покрытием, антипригарный	4100422
GN 2/3-20, с покрытием, антипригарный	4100438
GN 2/3-40, с покрытием, антипригарный	4100439
GN 2/3-60, с покрытием, антипригарный	4100442
Противень для жарки GN 1/1	4100440

ТРАНСПОРТНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ SAFE HOT



Safe Hot 10



Safe Hot 20

Транспортные контейнеры Metos Safe Hot изготовлены из нержавеющей стали и предназначены для перевозки горячей и холодной еды. Конструкция с двойными стенками обеспечивает отличную изоляцию, поддерживая температуру в течение многих часов. Бесшовный внутренний бак очень легко очищается. Баки Safe Hot предлагаются в двух размерах: 10 и 20 литров.

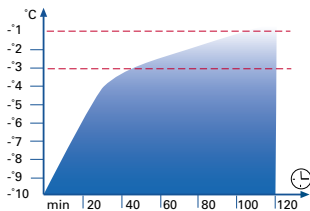
Крышка закрывается шестью защелками и оснащена силиконовой прокладкой. В центре крышки установлен клапан для предотвращения разряжения внутри бака, которое возникает при наличии горячего содержимого. В противном случае открыть крышку было бы почти невозможно. По бокам бака расположены две ручки и на крышке – еще одна ручка. На дне контейнера имеется резиновая манжета, которая поглощает шум и предотвращает контейнер от скольжения. Контейнеры можно штабелировать.

Metos	Код	Размеры, мм	Объем
Safe Hot 10	2024038	Ø320x170	10
Safe Hot 20	2024040	Ø320x310	20

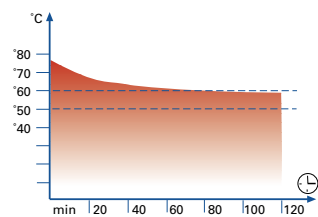
ПОРЦИОННАЯ КОРОБКА METOS DELICARE



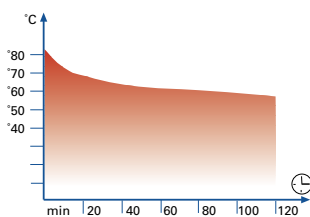
Порционная коробка Metos DeliCare и посуда Arabia помогают сохранять еду горячей и вкусной. Температурой внутри порционной коробки легко управлять при помощи системы Metos IoLiving.



Хранение мороженого в течение 2 часов



Хранение ухи в течение 2 часов



Хранение картофельного пюре и соуса в течение 2 часов



Переноска с ремнем



Тарелки и чашки Arabia



Идентификационные карточки, 20 шт/коробка

Порционная коробка Metos DeliCare разработана с учетом особых пожеланий наших клиентов. Для многих людей обед или ужин является важнейшим событием дня и связан со множеством ожиданий. DeliCare подходит для разных целей, например, для доставки еды на дом, на рабочее место или в больницу.

- удобно заполняется посудой Arabia
- легкая и прочная транспортная коробка
- сохраняет качество еды до прибытия в место подачи
- все компоненты пригодны к машинной мойке
- подходит для разных блюд и разных способов раздачи
- предназначена для постоянного использования в течение всего года

- транспортная коробка надежно удерживает крышку на месте

- место для пальцев, чтобы поднимать тарелки

- плотно закрывающиеся части – верхняя и нижняя

- прочные крышки из пластика, пригодного к машинной мойке

- место для идентификационных карточек



- направляющие пазы для удобного штабелирования

- перегородка для разделения холодной и горячей секции

- отверстие для поднятия тарелки

- отверстие для снятия крышки

- ударостойкий эластичный пластик, пригодный к машинной мойке

Metos

Порционная коробка DeliCare

Включает следующие компоненты:

Дно и крышка DeliCare

Тарелка Arabia Kesti Ø 24

Пластиковая крышка для тарелки

Суповая тарелка Arabia Kesti Ø 20

Пластиковая крышка для суповой тарелки

Чашка для десерта и салата Arabia Lotosblüte 0,22 л, 1 шт *

Пластиковая крышка для чашки, 1 шт *

* Порционная коробка DeliCare включает 2 чашки и 2 крышки

Принадлежности DeliCare:

Идентифицирующая карточка, красная, 20 шт

Идентифицирующая карточка, синяя, 20 шт

Идентифицирующая карточка, белая, 20 шт

Идентифицирующая карточка, желтая, 20 шт

Переноска для четырех коробок, включая основание и ремень

Ремень для переноски пяти коробок 1750 мм

Тележки для сушки и хранения DeliCare, рисунок на стр. 363

Тележка для сушки и хранения 64 коробок SDT-DC DeliCare

Код

4185151

4185169

4185673

4185176

4185666

4185183

4185698

4185697

4185761

4185779

4185786

4185793

4167794

4185881

4554140

ЧЕРНЫЕ КОРОБКИ METOS BLACKBOX GN1/2 И GN1/1

Черные коробки Metos Blackbox, изготовленные из вспененного полипропилена (EPP), были выпущены на рынок несколько лет назад. Они быстро стали популярным на разных кухнях благодаря своим свойствам, которые позволяют использовать коробки для самых разных целей. EPP обладает отличной теплоизолирующей способностью, поэтому коробка идеально подходит для транспортировки и хранения как горячей, так и холодной еды. Другие основные свойства материала соответствуют ожиданиям персонала профессиональных кухонь – легкость, ударостойкость, экономичность и легкость очистки знакомы всем пользователям.



Черные коробки Blackbox не имеют равных:

- Ударостойкие и пригодные к машинной мойке
- Простые в использовании, легкие и штабелируемые
- Высокое финское качество
- Стойкие к маслу и химикатам
- Диапазон температур от -40°C до +110°C



Дополнительная крышка
и холодильный элемент Blackbox GN1/1



Blackbox Handy GN1/2



Сменные ручки и ремни

Контейнер GN легко вынимается из черной коробки Metos Blackbox GN1/1, потому что в ней имеется пространство для рук – отдельное подъемное устройство не требуется!

loLiving



Смотрите стр. 5.



Metos loLiving представляет собой новую, полностью автоматизированную и беспроводную систему контроля, обеспечивающую контроль в реальном времени и сохранение собранных данных для профессиональных кухонь.

Крышка от черной коробки GN1/2 Blackbox позволяет открывать коробку сверху и с одной из сторон, поэтому контейнеры легко загружать и выгружать. Черная коробка GN1/1 Blackbox открывается только сверху, но по краям имеется много места для облегчения загрузки.

Датчики Metos **loLiving T** предназначены для непрерывного измерения температуры во время транспортировки. Датчики измеряют температуру циклами, установленными пользователем, и отправляют сохраненную информацию по беспроводной связи в программу Metos loLiving, когда датчики возвращаются в пределы досягаемости базовой станции.

Тележка для перевозки черных коробок Metos Blackbox GN1/1 (пространство между поручнями 420x690 мм). Поручни удерживают нижнюю коробку на месте. Тележка для перевозки является очень прочной и полностью изготовлена из нержавеющей стали. Колеса на шарикоподшипниках, два из которых с тормозами.

Metos	Код	Размеры, мм	Объем	Вес
Blackbox GN1/1	4170028	650(670)x400x300	3xGN1/1-65	2,3 кг
Дополнительная крышка GN1/1	4170029	650x400x60		0,4 кг
Холодильный элемент -23°C GN1/1	4170030	помещается в дополнительную крышку		3,5 кг
Холодильный элемент -1°C GN1/1	4170031	помещается в дополнительную крышку		3,5 кг
Blackbox Handy GN1/2	4170040	450x330x300	3xGN1/2-65	0,9 кг
Холодильный элемент -23°C GN1/2	4170036			1,8 кг
Холодильный элемент -1°C GN1/2	4170037			1,8 кг
Платформа	4170032	670x420 мм	для GN1/1 Blackbox	
Подъемный крюк	4554135		для платформы	
Тележка для перевозки PFT-2	4554134	730x465x920	для GN1/1 Blackbox	
Тележка для сушки и хранения SDT-BB	4554142	1930x770x1890	для 15 черных коробок Blackbox	
Тележка для мытья	4554040		для 6 черных коробок Blackbox	

КОРОБКА METOS MAXI



Внутренние размеры коробки Maxi составляют 500x400x320 мм (Примечание! Контейнер GN1/1 не помещается в коробку), а объем – 65 литров. Коробка подходит для транспортировки как горячих, так и холодных блюд. Диапазон температур от -40°C до +110°C. При холодной транспортировке в коробку можно поместить, например, упаковку пакетов с молоком. Дополнительная крышка, в которую помещается холодильный элемент, предлагается в качестве опции.

Metos	Код	Размеры, мм	Внутренние размеры	Вес
Черная коробка Maxi	4170042	600x500x400	65 л (500x400x320)	3,6 кг
Дополнительная крышка Maxi	4186853	600x500x85		0,6 кг
Холодильный элемент -23°C	4170030	помещается в дополнительную крышку		3,5 кг
Холодильный элемент -1°C	4170031	помещается в дополнительную крышку		3,5 кг

Черная коробка Maxi с дополнительной крышкой и холодильным элементом

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЙ ЯЩИК METOS EPP

Транспортировочный ящик изготовлен из того же материала (EPP), что и черные коробки Metos Blackbox. Ящик имеет хорошую термоизоляцию и подходит для перевозки как холодной, так и горячей еды. При длительном хранении в ящике можно использовать холодильный элемент или аккумулятор холода. Ящик является прочным и легким, что делает его очень удобным для перевозки продуктов. Для универсального использования ящик имеет 11 направляющих, в него помещается 5 контейнеров GN 1/1-65 или, например, 3 контейнера GN 1/1-100 + 1 контейнер GN1/1-65. Транспортный ящик можно перевозить на тележке для перевозки Metos PFT-2 (та же модель, что и для перевозки черных ящиков Blackbox).



Транспортировочный ящик Metos EPP

Metos	Код	Размеры, мм	
Термоящик	4170051	635x410x550	5 шт GN1/1-65
Холодильный элемент -23°C GN1/2	4170036		1,8 кг
Холодильный элемент -1°C GN1/2	4170037		1,8 кг
Подставка для холодильного элемента	4208641	435x580x400	вес 90 кг
Аккумулятор холода GN1/1	4170039	530x325x25	4 кг



Тележка для перевозки GN1/1 Blackbox PFT-2



Тележка для перевозки GN1/1 Blackbox PFT-2



Тележка для мытья 6 черных коробок

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЦЦЫ METOS TERMIA



Внутри съемные направляющие, расстояние 78 мм для GN1/1-65.



Съемный нагреватель с регулятором и электрическим штепселем. Удобная очистка в машине для мытья тележек со снятым нагревателем.



Охладитель с регулятором и электрическим штепселем.



Тележку для холодной еды можно мыть в машине для мытья тележек, если охладитель закрыт специальной крышкой.



Тележка с подогревом Metos Termia 1000 HLN. Благодаря открывающейся крышке тележку можно использовать при подаче еды.



Metos Termia 1000, на картинке изображена тележка с центральным тормозом и 160 мм колесами.



Тележка Metos Termia 1500.

Metos Termia является многофункциональной тележкой для перевозки и хранения горячей или холодной еды. Тележка способна выдержать интенсивное использование. Благодаря открывающейся крышке, которой оснащены модели L, их можно использовать также для раздачи блюд.

Тележка полностью изготовлена из прочной нержавеющей стали, а изоляция – из пенополиуретана. В стандартной комплектации тележка оснащена изготовленными из нержавеющей стали колесами с резиновым покрытием. Диаметр колес составляет 125 мм, два из них оснащены тормозами. В верхней части тележки имеется защитный поручень, который облегчает использование и транспортировку тележки. Бесшовная конструкция с закругленными краями и съемными направляющими. Дверца оборудована уплотняющей прокладкой, а также практичным и простым запорным механизмом. Магнит на дверце удерживает дверцу открытой даже в машине для мытья тележек. Тележка оборудована ударопоглощающими бамперами.

Модели H с подогревом:

Благодаря конвекционному нагреву и бесступенчатой регулировке температуры тепло равномерно и эффективно распределяется по всей тележке. Бесступенчатая регулировка температуры от +20 до +90°C. Цифровой дисплей температуры расположен в нагревателе. Нагревательный элемент можно быстро снять, чтобы помыть. Имеется 1,5 м спиральный шнур и держатель штепселя. Тележку для горячей еды можно мыть в машине для мытья тележек, если нагреватель снят.

Модели С для холодной еды:

Благодаря активному охлаждению и вентилятору холод равномерно и эффективно распределяется по всей тележке. Минимальная температура составляет +5°C. Цифровой дисплей температуры расположен в охладителе. Охлаждающий элемент можно закрыть, чтобы помыть тележку в машине для мытья тележек. Имеется 1,5 м спиральный шнур и держатель штепселя. Тележку для холодной еды можно мыть в машине для мытья тележек, если охладитель закрыт специальной крышкой.

H = для горячей еды

I = нейтральная

C = для холодной еды

L = с открывающейся крышкой для подачи

Опции:

- центральный тормоз

- буксирное приспособление

- колеса Ø160 мм

Принадлежности

- крышка для охладителя,

используемая во время мытья

- направляющие GN1/1-100

Termia 1500	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Termia 1500 HN для горячей еды	3756378	540x907x1456	14 GN1/1-65	230 В 1~ 0,83 кВт 10 А
Termia 1500 HN для холодной еды	3756467	540x907x1456	14 GN1/1-65	230 В 1~ 0,35 кВт 10 А
Termia 1500 HN нейтральная	3756379	540x907x1456	14 GN1/1-65	—

Termia 1000	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Termia 1000 HN для горячей еды	3756377	540x762x1003	8 GN1/1-65	230 В 1~ 0,83 кВт 10 А
Termia 1000 HN для холодной еды	3756468	540x762x1003	8 GN1/1-65	230 В 1~ 0,35 кВт 10 А
Termia 1000 HN нейтральная	3756375	540x762x1003	8 GN1/1-65	—

Termia 1000 л для подачи	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Termia 1000 HLN для горячей еды	3756376	540x762x1003	8 GN1/1-65	230 В 1~ 0,83 кВт 10 А
Termia 1000 CLN для холодной еды	3756599	540x762x1003	8 GN1/1-65	230 В 1~ 0,35 кВт 10 А

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩИ METOS DELIVER

Metos Deliver – это нейтральная тележка для перевозки еды с толстой полиуретановой изоляцией. Тележка Metos Deliver изготовлена из гигиеничного легкого пластика и подходит для доставки как горячей, так и холодной еды. Плотнo закрывающийся запор и уплотнители поддерживают необходимую температуру в течение нескольких часов.

Благодаря заглушенному вентиляционному отверстию дверца легко открывается. Специальные ручки позволяют легко маневрировать тележкой. Полиэтиленовая наружная облицовка и изоляция из пенополиуретана. Metos Deliver можно мыть в машине.

- JW-DOW: два отсека 5xGN1/1-65 + 5xGN1/1-65
- двойная конструкция корпуса
- подходит для контейнеров GN1/1, GN1/2 и GN1/3
- толстые полиуретановые стенки
- плотно закрывающийся запор, дверца открывается на 180°
- уплотнители в дверцах (легко заменяемые)
- четыре колеса Ø 125 мм, 2 из которых блокируются
- защита от столкновения в нижней части
- вес JW-DOW: 30 кг
- зажимы для именных бирок на дверцах



Metos Deliver JW-DOW



Зажимы для именных бирок на дверцах

Стабильность температуры во время хранения:

В начале:	1 ч	2 ч	3 ч	4 ч
80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
0°C	2°C	4°C	5°C	6°C

Metos	Код	Размеры, мм	Объем
Deliver JW-DOW	4133258	508x700x1200	10 GN1/1-65



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ METOS THERMOBOX



Тележка для перевозки Metos Thermobox оборудована электронной системой регулировки температуры, которая поддерживает желаемую температуру стабильно и надежно. Бесшовная полиуретановая изоляция предотвращает утечку тепла и снижает потребление энергии. Поручни из прессованной профилированной нержавеющей стали и бесшовная внутренняя облицовка облегчают очистку тележки.

Дверца открывается на 270 градусов, ее ручка или запор легко открывается одной рукой. Подъемный цоколь, доступный по заказу, увеличивает рабочую высоту и может оснащаться нейтральным ящиком. Также имеется подставка для подносов, устанавливаемая на боковую стенку тележки.

- Тележки пригодны к машинной мойке
- Наружная поверхность из прочного стеклопластика
- Варианты цвета: синий, красный, черный, зеленый, серый, желтый, нержавеющая сталь
- Внутренняя поверхность из нержавеющей стали, бесшовная конструкция облегчает очистку
- Сплошные рейки из профилированной нержавеющей стали
- Литая под давлением полиуретановая изоляция толщиной 32-85 мм
- Защита от столкновения, изготовленная из нержавеющей стали и ПВХ-пластика
- Колеса из стали горячего цинкования; колеса с резиновым покрытием 160 мм, из которых 2 зафиксированы и 2 блокируются
- Класс защиты IP44, одобренный CE
- Опции: колеса 125 или 200 мм, центральный тормоз, дверца с окном, дополнительные ручки, держатель для именных бирок, буксирное приспособление

Для холодной еды: АКТИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Thermobox C90 для холодной еды	4216268	525x810x1052	6 GN1/1-65	230 В 1~ 0,245 кВт 10 А
Thermobox C150 для холодной еды	4216270	525x825x1205	10 GN1/1-65	230 В 1~ 0,245 кВт 10 А
Thermobox C210 для холодной еды	4216272	525x825x1515	14 GN1/1-65	230 В 1~ 2x0,245 кВт 10 А

Для холодной еды: ОХЛАЖДЕНИЕ КОМПРЕССОРОМ	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Thermobox K120 для холодной еды	4216278	525x765x1272	8 GN1/1-65	230 В 1~ 0,245 кВт 10 А
Thermobox K180 для холодной еды	4216280	525x765x1605	12 GN1/1-65	230 В 1~ 0,245 кВт 10 А

Для горячей еды: НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ FOIL	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Thermobox E90 для горячей еды	4216284	525x700x1055	6 GN1/1-65	230 В 1~ 0,8 кВт 10 А
Thermobox E180 для горячей еды	4216288	525x700x1355	12 GN1/1-65	230 В 1~ 0,8 кВт 10 А
Thermobox EE360 для горячей еды	4216293	920x700x1355	2x12 GN1/1-65	230 В 1~ 2x0,8 кВт 10 А

Для горячей еды: КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Thermobox F150 для горячей еды	4216297	525x770x1180	10 GN1/1-65	230 В 1~ 1,0 кВт 10 А
Thermobox F210 для горячей еды	4216300	525x770x1515	14 GN1/1-65	230 В 1~ 1,0 кВт 10 А

Имеются также нейтральные и комбинированные тележки. Для получения более подробной информации просим связаться с нашим отделом продаж. Больше опций на нашем веб-сайте.



БАНКЕТНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS THERMOBOX



Банкетная тележка Metos Thermobox предназначена для быстрой и эффективной перевозки и раздачи большого количества еды. Идеально подходит для стадионов, отелей и конференц-центров. Большая вместительность тележки в сочетании с несколькими направляющими обеспечивает гибкую и удобную перевозку еды при идеальной температуре.

- Наружная поверхность из алюминия или черного алюминия
- Внутренняя поверхность из бесшовного алюминия, внутренняя поверхность дверцы из нержавеющей стали
- Направляющие для GN2/1 из нержавеющей стали
- Литая под давлением полиуретановая изоляция толщиной 32-85 мм
- Защита от столкновения, изготовленная из нержавеющей стали и ПВХ-пластика
- Колеса из стали горячего цинкования; колеса с резиновым покрытием 160 мм, из которых 2 зафиксированы и 2 с блокировкой
- Класс защиты IP44, одобренный CE

Для холодной еды: ОХЛАЖДЕНИЕ КОМПРЕССОРОМ

	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Банкетная тележка К для холодной еды	4216281	790x890x1740	13 GN2/1-65 26 GN1/1-65	230 В 1~0,245 кВт 10 А

Для горячей еды: КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

	Код	Размеры, мм	Объем	Эл. соединение
Банкетная тележка F для горячей еды	4216306	790x890x1740	17 GN2/1-65 34 GN1/1-65	230 В 1~1,0 кВт 10 А

Имеются также нейтральные и комбинированные тележки. Для получения более подробной информации просим связаться с нашим отделом продаж. Больше опций на нашем веб-сайте.





Тележки для перевозки и раздачи пищи, используемые при приготовлении и охлаждении или приготовлении и раздаче пищи

Вид раздачи

Централизованная раздача с подносами

Децентрализованная раздача с использованием контейнеров GN

Metos Burlodge

Metos Burlodge

Тележка

RTS CT

RTS CT Transrack

B-Pod

Minigen I & II

Multigen II & III

Производство еды

приготовление и раздача
приготовление и охлаждение

приготовление и раздача
приготовление и охлаждение

приготовление и подача
приготовление и охлаждение

приготовление и раздача
приготовление и охлаждение

приготовление и раздача
приготовление и охлаждение

Технология

Технология в тележке

Технология в тележке
Еда перевозится в нейтральной моющей кассете

Технология в стационарной базовой станции, тележка пригодна к машинной мойке

Технология в тележке
Дополнительная опция: еда перевозится в нейтральной кассете, пригодной к машинной мойке

Технология в тележке
Дополнительная опция: еда перевозится в нейтральной кассете, пригодной к машинной мойке

RTS HL

приготовление и раздача

Технология в тележке



Приготовление и охлаждение – приготовление и подача Эффективная система для централизованной раздачи



Отдельная базовая станция В-POD с технологией нагрева и охлаждения и легко перемещаемая тележка POD обеспечивают постоянное поддержание требуемой

температуры еды перед подачей. Система раздачи обеспечивает гибкость при раздаче еды и минимизирует неожиданные задержки, вызывающие микробиологические риски. Еда правильной температуры более вкусна и питательна.



Легкая – прочная – маневренная тележка

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 и алюминия
- Стильные, прочные и очень легкие дверцы из углеродного волокна
- Запираемые дверцы
- Ручки и замки из антимикробного материала
- Прочный резиновый бампер вокруг

Полезные принадлежности

- Складная боковая полка и держатель для контейнеров GN в торце тележки облегчают работу. Места для мусорного мешка и небольших контейнеров в зависимости от необходимости
- Буксирное приспособление
- Разделительная решетка между сторонами для перевозки по неровному полу
- Комплект для защиты при транспортировке на случай перевозки в грузовике
- Термощуп для проверки и регистрации температуры еды
- Программа самоконтроля BWISE (HACCP) и программа дистанционного управления. Передача данных посредством чип-карт или в реальном времени с использованием местной сети.



Подносы являются совершенно плоскими, что обеспечивает гибкость и удобство при сборании, перевозке и что самое важное – употреблении еды. С плоского подноса удобнее есть.



Панель управления с большими цифрами и четкими символами. Хорошую еду можно получить безопасно одним нажатием кнопки.

БАЗОВАЯ СТАНЦИЯ И ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ЕДЫ METOS BURLODGE

Уникальные преимущества

Улучшает задачу еды

- Улучшает вкус и качество еды (холодная еда остается свежей, а горячая еда – горячей).
- Позволяет предлагать более широкий ассортимент блюд в меню. Система подходит для всех типов жаростойкой посуды (включая одноразовую пластиковую посуду), а конвекция обеспечивает стабильное охлаждение и нагревание.
- Клиент может легко двигать посуду по плоскому подносу.

Улучшает безопасность и контроль за процессом

- Обеспечивает хороший вкус и микробиологическое качество порций еды (холодная еда остается свежей, а горячая еда – горячей вплоть до момента подачи).
- Обеспечивает гигиену: можно мыть в машине для мытья тележек. Разделительная перегородка снимается без инструментов (и легко очищается), детали можно мыть в посудомоечной машине.

Улучшает бесперебойность и надежность раздачи

- Оборудование для охлаждения/нагрева расположено в базовой станции V-POD, его не нужно брать с собой.

Экономит рабочую силу

- Нет отдельных тележек для подносов, которые нужно было бы перемещать или обслуживать. Подносы в тележке POD готовы к подаче прямо с тележки.
- Базовая станция V-POD может быть настроена на запуск в желаемое время (завтрак, обед, ужин).

Экономит пространство

- Несколько базовых станций могут быть размещены рядом друг с другом. Базовая станция V-POD не нуждается в дополнительном пространстве на кухне, помимо места для тележек POD (тележка POD помещается внутрь установки V-POD).
- Дверца открывается на 270°, тележка занимает столько же места, как и в том случае, когда дверца закрыта.

Экономит инвестиции

- Одна базовая станция V-POD подходит как для низких, так и для высоких тележек POD.
- Базовая станция V-POD предлагается с водной установкой и с центральной холодильной установкой.

Повышает гибкость

- Дверцы могут открываться с обеих сторон, когда тележка POD находится внутри базовой станции V-POD. Порции еды можно добавлять, удалять или заменять (в случае изменения заказа).



Дверцы тележки Pod CarbonTech изготовлены из углеродного волокна, что делает тележку намного более легкой. Ручки и замки изготовлены из антимикробного материала для улучшения гигиены. Тележку CarbonTech можно мыть в машине. Изображенная на картинке тележка оборудована складной боковой полкой, буксирным приспособлением и центральным тормозом.



Складная боковая полка для тележки и держатель для мусорного мешка (как принадлежность).

Базовая станция V-POD	Код	Размеры, мм	Эл. соединение
Базовая станция V-POD	4215571	866x985x1864/2104	400 В 3 Н~ 8,5 кВт 16 А
Тележка POD CarbonTech	Код	Размеры, мм	Подносы (расстояние между направляющими)
Низкая тележка POD CT	4215847	790x895x1410	20 / 24 (92 / 80 мм)
Высокая тележка POD CT	4215848	790x895x1650	26 / 30 (92 / 80 мм)

Опции:	Код	Подносы/шт	Код	Размеры, мм
Бирка с местом назначения*	4215859	Поднос, бежевый	4262130	575x325
Складная боковая полка*	4215901	Поднос, пастельно-зеленый	4262132	575x325
Держатель для контейнеров GN 3xGN1/6	4216026	Поднос, пастельно-оранжевый	4262134	575x325
Короткая разделительная решетка	4215596	Поднос, серый		575x325
Высокая разделительная решетка	4215597	Поднос, бежевый	4262138	530x325
Короткий комплект для защиты при транспортировке	4215905	Поднос, пастельно-зеленый	4262140	530x325
Высокий комплект для защиты при транспортировке	4215907	Поднос, пастельно-оранжевый	4262142	530x325
Система управления BWISE	4262462	Поднос, серый		530x325

Приготовление и охлаждение – приготовление и раздача Эффективная система для централизованной раздачи

Мы обновили тележки Metos RTS. Новые тележки RTS CT оборудованы дверцами из углеродного волокна и ручками из антимикробного материала. Тележки RTS CT просто очищаются и легче перемещаются.

RTS CT (Ready-to-Serve) – это тележка для перевозки еды и подносов, предназначенная для централизованной раздачи. Оборудование для нагревания и охлаждения установлено в тележке. Изолированная, легко снимающаяся и простая в очистке разделительная перегородка делит тележку на две части – нагревающую и охлаждающую. Это обеспечивает сохранение порций еды на подносах горячими и холодными соответственно вплоть до момента подачи. Короткая модель вмещает 20 подносов (расстояние между направляющими 92 мм) или 24 подноса (расстояние между направляющими 80 мм), а высокая модель вмещает 26 подносов (расстояние между направляющими 92 мм) или 30 подносов (расстояние между направляющими 80 мм).

Преимущества

- Обеспечивает хороший вкус и микробиологическое качество порций еды (холодная еда остается свежей, а горячая еда – горячей вплоть до момента подачи).
- Удобство: клиент может легко двигать посуду по плоскому подносу.
- Позволяет предлагать более широкий ассортимент блюд в меню. Система подходит для всех типов жаростойкой посуды (включая одноразовую пластиковую посуду), а конвекция обеспечивает стабильное охлаждение и нагревание.
- Экономит рабочую силу: нет отдельных тележек для подносов, которые нужно было бы перемещать или обслуживать. Подносы в тележке готовы к подаче прямо с тележки.
- Экономит пространство: дверца открывается на 270°, тележка занимает столько же места, как и в том случае, когда дверца закрыта.
- Экономит рабочую силу и стандартизирует нагревание/хранение: Базовая станция B-POD может быть настроена на запуск в желаемое время (завтрак, обед, ужин).
- Обеспечивает гигиену: разделительная перегородка снимается (и легко очищается), детали можно мыть в посудомоечной машине.
- Экономит рабочее время: дверцы могут открываться с обеих сторон.

Пастельно-зеленый поднос



Тележка Metos Burlodge RTS CT с опциями

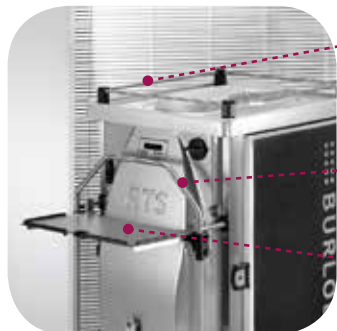
Опции по заводскому заказу

- Стильные, прочные и очень легкие дверцы из углеродного волокна
- Запираемые дверцы
- Колеса с тормозами
- Ручки с обеих сторон
- Класс защиты IPX5
- Плоская крыша

Полезные принадлежности

- Подносы двух размеров (575x325 и 530x325 мм) и трех цветов (бежевый, пастельно-зеленый, пастельно-оранжевый)
- Боковая полка в торце тележки (высота 700 мм или 1005 мм)
- Боковая полка с держателем для мешков
- Защитный барьер в верхней части
- Эргономичная ручка, чтобы толкать и тянуть тележку
- Буксирное приспособление
- Разделительная решетка между сторонами для перевозки по неровному полу
- Программа самоконтроля B Wise (HACCP)

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ ЕДЫ METOS BURLODGE RTS CT



Эргономичная ручка и защитный барьер в верхней части облегчают толкание тележки (опция). Регулируемая по высоте боковая полка и держатель для мешков являются опциями.



Считыватель карт защищен от влаги (IPX5). Тележку RTS CT можно мыть водой без давления.



Ручки, замки и ключи изготовлены из антимикробного материала и включены в поставку.



Термощуп (опция) для измерения температуры еды. Боковая полка, термощуп и дисплей расположены на одной и той же стороне тележки.



В качестве опции предлагается разделительная решетка, которая предотвращает перемещение продуктов на другой поднос.

Тележка легко очищается благодаря желобкам на дне, которые собирают жидкость в емкость, расположенную под дном подноса. Емкость легко опорожняется при помощи ножной педали.



Ручки расположены во всех четырех углах.



Для облегчения очистки направляющие, а также боковые и внутренние перегородки снимаются без инструментов.

Metos Burlodge RTS CT	Код	Размеры, мм	Количество подносов (расстояние между направляющими)	Эл. соединение
Короткая тележка RTS CT	4216002	1025 x 780 x 1475	20 / 24 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 7,2 кВт 11 А
Высокая тележка RTS CT	4216003	1025 x 780 x 1715	26 / 30 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 7,2 кВт 11 А
Короткая тележка с двойным охлаждением RTS CT	4216000	1025 x 780 x 1475	20 / 24 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 5,6 кВт 11 А
Высокая тележка с двойным охлаждением RTS CT	4216001	1025 x 780 x 1715	26 / 30 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 6,8 кВт 11 А

Опции:	Код
Эргономичная ручка (для высокой тележки)	4216021
Эргономичная ручка (для короткой тележки)	4216018
Боковая полка (макс. 15 кг)	4216019
Боковая полка с держателем для пакета (макс. 15 кг)	4216020
Бирка с местом назначения*	4215726
Буксирное приспособление, н/с*	4216022
Разделительная решетка (для короткой тележки)	4216014
Разделительная решетка (для высокой тележки)	4216015
6 колес, станд. тормоз*	4215708
4 колеса, центральный тормоз*	4215709
6 колес, центральный тормоз*	4215710
Защитный барьер в верхней части*	4216017

Опции:	Код
Панель управления, аккумулятор*	4216016
Термощуп	4262470
Система управления B Wise	4262462

Подносы/шт	Код	Размеры, мм
Поднос, бежевый	4262130	575x325
Поднос, пастельно-зеленый	4262132	575x325
Поднос, пастельно-оранжевый	4262134	575x325
Поднос, серый		575x325
Поднос, бежевый	4262138	530x325
Поднос, пастельно-зеленый	4262140	530x325
Поднос, пастельно-оранжевый	4262142	530x325
Поднос, серый		530x325

БАЗОВАЯ СТАНЦИЯ И ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩИ METOS BURLODGE B-SMART

Умная система централизованной раздачи для приготовления и охлаждения – приготовления и раздачи



Действительно мобильная базовая станция может легко перемещаться для очистки. Уникальные станции могут располагаться вплотную друг к другу, и при этом панель управления будет оставаться доступной. Тележка легко задвигается в станцию благодаря магнитному захвату.

Metos Burlodge B-SMART – это инновационная конвекционная система доставки горячей и холодной еды, используемая при приготовлении и охлаждении или приготовлении и раздаче еды. Система B-SMART состоит из двух компонентов – станции и тележки. В станции находятся нагреватель, охладитель и все механические детали, и в нее вставляется тележка для перевозки еды на подносах. Тележка легко задвигается – ее нужно просто подтолкнуть. Станция является очень мобильной и безопасно передвигается благодаря уникальной стабильной конструкции. Она не нуждается в фиксации к полу или в ножках, так как установлена на 4 регулируемых колеса и удерживается на месте благодаря быстроразъемному кронштейну для крепления к стене.

Metos Burlodge B-SMART SHUTTLE – это тележка для перевозки еды на подносах. Она изготовлена из нержавеющей стали, не содержит никаких электрических или механических компонентов, является прочной и одновременно с этим легкой. Изоляция высокой плотности внутри боковых панелей из нержавеющей стали и дверей позволяет сохранять необходимую температуру тележки. Тележка является маневренной и может устанавливаться на 4 или 6 поворотных колесах на двойных подшипниках.

Она оснащена прочным сплошным пластиковым бампером с высоким сопротивлением. Вместительность тележки составляет от 20 до 48 подносов (имеются разные варианты подносов). Все тележки помещаются в одну и ту же станцию, независимо от количества подносов. Тележка легко задвигается в станцию благодаря магнитному захвату; после задвигания тележки станция автоматически запускается так, как запрограммировано.



Базовая станция вмещает тележки обоих размеров



Панель управления базовой станции

- Конструкция с четырьмя дверцами облегчает открывание
- Мобильная базовая станция
- Эргономичная и легко доступная панель управления
- Установка вмещает тележки обоих размеров
- Подходит для обеих систем – приготовление и подача / приготовление и охлаждение
- Конструкция из нержавеющей стали
- Программирование времени и температуры
- Три цикла нагрева
- Термошуп для еды
- Автоматический цикл технического обслуживания
- Программирование автоматического запуска
- Мониторинг B-Wise HACCP с B-NetWise через LAN или WiFi

Опции:

- Боковая полка
- Бирка с местом назначения
- Буksирное приспособление (съёмная A-образная поперечная штанга)
- 4 или 6 колес, изготовленных из нержавеющей стали или гальванизированных
- Центральный тормоз
- Замок для дверцы

БАЗОВАЯ СТАНЦИЯ И ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩИ METOS BURLODGE B-SMART

Конвекционная система доставки еды – подходит для подносов разных размеров



Угловой бампер со встроенными ручками, за которые можно тянуть или толкать

Прочная и легкая – очень маневренная

Верхняя часть из нержавеющей стали с выпуклостями для предотвращения царапин и указания направления, в котором следует задвигать тележку

Бампер на высоте 90 см, чтобы соответствовать поручням в больницах

Конструкция из нержавеющей стали
Пластиковая наружная отделка, внутренние дверцы выдерживают высокую температуру

Полиуретановая пена добавлена для улучшения изоляции и повышения прочности

Магнитный захват с системой блокировки

4 или 6 колес 160 мм
2 с тормозами

Никаких электрических или механических компонентов!

Предлагается только одна высота при разной вместительности (имеются более длинные тележки)

Имеются тележки на 24 подноса GN, 36 подносов Smart и длинная модель на 36 подносов GN

Короткая 890 мм
Длинная 1208 мм

Литой пластиковый бампер с выемками для удобного доступа к тормозам и съемное буксирное приспособление

Четыре плотные изолированные дверцы с петлями, открывающимися на 270° или 255° для моечных машин.



530 плоский поднос 530x325 мм
Плоский поднос меньшего размера можно двигать из стороны в сторону, оставляя больше места для горячей или холодной еды.



575 плоский поднос 575x325 мм
Плоский поднос большего размера, вставляющийся в разделительную перегородку по центру подноса, оставляет одинаковое место для горячей и холодной еды.



575 разделенный поднос 575x325 мм
Разделенный поднос большего размера, вставляющийся в разделительную перегородку по центру подноса, оставляет одинаковое место для горячей и холодной еды.



Поднос Smart 575x243 мм
Длинный, но более узкий поднос, который обеспечивает большую вместительность для короткой и длинной тележки.

Metos Burlodge B-Smart	Размеры, мм	530/575 подносов	Подносы Smart	Эл. соединение
Базовая станция B-Smart	968 x 782 x 1364			400 В 3 Н~ 8 кВт 11 А
Короткая тележка B-Smart	794 x 890 x 1376	24	36	
Длинная тележка B-Smart	794 x 1208 x 1376	36	48	

Легкая и прочная тележка

Metos RTS HL – это прочная и легкая тележка, используемая для раздачи приготовленной еды. Структура такая же, как и у тележки RTS CT. Тележка RTS HL легко очищается при помощи ополаскивающего душа.

RTS HL – это тележка для перевозки и раздачи, используемая при централизованной раздаче еды, где нагревательный и охлаждающий элементы интегрированы в одну установку. Изолированная, легко снимающаяся и очищающаяся перегородка разделяет тележку на горячий и холодный отсеки, которые сохраняют горячую еду на подносе горячей, а холодную еду холодной вплоть до момента подачи. Вместительность короткой тележки составляет 20 (расстояние между направляющими 92 мм) или 24 (80 мм) подноса, а высокой – 26 (92 мм) или 30 (80 мм) подносов.

- класс защиты от влаги IPX5
- стильные и прочные дверцы из стеклопластика с алюминиевой рамой
- камера облицована нержавеющей сталью
- внизу поднос из нержавеющей стали

Опции

- запираемые дверцы
- колеса с тормозами
- электронная панель управления с термометром и считывателем смарт-карт
- ручки с обеих сторон
- 4 дверцы из углеродного волокна

Принадлежности

- торцевая полка
- держатель для мусорного мешка на торцевой полке
- плоская крыша без барьеров
- перекладки на крыше
- большая ручка, чтобы толкать и тянуть тележку
- буксирное приспособление
- колеса с центральной блокировкой
- 6 колес
- подносы



Metos Burlodge RTS HL	Код	Размеры, мм	Количество подносов (расстояние между направляющими)	Эл. соединение
Короткая тележка RTS HL	4262152	1025 x 780 x 1475	20 / 24 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 5,8 кВт 11 А
Высокая тележка RTS HL	4262156	1025 x 780 x 1715	26 / 30 (92 / 80 мм)	400 В 3 Н~ 6,2 кВт 11 А

ДЕРЖАТЕЛЬ РУЛОНА METOS

Держатель рулона Metos облегчает использование рулонов пленки. Держатель можно оборудовать колесами для свободного перемещения или прикрепить к стене.

Держатель рулона изготовлен из нержавеющей стали. Модель на колесах имеет четыре колеса, два из которых с тормозами. Пленки Metos предназначены для защиты тележек Metos Burlodge RTS CT Transrack во время транспортировки, но также могут использоваться с другими изделиями, такими как тележки Metos GNT-24. Одноразовые защитные пленки изготовлены из прозрачного полиэтиленового пластика, предназначенного для контакта с продуктами. В одном рулоне содержится 200 пленок.

Держатель рулона Metos	Код	Размеры, мм
RH-S с колесами	4215914	700x980x2000
RH-H с креплением к стене	4215917	450x980x600

Одноразовые защитные пленки Metos	Код	Размеры пленки, мм
Рулон пластиковой пленки	4215919	762x635x1626



Приготовление и раздачи – приготовление и охлаждение Система для децентрализованной раздачи

Самая эргономичная,
удобная и безопасная
сервировочная тележка



Тележки для раздачи Metos Multigen II 106 подходят для двух режимов работы – как для приготовления и подачи, так и для приготовления и охлаждения. Системы нагрева и охлаждения встроены в тележку и основаны на конвекции, обеспечивающей циркуляцию воздуха. Если Вы хотите, чтобы тележка оставалась на месте возле пункта подачи, то еду можно перемещать в специальных кассетах для перевозки (ITS = интегрированная система перевозки).

Две отдельные установки – нагреваемая и нейтральная

- Нагреваемое отделение 8xGN1/1 + нейтральное отделение 8xGN1/1
- Нагреваемое отделение или оба отделения могут охлаждаться (опция)
- Нагреваемое отделение может быть разделено на две нагреваемые зоны
- Литые под давлением бамперы, мягкие на ощупь рукоятки и опоры верхней полки, ударопоглощающий материал
- Широкий духовой шкаф с удобным доступом
- Удобная загрузка и выгрузка без риска ожогов
- Стеклопанель в духовом шкафу
- Уникальная регулировка притока воздуха в духовом шкафу
- Система удаления пара
- Разделитель духового шкафа
- Улучшенная температура охлаждения
- Стеклопанель верх с нагревом, наполовину или полностью
- Верхняя полка с теплой галогеновой подсветкой и опциональной светодиодной подсветкой
- Подсветка режима для отображения статуса тележки



Metos Burlodge Multigen II 106	Нагреваемая	Нейтральная	Размеры, мм	Эл. соединение
Multigen II 106 – два отделения	8 GN1/1-65	8 GN1/1-65	1298x743x968/1395	400 В 3 Н~ 7,5 кВт 12 А

Опции:

- Одиночное или двойное охлаждение
- Отдельные отсеки для охлаждения/нагрева
- 4 и 6 колес
- Верхняя полка и защитное стекло впереди
- Светодиодная подсветка и варианты с аккумуляторным питанием
- Дверной замок

Принадлежности

- Складная подставка для подносов в передней части
- Складная боковая полка
- Держатель для мусорного мешка
- Транспортные модули и тележки



Поскольку еда видна через окно, то приходится меньше открывать дверь и прерывать цикл нагревания.



Хорошо видимая интерактивная панель управления с сенсорным экраном.



Цвет уплотнителя четко показывает разделение на горячую и холодную установку.



Складная подставка для подносов в передней части имеет отверстия для емкостей со столовыми приборами.

Приготовление и раздачи – приготовление и охлаждение Система для децентрализованной раздачи



Тележки для раздачи Metos Minigen и Multigen подходят для двух режимов работы – как для приготовления и подачи, так и для приготовления и охлаждения. Системы нагрева и охлаждения встроены в тележку и основаны на конвекции, обеспечивающей циркуляцию воздуха. Если Вы хотите, чтобы тележка оставалась на месте возле пункта раздачи, то еду можно перемещать в специальных кассетах для перевозки (ITS = интегрированная система перевозки).

Minigen I с одной нагревательной установкой

- Нагревание конвекцией, 8/GN1/1
- Установка может быть разделена на две нагреваемые зоны
- Установка может быть оборудована системой охлаждения для приготовления и охлаждения (опция по заводскому заказу)

Minigen II с двумя отдельными установками

(нагреваемая + нейтральная)

- Нагреваемое отделение 4xGN1/1 + нейтральное отделение 2xGN1/1
- Нейтральное отделение или оба отделения могут быть оборудованы системой охлаждения (опция по заводскому заказу)

Multigen III с двумя отдельными нагревательными установками

- Вместительность 8xGN1/1 на одно нагреваемое отделение, общая вместительность 16xGN1/1
- Оба нагреваемых отделения могут быть оборудованы системой охлаждения (опция по заводскому заказу)

Опции по заводскому заказу

- охлаждение
- разные защитные экраны в верхней части (с холодной подсветкой, галогеновой подсветкой, работой от аккумулятора)
- защитный барьер в верхней части
- складная боковая полка на длинной стороне
- запираемые дверцы
- колеса разного размера и разные варианты тормозов
- буксирное приспособление
- держатель для ID
- дисплей на батарейках

Полезные принадлежности

- торцевая полка с держателем для мусорного мешка
- тележки и кассеты для перевозки
- термокожухи
- изолированная тележка для перевозки
- держатель для тарелок
- держатель для столовых приборов
- направляющие GN1/1
- разделитель для кассеты
- съемный термошуп
- наклейки (для детских больницы, детских садов)
- Программа самоконтроля BWISE (HACCP)



Minigen II с двумя установками

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ MINIGEN I & II И MULTIGEN II & III



Панель управления и термошуп, опционально.



Minigen II с принадлежностями



Тележка для перевозки является опцией.



Тележка для перевозки и термокожух, опционально.

Metos Burlodge Multigen и Minigen	Код	Вместительность (расстояние между направляющими)	Размеры, мм	Эл. соединение
Minigen I	один нагреватель 4215730	7/8 x GN1/1-65 (83/72)	848x731x964/1420	400 В 3 Н~ 7,8 кВт
Minigen II	два отделения 4215770	4+2 GN1/1-65 (77/86)	848x731x964/1420	400 В 3 Н~ 4,0 кВт
Multigen III	два отделения 4215802	2 x 8 GN1/1-65 (72)	1508x731x964/1420	400 В 3 Н~ 2x7,1 кВт

Имеются также однофазные тележки.

Опции	Код
Запираемая дверца*	4215736
Буксирное приспособление*	4215764
Цветная дополнительная панель ABS*	4215762
Боковая полка для длинной стороны (Minigen)*	4215763
Боковая полка для длинной стороны (Multigen)*	4215800
Наклейки Bruno Doctor (Minigen)*	4216032
Наклейки Bruno Doctor (Multigen)*	4216034
Наклейки Bruno in the park (Minigen)*	4216027
Наклейки Bruno in the park (Multigen)*	4216049
Торцевая полка	4215760
Держатель для мусорного мешка на торцевой полке	4215761
Держатель для тарелок	4215765
Держатель для столовых приборов	4215766
GN1/1 направляющие	4215752
Разделитель для кассеты	4215750
Система управления B Wise	4262462

*заводской заказ



Тележка Minigen II с наклейками Bruno in the park.

ШКАФ ДЛЯ ГОТОВЫХ БЛЮД METOS BURLODGE CUBE

Шкаф для готовых блюд **Metos Cube** является заключительным звеном системы раздачи **Metos Burlodge**. Он обеспечивает хранение еды в течение дополнительного времени после завершения обычной раздачи подносов. Изолированная внутренняя перегородка разделяет поднос на горячее и холодное отделение.

Шкаф **Metos Cube** вмещает три (расстояние между направляющими 92 мм) или четыре (расстояние между направляющими 80 мм) подноса. Подходит для подносов размером 530x325 мм или 575x325 мм, шкаф **Cube** также может использоваться в дополнение к любой системе раздачи еды на подносах **Metos Burlodge** (RTS, RTS CT, No-vaflex, POD, POD CT, Optima RS).

Metos Cube изготавливается из нержавеющей стали (AISI304), имеет изолированные ламинированные панели и дверцы из закаленного стекла. Панель управления оснащена цифровым дисплеем температуры, функцией управления временем и кнопкой вкл/выкл.



ШКАФ ДЛЯ ЕДЫ METOS CUBE	Код	Расстояние между направляющими	Размеры, мм*	Эл. соединение
Cube 3	4216103	92,3 мм	681x620x475	230 В 1~ 3 А
Cube 4	4216104	80 мм	681x620x475	230 В 1~ 3 А
Подставка*	4216112			
Разделители для штабелирования	4216111			

*высота шкафа **Cube** с подставкой 1222 мм

Преимущества

- Поддерживает температуру горячей и холодной еды в течение длительного времени, если пациенты недоступны в обычное время приема пищи
- Не позволяет еде портиться из-за хранения в неподходящих условиях для последующего разогрева
- Минимизирует задержку и замену подносов с едой из-за недоступности пациента
- Может штабелироваться для обеспечения дополнительного пространства в зоне обслуживания
- Может ставиться на стол или на подставку
- Нуждается в однофазном питании 230 В 50 Гц 3 А

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩИ METOS

Тележка для перевозки еды из кухни в палату. Подходит для черных коробок **Metos Blackbox** и промышленных коробок для еды (например, для хлеба или напитков).

- материал – нержавеющая сталь
- вместительность **BB-4** составляет 4 черные коробки **GN1/1** (EPP)
- вместительность **BB-6** составляет 6 черных коробок **GN1/1** (EPP)
- выдвижные полки для коробок, две рядом, две друг над другом
- перекладки на крыше
- четыре 200 мм колеса, два из которых с тормозами
- буксирное приспособление (диаметр отверстия 23 мм, вертикальное расстояние от соединительной планки мин. 35 мм)

Metos	Код	Размеры, мм	Объем
BB-4	4215912	1060x750x1333	4 коробки
BB-6	4215911	1060x750x1745	6 коробок





СТАНЦИЯ ДЛЯ РАЗДАЧИ METOS MOMESTA

Metos Momesta – раздаточная станция для комплектации подносов с едой.

Станция легко адаптируется к требованиям раздачи в зависимости от характера и количества подаваемых блюд. Momesta – это гибкая альтернатива нейтральной или охлаждаемой конвейерной линии. Пригодна также для сбора подносов после раздачи.

Momesta для легкой и эффективной работы

Станция ориентирована на раздачу в одном месте как основных, так и специальных блюд. Малочисленный персонал, исключительная мобильность и приспособляемость делают станцию идеальным решением для вашей кухни.

Никаких электрических соединений

Подходит также для специального рациона

МОБИЛЬНАЯ рабочая станция легко перемещается с одного места на другое

Занимает мало места

Эргономичная



Metos Momesta обеспечивает:

- Раздачу на подносах по типу cook-chill и cook-serve
- Порционную раздачу салатов и десертов
- Приготовление пирожков с начинкой и другой закуски
- Сбор и сортировку использованных подносов

Решение Metos Momesta включает:

- специальный дизайн, ориентированный на заказчика и конкретную кухню
- комплексное трехступенчатое обучение
- все элементы для подобных станций, ориентированных на требования заказчика



Много места для разных компонентов



Еда из специального рациона на той же станции



Disassembling and sorting used trays



КОНВЕЙЕР ДЛЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ РАЗДАЧИ

Конвейер для централизованной раздачи позволяет организовать простую, быструю и систематичную раздачу подносов с едой. Конвейер оснащен прочной плоской лентой шириной 300 мм, которая изготовлена из усиленного полиуретана. В качестве альтернативы мы предлагаем конвейеры с круглыми лентами, которые могут использоваться также для возврата подносов с посудой.

Надежный в работе конвейер позволяет уменьшить хлопоты и стресс в важной части цепи раздачи еды. Скорость конвейера можно регулировать бесступенчато и гибко в диапазоне от 4 до 20 м/мин – установив правильную скорость, рабочая команда может значительно повысить производительность труда.

Стандартная комплектация конвейера включает главный переключатель, клавишу запуска, клавишу остановки и клавишу аварийной остановки. Дополнительные принадлежности, устанавливаемые в конце конвейерной линии, включают механический концевой выключатель или выключатель на фотоэлементе.

Каркас конвейера изготовлен из нержавеющей стали. В зависимости от длины конвейер оснащен двумя или более парами ножек, регулируемых по высоте. Конструкция конвейера обеспечивает легкую очистку, а гигиеничность ленты постоянно поддерживается при помощи съемного скребка, который собирает упавшие частицы в съемный лоток, расположенный под конвейером.

Безопасность оператора обеспечивается защищенной конструкцией. Тяговый мотор расположен в защитном кожухе и оборудован защитой от перегрева. Электрическая соединительная коробка защищена от брызг и расположена под конвейером, ее можно поворачивать для облегчения доступа. Электрические розетки для раздатчиков, установленных рядом с лентой, оснащены предохранительными крышками и расположены под корпусом для защиты от ударов.

Дополнительное оборудование и широкий ассортимент альтернативных раздатчиков позволяет модифицировать конвейерную систему, чтобы она соответствовала потребностям клиентов при больших объемах раздачи. Мы с радостью предложим подходящее решение с учетом Ваших объемов раздачи!

Дополнительное оборудование, заказываемое отдельно: дополнительные розетки, концевые выключатели, пневматический ножной переключатель, дополнительная откидная рабочая поверхность, вращающаяся рабочая поверхность, противоударная защита для длинного конвейера, колеса и т.д.



Круглая лента, с концевым выключателем, дополнительной откидной рабочей поверхностью, резиновой противоударной защитой и вращающейся рабочей поверхностью.



Конвейер с плоской лентой

Конвейер с плоской лентой	Код	Тип	Размеры (ШхГхВ), мм
Конвейер для раздачи 4000	4781156	плоская лента	4000x500x900
Конвейер для раздачи 5000	4781172	плоская лента	5000x500x900
Конвейер для раздачи 6000	4781187	плоская лента	6000x500x900
Конвейер для раздачи 7000	4781192	плоская лента	7000x500x900
Конвейер для раздачи 8000	4781196	плоская лента	8000x500x900

Другие варианты длины и разные размеры конвейеров с круглой лентой предлагаются согласно ценовому предложению

Дополнительное оборудование для конвейера	Код
Концевой выключатель	4781121
Концевой выключатель, фотоэлемент	4781155
Противоударная защита, на обе стороны	4781132
Двойная розетка 230 В Шуко*	4781144
Вращающаяся рабочая поверхность, нержавеющая сталь	4781167
Дополнительная откидная рабочая поверхность, нержавеющая сталь	4781178

*Для раздатчиков, устанавливаемых рядом с лентой

КОНВЕЙЕР ДЛЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ РАЗДАЧИ



Концевой выключатель
Механический стопорный механизм, устанавливаемый в конце конвейера. Гигиеничен, защищен от грязи и влаги.



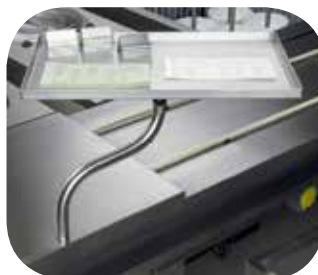
Концевой выключатель на фотоэлементе
Концевой выключатель на фотоэлементе, устанавливаемый в конце конвейера (альтернатива механическому концевому выключателю).



Противоударная защита
Черная, эластичная резиновая лента шириной 60 мм для обеих внешних сторон конвейера. Цена за погонный метр.



Двойная розетка
Две розетки 230 В Шуко на креплениях из нержавеющей стали, направленные вправо и влево. Необходимое количество розеток должно быть указано в заказе.



Вращающаяся рабочая поверхность, нержавеющая сталь
Рабочая поверхность из нержавеющей стали с приподнятыми краями, расположенная в начале конвейера (например, для карточек пациентов). Прикреплена к S-образной трубе из нержавеющей стали, высота 1 380 мм, радиус вращения 1 м, максимальная нагрузка 5 кг.



Дополнительная откидная рабочая поверхность, нержавеющая сталь
Дополнительная рабочая поверхность из нержавеющей стали, расположенная на уровне ленты в конце конвейера, с правой или с левой стороны. Максимальная нагрузка 20 кг.



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ METOS

Тележки для раздачи кассет

Тележки, подогреваемые посредством циркуляции воздуха, а также тележки с охлаждением для раздачи, например, супов, салатов или десертов. Конструкция из нержавеющей стали, с изоляцией. Ручная регулировка, подпружиненная платформа. Платформа съемная, кассета

из нержавеющей стали с пластиковым покрытием, размер 500x500x150 мм. Вместимость 9 кассет высотой 75 мм или 6 кассет высотой 115 мм. Для обеспечения гигиены может закрываться пластиковой крышкой (KOUH) или изолированной крышкой из нержавеющей стали (BDC). Оснащена эргономичными ручками и защитными бамперами для каждого угла. Все колеса на шарикоподшипниках, два колеса с тормозами.



4235010

Тележка для раздачи кассет	Код	Размеры, мм	Объем	Электрическое соединение
KOUH/50-50 с подогревом	4235010	760x852x900	150 кг	150 кг
BDC/50-50 с охлаждением	4235020	761x1092x900	90 кг	230 В 1 Н 0,22 кВт
Кассета 75	4235015	500x500x75		
Кассета 115	4235016	500x500x115		



4235109

Платформенная и универсальная тележка для раздачи

Данная тележка для раздачи чашек (BDUH) предназначена для чашек с горячей едой диаметром примерно 170–190 мм. Вместимость до 370 чашек. В поставку включена легкая пластиковая крышка.

Универсальная тележка для раздачи (UST) – это нейтральная тележка для блюд разных форм и размеров, в том числе маленьких. Размер подпружиненной решетчатой платформы из нержавеющей стали, покрытой пластиком, составляет 570x280 мм. Уложенные в стопки блюда поддерживаются подвижными направляющими стержнями (два стержня включены в поставку). Кроме того, мы предлагаем универсальные тележки для раздачи с подогревом или с возможностью размещения в холодильной камере.

Тележка для раздачи	Код	Размеры, мм	Вместимость	Эл. соединение
BDUH/60-60 с подогревом	4235011	992x760x900	200 кг	230 В 1 Н
UST/57-28 универсальная тележка для раздачи	4235109	750x510x900	100 кг	

Тележка-мармит

Прочная тележка-мармит полностью изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для использования вместе с конвейером для раздачи, раздаточной линией или как принадлежность для кейтеринга. Каждая ванна оснащена индивидуальным контролем температуры и сливным клапаном. Бесшовные ванны с закругленными углами легко очищаются и могут использоваться в сухом режиме или с водой. Оснащена эргономичными ручками и защитными бамперами для каждого угла. Все колеса на шарикоподшипниках, два колеса с тормозами. Внизу подставка с открытой полкой.



Тележка-мармит	Код	Размеры, мм	Вместимость	Электрическое соединение
SPA/EB-2 с открытой платформой	4235000	914x677x900	2 x GN1/1-200	230 В 1 Н 1,4 кВт
SPA/EB-3 с открытой платформой	4235001	1,254x677x900	3 x GN1/1-200	230 В 1 Н 2,1 кВт

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ METOS

Охлаждаемая тележка-ванна

Прочная охлаждаемая тележка-ванна полностью изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для использования при раздаче холодной еды вместе с конвейером для раздачи, раздаточной линией или как принадлежность для кейтеринга. Компрессор расположен в защитном кожухе под ванной. Гигиеничная бесшовная ванна изолирована и оснащена сливным клапаном. Вместимость – два или три контейнера GN1/1. Все колеса на шарикоподшипниках, два колеса с тормозами. Внизу подставка с открытой полкой.



4235001

Охлаждаемая тележка-ванна	Код	Размеры, мм	Вместимость	Электрическое соединение
SPA/K-2	4235040	874x719x900	2 x GN1/1-200	230 В 1 Н 0,21 кВт
SPA/K-3	4235041	1,199x719x900	3 x GN1/1-200	230 В 1 Н 0,21 кВт



Раздача





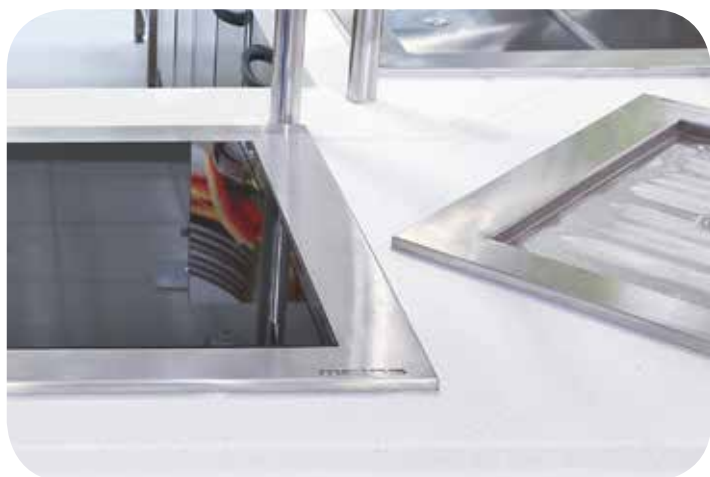
ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS



Встраиваемое оборудование Metos дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя раздаточную линию по вполне приемлемой цене. Основная идея – создать уникальную линию, используя стандартные модули.

Комплект встраиваемого оборудования Metos включает в себя весь спектр оборудования для раздачи. Модули могут быть встроены в декоративные элементы самой разной конструкции. Перечень оборудования включает в себя модули для раздачи холодной и горячей пищи, в том числе и первых блюд, а также раздатчики тарелок, подносов итд. Такую линию можно выстраивать с участием заказчика и под его вкус и требования.

Пользователь имеет возможность приобрести только модули встраиваемого оборудования, а декоративный дизайн выполнить самостоятельно. В этом случае Metos предоставляет полную техническую информацию по установке и подключению модулей. Это гарантирует правильность установки и долгий срок службы раздаточных линий. Metos также может построить ориентированную на заказчика раздаточную линию «под ключ».



Модули могут размещаться на поверхности...



...или встраиваться

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS



Для раздачи горячей пищи предлагаются мармиты, керамические нагревательные панели и встраиваемые раздатчики супа. Мармитные ванны (глубина 160 мм) и керамические панели доступны в размерах 1-3 GN 1 / 1. При необходимости мармиты могут быть изготовлены с ванной глубиной 210мм.



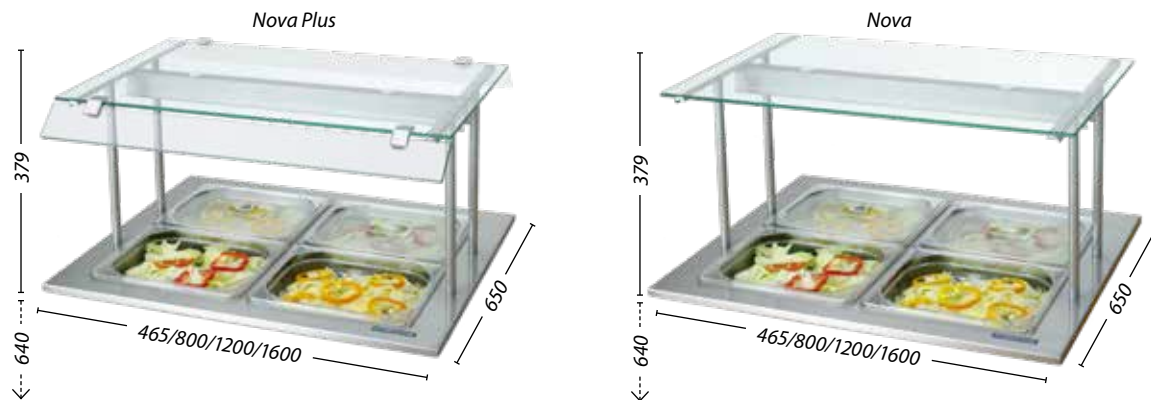
Для раздачи холодной пищи Metos предлагает охлаждаемые ванны, морозильные столешницы и ванны для ледяной крошки. Охлаждаемые ванны и морозильные столешницы оснащены мощными холодильными агрегатами. Эти модули также могут быть поставлены в исполнении для подключения к удаленной системе охлаждения. Ванны для ледяной крошки поставляются без холодильного агрегата. Благодаря хорошей изоляции ванн, лед не тает в течение рабочего времени раздачи предприятия питания. Все модули изготавливаются размером 1 - 4 GN 1/1. Глубина ванны - 160мм, глубина морозильной столешницы - 20мм.



Для раздачи чистой воды предлагается встраиваемый водораздатчик, который может оснащаться холодильным агрегатом. Кран может быть механическим или электронным. Использование электронного крана гарантирует высокую степень гигиеничности, так как клиент не касается крана ни руками, ни стаканом. В дополнение к стандартным моделям, предлагаются также раздатчики содовой воды. Они выполнены в односторонней версии, оборудованы электронным или механическим краном и подключаются к холодильному агрегату.



ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS С ВЕРХНЕЙ ПОЛКОЙ



Охлаждаемая ванна LED	NOVA PLUS	NOVA	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CB 450	4322041	4138741	0,43 kW 10A	420x575
D-I CB 800	4322043	4138743	0,43 kW 10A	750x575
D-I CB 1200	4322045	4138745	0,43 kW 10A	1150x575
D-I CB 1600	4322047	4138747	0,43 kW 10A	1550x575
Ванна для льда LED	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CIB 450	4322049	4138749	0,03 kW 10A	420x575
D-I CIB 800	4322051	4138751	0,03 kW 10A	750x575
D-I CIB 1200	4322053	4138753	0,03 kW 10A	1150x575
D-I CIB 1600	4322055	4138755	0,03 kW 10A	1550x575
Base heightening GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильная столешница LED	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I FrP 450	4322057	4138757	0,43 kW 10A	420x575
D-I FrP 800	4322059	4138759	0,43 kW 10A	750x575
D-I FrP 1200	4322061	4138761	0,43 kW 10A	1150x575
D-I FrP 1600	4322063	4138763	0,43 kW 10A	1550x575
Мармит LED	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I BM 450 LED	4322065	4138765	1,8 kW 16A	420x575
D-I BM 800 LED	4322067	4138767	1,8 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 LED	4322069	4138769	1,8 kW 16A	1150x575
Керамическая панель LED	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CPL 450 LED	4322071	4138771	0,3 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 LED	4322073	4138773	0,5 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 LED	4322075	4138775	0,9 kW 16A	1150x575
Мармит HALOTHERM	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I BM 450 H	4322076	4138776	2,0 kW 16A	420x575
D-I BM 800 H	4322078	4138778	2,2 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 H	4322080	4138780	2,4 kW 16A	1150x575
D-I BM 1600 H	—	4318884	2,6 kW 16A	
Керамическая панель HALOTHERM	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CPL 450 H	4322082	4138782	0,5 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 H	4322084	4138784	0,9 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 H	4322086	4138786	1,5 kW 16A	1150x575
Верхняя часть LED	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	
450-L	4321985	4138691	0,03 kW 10A	
800-L	4321987	4138693	0,03 kW 10A	
1200-L	4321989	4138695	0,03 kW 10A	
1600-L	4321991	4138697	0,03 kW 10A	
Верхняя часть HALOTHERM	Nova Plus	Nova	Эл.соединение 230V 1~	
450-H	4321998	4138698	0,2 kW 10A	
800-H	4321996	4138696	0,4 kW 10A	
1200-H	4322006	4138706	0,6 kW 10A	

Защитный козырек Nova	Код	Габариты мм
Защитный козырек Nova Plus 450	4308966	450
Защитный козырек Nova Plus 800	4308968	800
Защитный козырек Nova Plus 1200	4308970	1200
Защитный козырек Nova Plus 1600	4308972	1600

Защитная окантовка стекл.кромки	Код	Габариты мм
Защитная окантовка стекл.кромки 450	4308967	450
Защитная окантовка стекл.кромки 800	4308969	800
Защитная окантовка стекл.кромки 1200	4308971	1200
Защитная окантовка стекл.кромки 1600	4308973	1600

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS С ВЕРХНЕЙ ПОЛКОЙ



Охлаждаемая ванна LED	SKY	PROFF	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CB 450	4322116	—	0,43 kW 10A	420x575
D-I CB 800	4322118	4138854	0,43 kW 10A	750x575
D-I CB 1200	4322120	4138856	0,43 kW 10A	1150x575
D-I CB 1600	4322122	4138858	0,43 kW 10A	1550x575
Ванна для льда LED	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CIB 450	4322124	—	0,03 kW 10A	420x575
D-I CIB 800	4322126	4138862	0,03 kW 10A	750x575
D-I CIB 1200	4322128	4138864	0,03 kW 10A	1150x575
D-I CIB 1600	4322130	4138866	0,03 kW 10A	1550x575
С увеличением днища по высоте GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильная столешница LED	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I FrP 450	4322132	—	0,43 kW 10A	420x575
D-I FrP 800	4322134	4138870	0,43 kW 10A	750x575
D-I FrP 1200	4322136	4138872	0,43 kW 10A	1150x575
D-I FrP 1600	4322138	4138874	0,43 kW 10A	1550x575
Мармит LED	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I BM 450 LED	—	—	1,8 kW 16A	420x575
D-I BM 800 LED	—	4138878	1,8 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 LED	—	4138880	1,8 kW 16A	1150x575
Керамическая панель LED	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CPL 450 LED	—	—	0,3 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 LED	—	4138884	0,5 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 LED	—	4138886	0,9 kW 16A	1150x575
Мармит HALOTHERM	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I BM 450 H	4322140	—	2,0 kW 16A	420x575
D-I BM 800 H	4322142	4138902	2,2 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 H	4322144	4138904	2,4 kW 16A	1150x575
D-I BM 1600 H	—	—	2,6 kW 16A	1550x575
Керамическая панель HALOTHERM	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	Углубление
D-I CPL 450 H	4322146	—	0,5 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 H	4322148	4138908	0,9 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 H	4322150	4138910	1,5 kW 16A	1150x575
Верхняя часть LED	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	
450-L	4322108	—	0,03 kW 10A	
800-L	4322110	4138916	0,03 kW 10A	
1200-L	4322112	4138918	0,03 kW 10A	
1600-L	4322114	4138740	0,03 kW 10A	
Верхняя часть HALOTHERM	Sky	Proff	Эл.соединение 230V 1~	
450-H	4322098	—	0,2 kW 10A	
800-H	4322100	4138926	0,4 kW 10A	
1200-H	4322102	4138928	0,6 kW 10A	

Аксессуары SKY

Код

Ограничительное стекло SKY	4321724	для модуля D-I	Ограничительное стекло SKY	4321718	только для верхней части
Торцевое стекло SKY	4321718	только для верхней части			

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ



Охлаждаемая ванна	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I CB 450	4138646	465x650x640	420x575	0,4 kW 10A
D-I CB 800	4138656	800x650x640	750x575	0,4 kW 10A
D-I CB 1200	4138666	1200x650x640	1150x575	0,4 kW 10A
D-I CB 1600	4138674	1600x650x640	1550x575	0,4 kW 10A



Ванна для льда	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I CIB 450	4138650	465x650x230	420x575	—
D-I CIB 800	4138660	800x650x230	750x575	—
D-I CIB 1200	4138670	1200x650x230	1150x575	—
D-I CIB 1600	4138678	1600x650x230	1550x575	—
С увеличением днища по высоте	4136845	500x300x50		



Морозильная столешница	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I FrP 450	4138648	465x650x500	420x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 800	4138658	800x650x500	750x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 1200	4138668	1200x650x500	1150x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 1600	4138676	1600x650x500	1550x575	0,4 kW 10A



Мармит	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I BM 450	4138644	465x650x355	420x575	1,8 kW 16A
D-I BM 800	4138654	800x650x355	750x575	1,8 kW 16A
D-I BM 1200	4138664	1200x650x355	1150x575	1,8 kW 16A



Керамическая панель	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I CPL 450	4138652	465x650x355	410x550	0,3 kW 16A
D-I CPL 800	4138662	800x650x355	655x545	0,5 kW 16A
D-I CPL 1200	4138672	1200x650x355	1055x545	0,9 kW 16A



Встраиваемый раздатчик супа	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
Раздатчик супа D-II 10 л	4138930	Ø263/312x360	Ø274	0,4 kW 10A
Емкость 10 л	4138933			
Крышка стеклянная	4138934			
Крышка н/ сталь	4138936			



Раздатчик суповых чашек	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I THSG.02	4138931	340 x 380 x 680	305 x 365	0,4 kW 10A

* Внутренние размеры раздатчика 300 x 300 x 680 мм

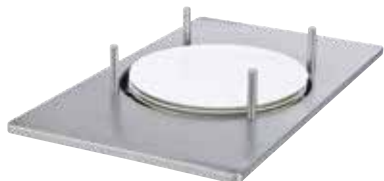
Встраиваемый чфинг-деш	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
DICD GN 1/1	4239004	640x410x420	565 x 400	—
DICDE GN 1/1	4239005	640x410x420	565 x 400	0,7 kW
RDICD круглый	4239009	Ø513 x 245	Ø432	—
RDICDE круглый	4239010	Ø513 x 245	Ø432	0,7 kW



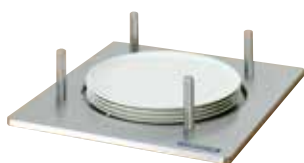
ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ



Тарелкоподогреватель Ø 270 макс	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I PDW 2x270 с подогревом	4138944	400x650x720	382x585	0,7 kW 10A
D-I PD 2x270 нейтральный	4138940	400x650x650	382x585	—
D-I PDW 2x270- 750 с подогревом	4138946	400x650x570	382x585	0,7 kW 10A
D-I PD 2x270- 750 нейтральный	4138942	400x650x500	382x585	—



Тарелкоподогреватель Ø 320 макс	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I LPDW 320 с подогревом	4138950	400x650x720	382x585	0,7 kW 10A
D-I LPD 320 нейтральный	4138948	400x650x635	382x585	—



Тарелкоподогреватель квадратный Ø 320 макс	Код	Габариты	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I LPDW-S 320 с подогревом	4138954	420x420x720	382x382	0,7 kW 10A
D-I LPD-S 320 нейтральный	4138952	420x420x635	382x382	—

Аксессуары для тарелкоподогревателей	Код	Габариты
Ограничительные стойки 900	4203972	
Ограничительные стойки 750	4203970	
Крышка 270	4203966	288x288x55
Крышка 320	4203968	360x360x55



Раздатчик кассет	Код	Габариты	Врезка
D-I BD-900	4138553	590x590x650	570x570
D-I BD-750	4138555	590x590x550	570x570



Раздатчик подносов	Код	Габариты	Врезка
D-I TD 900	4138578	424x524x650	404x504
D-I TD 750	4138580	424x524x550	404x504

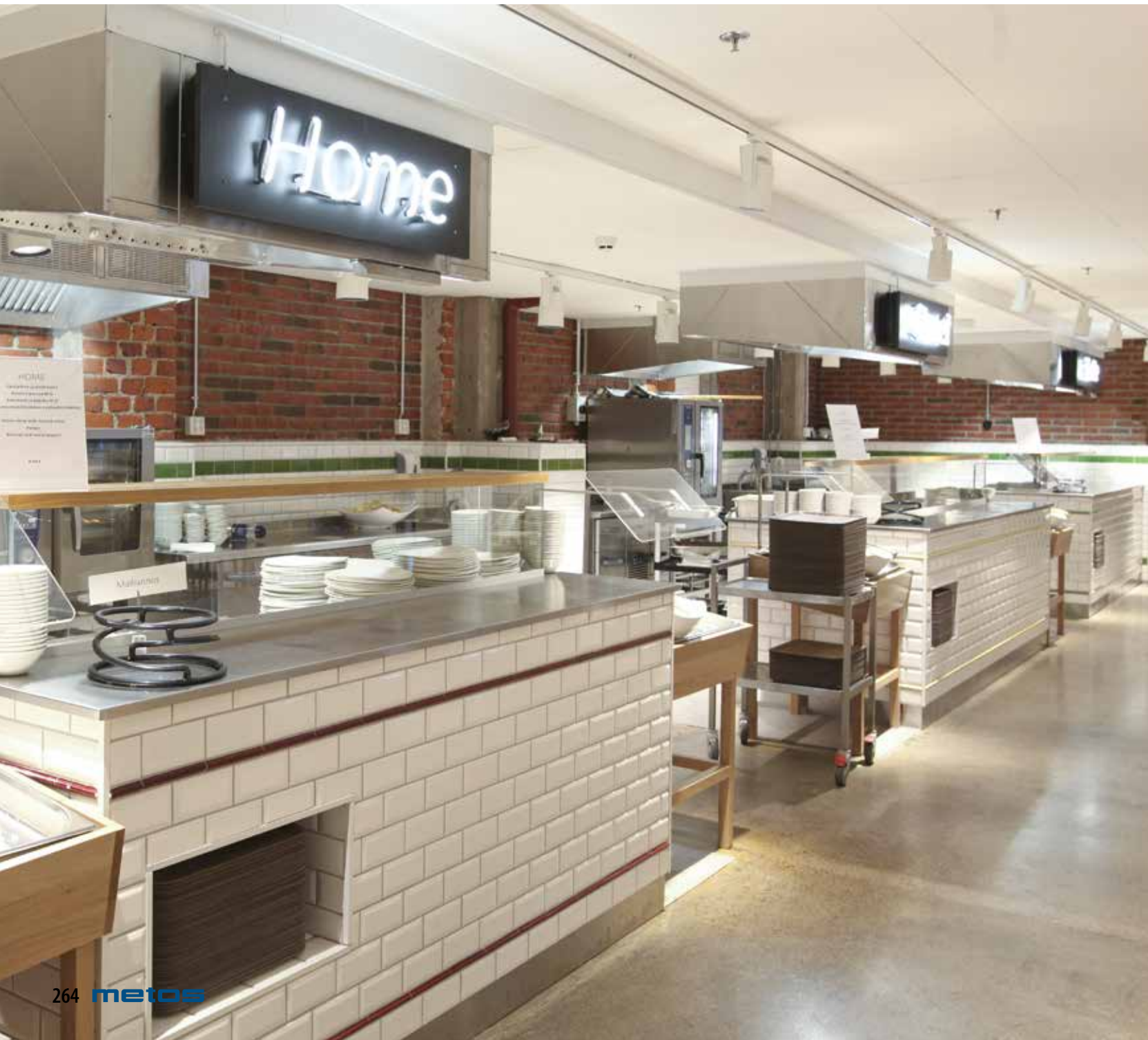


Водораздатчики охлаждаемые, односторонние	Код	Верх.поверхность мм	Врезка	Эл.соединение 230V 1~
D-I WD механический кран	4213325	330x400	монт.чертеж	0,5 kW 10A
D-I WD-E электронный кран	4213327	330x400	монт.чертеж	0,5 kW 10A
охлаждаемые, двухсторонние				
D-I WD-2 механический кран	4213341	330x640	монт.чертеж	0,5 kW 10A
D-I WD-E-2 электронный кран	4213342	330x640	монт.чертеж	0,5 kW 10A
нейтральные, односторонние				
D-I WD-N механический кран	4213329	330x400	монт.чертеж	—
D-I WD-EN электронный кран	4213331	330x400	монт.чертеж	0,1 kW
нейтральные, двухсторонние				
D-I WD-N-2 механический кран	4213343	330x640	монт.чертеж	—
D-I WD-EN-2 электронный кран	4213344	330x640	монт.чертеж	0,1 kW
kW Фильтр	4213335	*заказывать вместе с раздатчиком		



Доска для нарезки хлеба с поддоном для крошек	Код	Габариты	Врезка
Доска для резки хлеба D-I	4138714	505x290x20	450x235











УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМБО-ПАНЕЛИ METOS STAY HOT STAY CHILL COMBO

Панель комбо Metos Stay Hot Stay Chill прекрасно подходит для создания гибких раздаточных линий для обслуживания завтраков, обедов и ужинов.

Панель Metos Stay Hot Stay Chill может работать на охлаждение и подогрев. Температура панели регулируется в пределах от -5°C до $+140^{\circ}\text{C}$. На переход от режима охлаждения до режима подогрева уходит всего 10 минут, а от подогрева до охлаждения – около 30 минут. Панель выпускается в трех версиях: GN1/1, GN2/1 и GN3/1.

Панели встраиваются в раздаточную линию. Панель изготовлена из роданистого алюминия CNS толщиной 9.5 мм. Алюминиевая поверхность покрыта толстым цветным стеклом марки Gorilla® толщиной 2 мм, доступным в четырех цветовых гаммах RAL: RAL7016 (антрацит), RAL7021 (черно-серый), RAL9004 (черный), RAL9010 (белый).

Диаметр круглых панелей – 480 мм. Могут поставляться со стеклом или без стекла. Толщина стекла – 4мм, предлагается несколько цветовых вариантов RAL.

Metos Stay Hot Stay Chill	Код	Габариты ШхГхВ мм	Эл.соединение
JH700 GN1/1 черная	4231676	330x530x230	230V1~0,85kW 16A
JH700 GN1/1 белая	4231682	330x530x230	230V1~0,85kW 16A
JH700 GN1/1 черно-серая	4231688	330x530x230	230V1~0,85kW 16A
JH700 GN1/1 антрацит	4231694	330x530x230	230V1~0,85kW 16A
JH1400 GN2/1 черная	4231678	660x530x230	230V1~1,52kW 16A
JH1400 GN2/1 белая	4231684	660x530x230	230V1~1,52kW 16A
JH1400 GN2/1 черно-серая	4231690	660x530x230	230V1~1,52kW 16A
JH1400 GN2/1 антрацит	4231696	660x530x230	230V1~1,52kW 16A
JH2100 GN3/1 черная	4231680	990x530x230	230V1~2,34kW 16A
JH2100 GN3/1 белая	4231686	990x530x230	230V1~2,34kW 16A
JH2100 GN3/1 черно-серая	4231692	990x530x230	230V1~2,34kW 16A
JH2100 GN3/1 антрацит	4231698	990x530x230	230V1~2,34kW 16A



Панель комбо GN1/1 с черным стеклом Gorilla® 2мм.



Круглая панель комбо



Блок управления

Панель Metos Stay Hot Stay Chill повышает гибкость обслуживания.

Панели встраиваются в линию раздачи.



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАННЫ METOS STAY HOT & COLD



С универсальными ваннами *Metos Hot & Cold* раздачу можно приспособить под любые нужды. Температурный диапазон $-5^{\circ}\text{C} \dots +110^{\circ}\text{C}$.

Многофункциональная ванна **Metos Hot & Cold** придает линиям раздачи новые возможности и гибкость.

Ванна *Metos Hot & Cold* работает на охлаждение и подогрев. Температура панели регулируется в пределах от -5°C до $+140^{\circ}\text{C}$. На переход от режима охлаждения до режима подогрева уходит около 15 минут, а от подогрева до охлаждения – около 40 минут. Панель выпускается в трех версиях: GN1/1, GN2/1 и GN3/1. Глубина ванны 100 мм. Ванна встраивается в раздаточную линию.



Универсальные ванны *Metos Hot & Cold* встраиваются в линию раздачи.

Ванны <i>Metos Hot & Cold</i>	Код	Габариты ШxГxВ мм	Эл.соединение
GN1/1	4231660	425x630x250	230V1~ 0,9kW 16A
GN2/1	4231662	770x630x250	230V1~ 1,8kW 16A
GN3/1	4231664	1100x630x250	230V1~ 2,7kW 16A



ЛИНИИ РАЗДАЧИ METOS NOVA



На рисунке: закругленные с обеих сторон концевые модули, тарелкораздатчик, мармит 800 мм, охлаждаемая ванна 1200 мм и водораздатчик. Нижняя защитная окантовка из нержавеющей стали поставляется в качестве опции.



Стандартная верхняя полка из закаленного стекла. Модули с подогревом оборудованы LED – подсветкой или теплоизлучателем Halotherm.



Ванны всех модулей Nova имеют бесшовную конструкцию и закругленные края для более удобной очистки.



Коллекция оборудования **Metos Nova** включает буфетные модули на колесах для самообслуживания. Все колеса имеют блокировку, что позволяет прочно удерживать модуль на одном месте. В зависимости от запросов потребителей, модули могут использоваться как по отдельности, так и в комбинации для создания линий самообслуживания по требованиям и желаниям клиента.

Вместо стандартных ламинированных модулей по краям раздаточной линии могут использоваться другие самые разнообразные модульные конструкции. Эти конструкции могут использоваться, например, для раздачи подносов, в качестве места для декоративных объектов, либо просто для элегантного оформления раздаточной линии. В коллекцию входит как обычное раздаточное оборудование, так и специальные секции, например, прилавки для кассира. Благодаря модульной конструкции, открывается отличная возможность компоновки индивидуальных раздаточных линий по заказу.

Угловые модули Nova L-образной формы позволяют размещать раздаточные линии вдоль стены или в середине рабочей зоны. Стандартный угловой модуль выполнен в нейтральной версии и оснащен шкафом и поверхностью из нержавеющей стали. Нейтральный модуль может использоваться, например, в качестве стола для нарезки хлеба. Используя различную конфигурацию, в базовом угловом модуле можно разместить встраиваемое оборудование размером 400 мм для горячей и холодной раздачи. Кроме того, базовый модуль может использоваться для различных раздатчиков (водораздатчики, тарелкораздатчики итд.).

Модули оборудованы откидными полками для подносов. Стандартная глубина полок составляет 250 мм. За дополнительную плату можно заказать полки из дерева. Защитный козырек модулей выполнен из закаленного стекла и имеет подсветку. Модули с подогревом могут оснащаться галотермическими нагревателями, обеспечивающими как подсветку, так и подогрев пищи сверху, что позволяет поддерживать ее в оптимальном состоянии в течение довольно продолжительного времени. Все секции Nova могут также поставляться с верхними полками Nova Plus, Sky или Proff (см. перечень встраиваемого оборудования Metos). Стандартная высота модулей – 900 и 750 мм. Стандартная глубина охлаждаемой ванны и мармитной ванны составляет 160 мм. Доступны и более глубокие ванны.

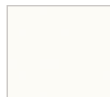
Стандартные цвета столешниц – серый, белый, под дуб или березу. Другие цвета и материалы – по заказу. В качестве дополнительного оборудования для всех модулей предлагается предохранительная пластина для дверей и панелей из нержавеющей стали. Каждый модуль поставляется в комплекте с монтажным оборудованием, позволяющим соединять два модуля под полками для подносов.

ЛИНИИ РАЗДАЧИ METOS NOVA

Стандартные цвета Nova



Storm
(серый)
F7912



Alpino
(белый)
F1040



Golden Morning Oak
(дуб)
F2510



Birch
(береза)
F7921

- четыре стандартных цвета, доступны другие цвета и материалы
- модули высотой 900мм или 750мм
- верхняя полка из закаленного стекла с LED-подсветкой
- трасса (250 мм) из н/стали для подносов в качестве стандарта.



Охлаждаемая ванна Nova 1200

Модули с верхней полкой

Охлаждаемая ванна LED	Стандартная высота		Габариты мм	Эл.соединение
	1280/900 мм	Низкие 1130/750 мм		
CB 450 LED	4318799	4319999	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 800 LED	4318801	4319001	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1200 LED	4318803	4319003	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1600 LED	4318805	4319005	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A

Мармит Nova с галотермической лампой

BM 450 H	4318810	4319010	465x650/1150	230 V 1~2,0 kW 16A
BM 800 H	4318826	4319026	800x650/1150	230 V 1~2,2 kW 16A
BM 1200 H	4318850	4319050	1200x650/1150	230 V 1~2,4 kW 16A

Мармит Nova с LED-подсветкой

BM 450 LED	4318807	4319007	465x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 800 LED	4318837	4319037	800x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 1200 LED	4318847	4319047	1200x650/1150	230 V 1~1,82 kW 16A

Нейтральный модуль Nova с LED-подсветкой

N 450 LED	4318811	4319011	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 800 LED	4318813	4319013	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1200 LED	4318815	4319015	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1600 LED	4318817	4319017	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Ванны для льда Nova LED

CIB 450 LED	4318825	4319025	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 800 LED	4318819	4319019	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1200 LED	4318821	4319021	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1600 LED	4318823	4319023	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Керамические панели Nova с галотермической лампой

CPL 450 H	4318812	4319012	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 H	4318828	4319028	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 H	4318852	4319052	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Керамические панели Nova LED

CPL 450 LED	4318809	4319009	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 LED	4318839	4319039	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 LED	4318849	4319049	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Морозильные столешницы Nova LED

FrP 450 LED	4318829	4319029	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 800 LED	4318831	4319031	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 1200 LED	4318833	4319033	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 1600 LED	4318835	4319035	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A



Охлаждаемая ванна Nova 800



Мармит Nova 800

ЛИНИИ РАЗДАЧИ METOS NOVA

<i>Модули без верхней полки</i>	<i>Стандартная высота</i>	<i>Низкие</i>		
<i>Нейтральный модуль Nova</i>	900 мм	750 мм	<i>Габариты мм</i>	
SB 450	4318920	4319114	465x650/1150	
SB 800	4318922	4319116	800x650/1150	
SB 1200	4318924	4319118	1200x650/1150	
SB 1600	4318925	4319119	1600x650/1150	
<i>Тарелкораздатчик Nova, с подогревом</i>	900 мм	750 мм	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
PDW 2x270	4318876	4319076	465x650/1150	0,7 kW 10 A
<i>Тарелкораздатчик Nova, нейтральный</i>	900 мм	750 мм	<i>Габариты мм</i>	
PD 2x270	4318874	4319074	465x650/1150	



Тарелкораздатчик Nova



Водораздатчик Nova



Модуль для раздачи Nova

Нейтральный угловой модуль Nova с гладкой поверхностью из нержавеющей стали. Угловые модули Nova могут поставляться с различным встроенным оборудованием шириной 400 мм (охлаждаемой ванной, ванной для льда, морозильной столешницей, мармитом, керамическими панелями, тарелкораздатчиком, водораздатчиком или раздатчиком кассет).

ЛИНИИ РАЗДАЧИ METOS NOVA



Торцевой модуль с полками SHM



Торцевой модуль под подносы 1 TM1



Торцевой модуль под подносы 2 TM2



Расширенный торцевой модуль 1150

ЛИНИИ РАЗДАЧИ METOS NOVA



Прилавок для кассы,
двухсторонний

Узкая вставка NU
для прилавка

Закругленный концевой
модуль CM

Аксессуары Nova

	Код	
Козырек для кассового аппарата	4308962	270x620x300
Коробка для столовых приборов	4308980	285x160x100
Соединительный элемент	4308798	для соединения модулей
Система заполнения мармита водой	4309100	заказывается вместе с мармитом
Рама для регулировки глубины ванны GN1/1-100	4136848	перфорированная
Рама для регулировки глубины ванны GN1/1-50	4136847	перфорированная
Рама для регулировки глубины ванны GN1/1-100	4136846	
Рама для регулировки глубины ванны GN1/1-50	4136845	
Крышка GN1/1	4136806	для ванны
Крышка GN2/1	4136813	для ванны
Крышка GN3/1	4136838	для ванны
Кабельный канал 450 мм	4309104	в нижней части секции
Кабельный канал 800 мм	4309106	в нижней части секции
Кабельный канал 1200 мм	4309107	в нижней части секции
Кабельный канал 1600 мм	4309108	в нижней части секции
Крышка	4309102	для шкафа в нижней части

Цокольная окантовка Nova из н/с

	Код	
Цоколь 450	4308938	
Цоколь 800	4308940	
Цоколь 1200	4308942	
Цоколь 1600	4308944	
Цоколь для конц. модуля с подноса-ми 1	4308946	
Цоколь для конц. модуля с подноса-ми 2	4308948	
Цоколь для конц. модуля с полками	4308950	
Цоколь для двухстороннего прилавка	4308952	
Цоколь для узкой вставки NU	4308954	
Цоколь для углового модуля	4308956	

Защитные козырьки Nova *

	Код	
Защитный козырек Nova Plus 450	4308966	450
Защитный козырек Nova Plus 800	4308968	800
Защитный козырек Nova Plus 1200	4308970	1200
Защитный козырек Nova Plus 1600	4308972	1600

*включают пластиковый ободок



Коробка для столовых
приборов



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Верхняя часть тележек Corona оборудована лампой и защитным козырьком. Ванна с закругленными углами.



Все модули оснащены откидными полками для подносов с обеих сторон.



Короб для электропроводки

Линия Corona предлагает широкое разнообразие цветовых гамм. На рисунке боковые панели из красного меламина.

Тележки для обслуживания **Metos Corona** оборудованы колесами и предназначены для линий самообслуживания. Тележки можно использовать по отдельности или комплектовать в линию самообслуживания в соответствии с потребностями клиента. Тележки оснащены гибкими боковыми панелями, конструкция которых позволяет снимать их и заменять.

Материалом для стандартных боковых панелей служит меламиновый лист. Стандартными цветами являются имитация под березу и светлый дуб, а также серый и красный цвет. Также могут быть предложены другие цвета и материалы.

Все тележки имеют с обеих сторон откидные полки для подносов шириной 250 мм. Стандартная глубина охлаждаемых и подогреваемых ванн тележек для обслуживания составляет 160 мм. Верхняя часть оборудована освещением и защитным козырьком из закаленного стекла. Верхняя часть тележек с подогревом может быть дополнена галогенным нагревателем Halotherm (опция).

Тарелкораздатчик Corona вмещает приблизительно 140 тарелок диаметром макс. 270 мм. Рабочая высота - 900 или 750 мм. Легко катящиеся колеса, два из них с блокировкой. Имеется легкодоступный люк для сервисного обслуживания. С помощью крепежного элемента (опция, код 4308798) трассы для подносов можно соединять друг с другом.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Тележка-мармит с верхней полкой.



Охлаждаемая тележка Corona с верхней полкой.

Стандартные цвета Corona.



Береза меламин

Светлый дуб меламин

Серый меламин

Красный меламин

- стандартные цвета: имитация березы или светлого дуба, серый и красный
- две рабочие высоты - 900 или 750 мм
- верхняя полка с лампой и защитным козырьком из закаленного стекла

Охлаждаемые тележки с верхней полкой	Стандарт 900/1310	Низкая 750/1160	Габариты мм	Эл.соединение
CBUS 800	4309802	4309806	800x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
CBUS 1200	4309810	4309814	1200x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A

Охлаждаемые тележки без верхней полки	Стандарт	Низкая	Габариты мм	Эл.соединение
CB 800	4309804	4309808	800x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
CB 1200	4309812	4309816	1200x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A

Тележки-мармиты с верхней полкой	Стандарт	Низкая	Габариты мм	Эл.соединение
VMUS 800	4309818	4309822	800x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 16 A
VMUS 1200	4309826	4309830	1200x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 16 A

Тележки-мармиты без верхней полки	Стандарт	Низкая	Габариты мм	Эл.соединение
VM 800	4309820	4309824	800x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 10 A
VM 1200	4309828	4309832	1200x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 10 A

Нейтральные тележка с верхней полкой	Стандарт	Низкая	Габариты мм	Эл.соединение
N 800	4309842	4309844	800x650/1150	230V1~50Hz 18 W 10 A
N 1200	4309846	4309848	1200x650/1150	230V1~50Hz 30 W 10 A

Нейтральные тележка без верхней полки	Стандарт	Низкая	Габариты мм	Эл.соединение
SB 800	4309834	4309836	800x650/1150	
SB 1200	4309838	4309840	1200x650/1150	

Аксессуары	Код	
Нагреватель Halotherm	4309860	для верхней полки тележек-мармитов
Соединительный элемент	4308798	для соединения друг с другом слайдеров для подносов
Кабельный канал 500	4309105	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 800	4309106	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1200	4309107	в нижней части раздаточной линии



Нейтральная раздаточная тележка может использоваться, например, для раздачи хлеба. Доступна версия с верхней полкой.



Fastening part for connecting tray slides

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Водораздатчики Metos Corona доступны в нейтральной (N) или охлаждаемой версиях. Производительность 60л/час.

Водораздатчик, с охлаждением	Стандарт	Низкий	Габариты мм	Эл.соединение
	900/1140	750/990		
500 WD	4309870	4309886	500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-2	4309874	4309890	500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-E	4309872		500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-E-2	4309876		500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A

Водораздатчик, нейтральный	Стандарт	Низкий	Габариты мм	Эл.соединение
	900/1140	750/990		
500 WD-N	4309878	4309894	500x650/1150	
500 WD-EN	4309880	4309896	500x650/1150	230V1~ 0,1 kW 10A
500 WD-N-2	4309882	4309898	500x650/1150	
500 WD-EN-2	4309884	4309899	500x650/1150	230V1~ 0,1 kW 10A



Эффективный и надежный холодильный агрегат.



Водораздатчики Corona оборудованы одним или двумя кранами. Используются краны двух моделей – электронные (E) или механические. В верхней части находится раздатчик стаканов и раковина для слива скопившейся воды.



Линия Corona предлагает как нейтральные тарелко-раздатчики, так и с подогревом. Вместимость раздатчика примерно 140 тарелок, макс. диаметр 270 мм.

Тарелко-раздатчик с подогревом	Стандарт	Низкий	Габариты мм	Эл.соединение
	900/1140	750/990		
PDW 500	4309850	4309854	500x650/1150	230V1~50Hz 0,7 kW 10 A

Тарелко-раздатчик, нейтральный	Стандарт	Низкий	Габариты мм
PD 500N	4309852	4309856	500x650/1150



БУФЕТНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СВЕЖИХ САЛАТОВ METOS FRESH



Богатый выбор, эффектное освещение и правильно выбранная температура

Салат-бары для самообслуживания стремительно набирают популярность. Буфетная тележка Metos Fresh для свежих салатов – идеальное решение для магазинов, кафе, ресторанов и столовых.

Ванна тележки оборудована эффективной вентилируемой системой охлаждения. Температурный диапазон поддерживается в пределах +2...+6°C. Легкие двери по обеим сторонам оснащены пневматическими пружинами и легко открываются. Защитный колпак запирается в горизонтальном положении и служит в качестве гигиенического экрана при обслуживании. Тележка оборудована встроенным и возбуждающим аппетит светодиодным освещением. Имеется широкий перечень торцевых полок. В стандартной поставке тележка отделана черной меламиновой панелью. По желанию клиента перед доставкой на тележку можно нанести его логотип или иные изображения.

- рама из нержавеющей стали
- черные меламиновые панели
- двери по обеим сторонам
- колпак в качестве защитного экрана
- светодиодное освещение
- пневматические пружины на дверях
- электронное управление
- автоматическая разморозка
- разъемное подключение
- колеса с блокировкой
- разделительные перегородки 7 GN
- вентилируемая ванна (+2... +6°C)
- экономичное потребление
- вент.решетки с магнитным креплением
- водослив
- люк для технического обслуживания
- съемные панели

Аксессуары

Торцевые полки для аксессуаров
Заказные боковые панели



Торцевая полка для салатных контейнеров 250 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 250 мм



Торцевая полка для салатных контейнеров 500 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм и весов

Metos Fresh	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение 230V
Тележка для салатов 185	4316000	5x GN 1/1	1850x800x900/1160	1,6 kW 10A

Аксессуары	Код	Вместимость	Габариты мм
Торцевая полка для контейнеров 250 мм	4316006		250 мм
Торцевая полка для контейнеров 250 мм GN	4316008	4x GN 1/6	250 мм
Торцевая полка для контейнеров 500 мм	4316010		500 мм
Торцевая полка для контейнеров 600 мм GN	4316014	8x GN 1/6	600 мм
Торцевая полка для 600 мм GN и весов	4316018	4x GN 1/6	600 мм





ТЕРМОПЛИТКА METOS



Термоплитка **Metos** - мощный источник тепла. Нагреваемая поверхность из прочной нержавеющей стали. Корпус из стали с порошковым покрытием. Резиновые ножки надежно удерживают плитку на месте. На передней панели индикаторная лампа и ручка бесступенчатой регулировки температуры. Предлагается в двух размерах.

Модель LLM-800 аналогична модели LL, но дополнительно оборудована большим защитным козырьком и теплоизлучателями.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
LL 600	2024045	300x600x115	230V1~ 0,5 kW 10A
LL 800	2024044	800x600x115	230V1~ 1,0 kW 10A
LLM-800	4182496	800x600x680	230V1~ 1,5 kW 10A



Metos LLM-800

ТЕРМОПОДНОС METOS WPS

Подогреваемый поднос **Metos WPS** содержит аккумулирующую тепло панель.

Поднос нагревается за 8 минут и остается горячим в течение одного часа после отключения от сети. Прибор оснащен сигнальной лампой и защитой от перегрева.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
WPS	4181239	505x200x45	230 V 1 ~ 850 W 10A



Термоподнос Metos WPS

МАРМИТ ДЛЯ СУПА METOS

Панель комбо **Metos Stay Hot & Cold** – это настольное устройство, придающее гибкость раздаточной линии, и удобное для перемещения.

Панель **Metos Stay Hot & Cold** может работать на охлаждение и подогрев. Температура панели регулируется в пределах от -5 °C до + 140 °C. На переход от режима охлаждения до режима подогрева уходит всего 10 минут, а от подогрева до охлаждения – около 30 минут. Панель выпускается в двух версиях: GN1/1 и GN2/1. Поверхность панели покрыта белым стеклом марки Gorilla® толщиной 2 мм. Доступна версия с черным стеклом Gorilla®. Длина кабеля – 2 метра



Настольная комбо-панель легко перемещается при необходимости.

Metos Stay Hot & Cold	Код	Габариты мм	Эл.соединение
SHC GN1/1 белая	4231670	530x330x145	230V1~ 0,85kW 16A
SHC GN2/1 белая	4000264	660x530x145	230V1~ 1,52kW 16A

ОХЛАЖДАЕМЫЕ ПАНЕЛИ METOS



Охлаждаемые панели Metos

Охлаждаемая панель Metos применяется при раздаче молока и сливок в кувшинах. Открываемый корпус из нержавеющей стали. Источником холода является сменный холодильный элемент, предварительно охлажденный в морозильнике. Холодильные элементы заказываются отдельно.

Metos	Код	Габариты мм
Metos 250	4186719	250x150x60
Хол.элемент 250	4170194	
Metos 300	4186726	300x300x60
Хол.элемент 300	4170211	

ОХЛАЖДАЕМЫЙ СЕРВИРОВОЧНЫЙ ПОДНОС METOS



Охлаждаемый поднос

Охлаждаемый сервировочный поднос Metos используется для сервировки и раздачи холодного мяса, сыра или молочных продуктов. Благодаря малому весу, панель при необходимости можно легко переносить с места на место. Поднос выполнен из прочного серого пластика EPP с хорошей изоляцией. Поверхность из нержавеющей стали. Поднос охлаждается посредством холодильного элемента (код 4170030 GN1/1 или GN1/2 4170036), который предварительно помещается в морозильник. Стандартная комплектация включает в себя один холодильный элемент.

Metos	Код	Габариты мм
Охлаждаемый поднос GN1/1	4186730	600x400x80
Охлаждаемый поднос GN1/2	4186732	400x300x80
Хол.элемент -23°C GN1/1	4170030	GN1/1
Хол.элемент -23°C GN1/2	4170036	GN1/2

МАРМИТ ДЛЯ СУПА МЕТОС

Настольный мармит Metos предназначен для раздачи супа или каши. Наружный корпус мармита изготовлен из окрашенной стали, внутренняя емкость и крышка – из нержавеющей стали. Крышка с шарнирным креплением облегчает раздачу. Внутренняя емкость не закреплена, что позволяет мыть ее в посудомоечной машине. Объем настольных котлов - 10 литров. В крышке имеется паз для половника. Температура регулируется термостатом.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>Мармит RDS-100A</i>	<i>4160210</i>	<i>ø365 x 370</i>	<i>230V1~ 0,5 kW</i>
<i>Внутренняя емкость RDS 10 л</i>	<i>4160211</i>		



Мармит для супа Metos

НАСТОЛЬНЫЕ МАРМИТЫ МЕТОС

Настольный мармит или чафинг-деш **Metos** используется для раздачи завтраков или

в буфетах в качестве посуды для самообслуживания. Мармит изготовлен из нержавеющей стали и вмещает гастроконтейнер GN 1/1-65. Удобная крышка обеспечивает легкий доступ к содержимому. Чафинг-деш нагревается с использованием гелевых горелок или электрических нагревательных элементов. N = нейтральная, F = гелевая горелка, E= электрический нагревательный элемент.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>Мармит CDN GN1/1</i>	<i>4239001</i>	<i>640x410x420</i>	-
<i>Мармит CDF GN1/1</i>	<i>4239002</i>	<i>640x410x420</i>	-
<i>Мармит CDE GN1/1</i>	<i>4239003</i>	<i>640x410x420</i>	<i>230V1~ 0.7 kW</i>
<i>Мармит RCDN круглый</i>	<i>4239006</i>	<i>ø513x450</i>	-
<i>Мармит RCDF круглый</i>	<i>4239007</i>	<i>ø513x450</i>	-
<i>Мармит RCDE круглый</i>	<i>4239008</i>	<i>ø513x450</i>	<i>230V1~ 0.7 kW</i>
<i>Внутренняя емкость RCD</i>	<i>4239060</i>	<i>ø385x60</i>	
<i>Нагревательный элемент CDE</i>	<i>4239054</i>		<i>230V1~ 0.6 kW</i>



Настольный мармит Metos Rolltop CDN GN1/1



МАРМИТЫ METOS TASTY

Мармит Metos Tasty используется для раздачи завтраков или в буфетах в качестве посуды для самообслуживания. Мармит изготовлен из нержавеющей стали и оборудован гидравлической петлей с мягким ходом. Угол раскрытия крышки - 70°. Удобная стеклянная крышка дает хороший обзор содержимого кастрюли. Конденсат стекает в емкость для воды, а не в пищу. Индукционное дно обеспечивает быстрый и ровный нагрев.

- Гидравлическая петля для открывания и закрывания
- Элегантный дизайн и практичность
- Пригодна для индукционного и электрического нагрева
- Корпус из н/стали со стеклянной крышкой
- Съемная крышка для облегчения чистки
- В комплектацию входит внутренняя емкость из н/стали
- Керамические емкости в качестве аксессуара

Индукционная панель Metos EcoKitchen IND-EOP-N1000

- встраиваемая модель
- для мармитов Tasty 2060L (круглый) и Tasty 2032L GN 2/3
- температурный диапазон +30...+90°C, 10 уровней мощности
- рабочая поверхность Ø220 мм, минимальный размер контейнера Ø120 мм
- керамическая поверхность 400x400 мм
- 230V1N~ 1kW 6A

Metos Tasty	Код	Габариты мм
Tasty 2060L круглый	4239026	Ø 350x160
Tasty 2032L GN 2/3-65	4239024	460x410x160
Индукционная панель IND-EOP-N1000	4000395	400x400
Tasty 2011L GN 1/1-65	4239020	570x464x160
2011F, подставка для 2011L	4239022	655x374x230

Подставка включает 2 задних держателя



Керамические емкости (опция)	Код	
Круглая керам.емкость	4239036	для Tasty 2060L
Круглая керам.емкость с разделением	4239038	для Tasty 2060L
Керам.емкость GN2/3	4239032	для Tasty 2032L
Керам.емкость GN1/3	4239034	для Tasty 2032L or 2011L
Керам.емкость GN1/1	4239028	для Tasty 2011L
Керам.емкость GN1/2	4239030	для Tasty 2011L



Индукционная панель Metos EcoKitchen IND-EOP-N1000 для мармитов Tasty 2060L (круглый) и Tasty 2032L GN 2/3



Metos Tasty 2060L круглый



Metos Tasty 2032L GN 2/3-65



Metos Tasty 2011L GN 1/1-65



Подставка для 2011L

ПОДСТАВКИ METOS ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК

Стильные и практичные **подставки Metos для стаканов и чашек** занимают немного места и отлично подходят для всех видов чашек, стаканов и блюдец. Рамы полок повышенной прочности выполнены из нержавеющей стали. Стеклоплатформы изготовлены из толстого, ударостойкого стекла.

Высота полок в круглых моделях регулируется. Полки с поручнями легко вращаются на подшипниках. Диаметр полок 55, 50 и 45 см. Полка вмещает до 150 стаканов. Прямоугольные модели оборудованы двумя стеклянными полками с поручнями. Расстояние между полками 33 см. Ножки регулируются для придания полкам устойчивости.

Квадратная или прямоугольная подставка CUPPI выполнена из нержавеющей стали и окрашена в белый (RAL 9003) или в черный цвет (RAL 9005). Модель оснащена четырьмя полками, расположенными на расстоянии 16 см друг от друга. Подставка оборудована регулируемыми ножками.



Прямоугольная подставка Metos для стаканов и чашек



Подставка Metos для стаканов и чашек круглая

Metos	Код	Габариты мм
Подставка круглая	2025319	Ø 550x600
Подставка прямоугольная	4321234	650x450x410
CUPPI-I н/с	4321252	600x450x600
CUPPI-II н/с	4321250	600x600x600
CUPPI-I белая	4321256	600x450x600
CUPPI-II белая	4321254	600x600x600
CUPPI-I черная	4321260	600x450x600
CUPPI-II черная	4321258	600x600x600



Metos CUPPI-I белая



Metos CUPPI-II н/сталь



Metos CUPPI-I черная

ЛАМИНИРОВАННЫЕ ДЕРЕВЯННЫЕ ПОДНОСЫ METOS

Ламинированный деревянный поднос Metos выполнен в классическом стиле, который пользуется популярностью уже в течение многих лет. Элегантные деревянные подносы подходят под любой интерьер. Подносы имеют закругленные углы, а поверхность покрыта износостойким лаком. Выдерживают мойку в машине.

Поднос	Код	Размеры мм
Береза	4112795	530x325 (GN 1/1)
Махагон	4112918	530x325 (GN 1/1)
Береза	4112989	430x325
Махагон	4112964	430x325



Ламинированный поднос под березу 430x325

ПОДНОСЫ ИЗ АРМИРОВАННОГО ПЛАСТИКА METOS

Подносы изготовлены из армированного пластика и предназначены для интенсивного использования. Благодаря специфической форме дна, подносы отлично штабелируются и хорошо сохнут даже в стопке. Выдерживают машинную мойку, диапазон температур -50...+140С. Размеры подгастроконтейнеры GN

Metos	Код	Габариты мм
Серый	4187014	530x325 (GN 1/1)
Жемчужно-серый	4187021	530x325 (GN 1/1)
Светло-зеленый	4187039	530x325 (GN 1/1)
Серый кофейный	4187141	325x265 (GN 1/2)



Ламинированный поднос махагоновый 530x325



Пластиковый поднос светло-зеленый 530x325 Кофейный поднос серый 325x265



Пластиковый поднос жемчужно-серый 530x325

Подносы изготовлены из армированного пластика и предназначены для интенсивного использования. Многоугольная форма подносов позволяет комфортно размещать их на круглых столах. Благодаря специфической форме дна, подносы отлично штабелируются и хорошо сохнут даже в стопке. Выдерживают машинную мойку, диапазон температур -50...+140С.

Metos	Код	Габариты мм
Серый	4187046	425x325
Жемчужно-серый	4187053	425x325
Светло-зеленый	4187078	425x325



Восьмиугольный поднос серый 425x325

ДОЗАТОРЫ НАПИТКОВ NOVOCOLD

Дозатор напитков Novocold может устанавливаться в линию раздачи или на отдельную тележку для обслуживания. Дозаторы напитков предлагаются в трех вариантах: 10, 20 и 40 литров. Дозаторы Novocold изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает высокую степень гигиеничности и облегчает чистку. Дозаторы оснащены охладительными конденсаторными блоками и термостатами для поддержания требуемой температуры напитков. Изоляция из полистирена и хладагент R134a не загрязняют окружающую среду.



Novocold 10

Дозатор напитков Novocold 10 предназначен для 10-литрового бака и имеет по ширине только 270 мм. Поддерживает температуру напитков на нужном уровне. Всегда находится в опрятном состоянии и не требует контроля.

Novocold I

Дозатор напитков Novocold I предназначен для одного 20-литрового бака или двух 10-литровых баков (при этом потребуются дополнительный сливной носик).

Novocold DUO

Аналогичен дозатору Novocold I, но двухсторонний. Для двухсторонних раздаточных линий. Один сливной носик на каждую сторону. Модификационный набор DUO (опция) с дополнительным сливным носиком для каждой стороны.

Novocold II

Самый габаритный дозатор Novocold II представляет собой вместительную станцию с 40-литровым отсеком, в который могут быть помещены 20-литровые и 10-литровые баки. В стандартную комплектацию входят два сливных носика, в качестве дополнительного оборудования могут быть добавлены еще два носика.

Novolux

Novolux аналогичен дозатору Novocold II, но отличается дверцей с подсветкой, на которой может быть помещено, например, изображение продуктов.

Заполняемые баки

Заполняемые баки изготовлены из нержавеющей стали. Они устанавливаются внутри дозатора. Используются баки емкостью 10 и 20 литров. При использовании 10-литровых баков повышается разнообразие предлагаемых напитков (Novocold I - два 10-литровых бака, Novocold II - четыре 10-литровых бака).

Заполняемые пластиковые мешки

Напитки заливаются в пластиковые мешки, которые помещаются внутри отсека дозатора. Используются мешки емкостью 10 и 20 литров. Одна коробка вмещает 150 мешков.

Стартовый комплект

Стартовый комплект включает: три 10-литровых бака и 150 пластиковых мешков, что соответствует, приблизительно, месячной потребности.

Сливные носики и модификационные наборы

Novocold I имеет в качестве стандарта один сливной носик. При необходимости раздачи двух различных напитков, потребуется один модификационный набор и один дополнительный носик. Модификационный набор устанавливается перед установкой дополнительного сливного носика. Набор Novocold DUO включает также сливные носики.

Novocold II оснащен двумя сливными носиками в качестве стандарта. При необходимости раздачи двух различных напитков, потребуется 1-2 модификационных набора и столько же сливных носиков. Модификационные наборы монтируются перед установкой дополнительных сливных носиков.



Metos	Код	Габариты мм	Емкость л	Эл.соединение
Novocold 10	4442023	270x565x760	10	230V 1~ 0,1 kW 10A
Novocold I	4441006	380x565x760	20	230V 1~ 0,1 kW 10A
Novocold DUO	4442037	380x650x770	2x20	230V 1~ 0,1 kW 10A
Novocold II	4442017	680x565x760	40	230V 1~ 0,1 kW 10A
Novolux II	4442025	680x565x760	40	230V 1~ 0,1 kW 10A

Аксессуары	Код	Габариты мм	Емкость л
Бак 10л	4442029	135x260x345	10
Бак 20л	4442027	265x260x345	20
Пластиковый мешок 10л	4442032	150 pcs	10
Пластиковый мешок 20л	4442034	150 pcs	20
Стартовый пакет	4442035	включает три 10-литровых бака и 150 пласт. мешков	
Модификационный набор	4442020	используется со сливным носиком	
Сливной носик	4442022	используется с модификационным набором	
Модификационный набор DUO	4442018	используется со сливным носиком	

Тележка для раздачи	Код	Габариты мм	Ярусы мм
SET-70/2 молоко	4554079	685x485x900*	2 x 650x450 для Novocold 10
SET-75/2 молоко	4554081	765x585x900*	2 x 730x550 для Novocold/Novolux II

*Другая высота по заказу

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ КОЗЫРЬКИ METOS WING

Элегантный дизайн гигиенических козырьков Metos WING придает буфету привлекательный вид и способствует повышению гигиены. Съемные козырьки WING легко устанавливаются на модуль, стол или GN-ванны. Опора козырька выполнена из н/стали. Сам козырек изготовлен из закаленного стекла. От нижнего края стекла до поверхности стола - 330 мм. Предлагаются две модели длиной 800 и 1200 мм, под которые помещаются контейнеры GN2/1 или GN3/1. Глубина стекла в обеих моделях - 250 мм.



Metos Wing 800

Metos	Код	Габариты мм
Гигиенический козырек 800	4321246	780x345x330/436
Гигиенический козырек 1200	4321248	1180x345x330/436

ПОДСТАВКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ METOS

Подставки с цилиндрическими вставками Metos для столовых приборов изготовлены из нержавеющей стали. Передний край подставки имеет наклон в сторону клиента. Ассортимент включает модели для четырех и шести цилиндрических вставок. Цена вставок не входит в стоимость подставки. Поверхность вставок перфорирована.



Подставка со вставками для столовых приборов

Metos	Код	Габариты мм
Подставка на 4 вставки	2026301	280x290x130/200
Подставка на 6 вставок	2026302	390x290x130/200
Вставка	2026300	Ø100x140

ТРАССА ИЗ Н/С ДЛЯ ПОДНОСОВ METOS



Трасса для подносов угловая под заказ.

Трасса для подносов Metos легко монтируется в любой линии раздачи при помощи кронштейнов. Она может крепиться на несущей стене, на облицовочном материале или непосредственно на раздаточном оборудовании. Дизайнерская служба Metos при необходимости всегда поможет найти правильное решение для создания раздаточных линий под требования заказчика. Трасса поставляется в соответствии со спецификацией клиента.



Стандартная трасса 800 и 1200 мм.

Metos	Код	Габариты мм
Трасса	4185056	800x270
Трасса	4185063	1200x270
Трасса	4185088	à 1m x 270
Угол 45°	4185095	
Угол 90°	4185137	
Петля	4185140	



Холодильное оборудование Proff и раздаточное оборудование Proff Hot специально разработано для удовлетворения широкого спектра запросов наших многочисленных клиентов. Оно обеспечивает гибкость, удобство и оптимальную совместимость всех компонентов профессиональной кухни. Оборудование Metos Proff удобно для пользователя, гигиенично, легко очищается и, вместе с тем, эргономично. Выбор столешниц из нержавеющей стали чрезвычайно широк, что позволяет комплектовать кухню под любой вкус. Помимо этого, все оборудование Proff можно проектировать под запросы заказчика.

Дополнительное оборудование включает выдвижные ящики для безалкогольных напитков, пива и вин. Также предлагаются нижние выдвижные ящики для посуды GN различной высоты для хранения пищевых ингредиентов. Телескопические направляющие можно вынимать для чистки без применения специальных инструментов. Одна промежуточная пол-

ка или набор направляющих в качестве стандарта. Мармиты оснащены электронным контролем температуры. Прочные регулируемые ножки легко чистить. Все модули Proff могут быть оборудованы колесами.

Мощный и надежный холодильный агрегат Metos модульного типа легко обслуживать. Конденсатор для облегчения чистки расположен спереди. В качестве хладагента используется R404A /R290. Температурный диапазон холодильного модуля +4...+15°C, при комнатной температуре +32°C и отн. влажности 60%. При необходимости, оборудование Metos Proff может поставляться с дистанционным подключением к холодильному агрегату или с охлаждением рассолом.

Оборудование Proff имеет закругленные углы и удобные, стильные, легкоочищаемые ручки. Внешний вид серии Metos Proff разработан известным промышленным дизайнером Йорна Веннола.

ХОЛОДИЛЬНОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS PROFF



Обновленная прокладка



Встроенная панель управления



Моечный стол с ванной



Саладетта



Холодильные шкафы



Теплые шкафы



Стол для пиццы



Ящики холодильные/тепловые



Раздача

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN



Стол Metos Proff NT-1200 на девять контейнеров GN1/1.

Холодильные столы **Metos Proff NT** с выдвижными ящиками для контейнеров GN. Ящики оснащены телескопическими направляющими с мягким скольжением. Эргономичная, закругленная, единая конструкция легко очищается. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа. Вместимость стандартных столов следующая:

- NT-800-GN3-MDU: 4 ящика для GN1/1-150
- NT-1200-GN3-GN3-MDU: 7 ящиков для GN1/1-150
- NT-1200-GN4-GN4-MDU: 8 ящиков для GN1/1-100 и 1 для GN1/1-150.
- NT-1600-GN3-GN3-GN3-MDU 10 ящиков для GN1/1-150
- NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MDU: 13 ящиков для GN1/1-150-
- Эл.соединение 230V1~0.37 kW 10A.
- Хладагент R290.
- GN-контейнеры в поставку не входят.

Хол.стол	Код	Габариты мм	Энергоэффективность
NT-800-GN3-MDU	4334000	800x650x900	C
NT-1200-GN3-GN3-MDU	4334002	1200x650x900	C
NT-1200-GN4-GN4-MDU	4334004	1200x650x900	D
NT-1600-GN3-GN3-GN3-MDU	4334006	1600x650x900	D
NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MDU	4334008	2000x650x900	D

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ПОД ГРИЛЬ



Низкие холодильные столы **Metos Proff GR** под гриль с выдвижными ящиками для контейнеров GN. Высота стола 650 мм. Столешница хорошо изолирована, чтобы тепло от оборудования не передавалось в холодильное отделение. Телескопические направляющие с мягким ходом для ящиков. Эргономичная, закругленная, единая конструкция легко очищается. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Электронное управление и цифровой показ температуры. Все столы оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвижного типа. Вместимость стандартных моделей следующая:

- GR-800-GN2L-MU: 2 ящика для GN1/1-150.
- GR-1200-GN2L-GN2L-MU: 4 ящика для GN1/1-150.
- GR-1600-GN2L-GN2L-GN2L-MU: 6 ящиков для GN1/1-150.
- GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU: 8 ящиков для GN1/1-150.
- Эл.соединение 230V1~0.37 kW 10A.
- Хладагент R290.
- GN-контейнеры в поставку не входят.



Стол Metos Proff GR-1600 под гриль (оборудование для гриля в поставку не входит).

Стол под гриль	Код	Габариты мм	Энергоэффективность ass
GR-800-GN2L-MU	4334030	800x650x650	B
GR-1200-GN2L-GN2L-MU	4334032	1200x650x650	B
GR-1600-GN2L-GN2L-GN2L-MU	4334034	1600x650x650	C
GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU	4334036	2000x650x650	D

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ДЛЯ НАПИТКОВ

Холодильные столы **Metos Proff NT** с выдвижными ящиками для напитков. Телескопические направляющие для ящиков и центральный замок в качестве стандарта. Эргономичная и легко очищаемая конструкция с закругленными краями. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Все столы оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвижного типа. Вместимость стандартных моделей следующая:

- NT-800-BO2-MBO: 3 ящика для коробок с напитками (2 для бутылок с вином)
- NT-1200-BO2-MBO-BO2: 5 ящиков для коробок с напитками (4 для бутылок с вином)
- NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2: 7 ящиков для коробок с напитками (6 для бут.с вином)
- Эл.соединение 230V1~0.5 kW 10A.
- Хладагент R290.



Стол Metos Proff NT-1200 с 5 ящиками для напитков.

Стол для напитков	Код	Габариты мм
NT-800-BO2-MBO	4321010	800x650x900
NT-1200-BO2-MBO-BO2	4321012	1200x650x900
NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2	4321014	1600x650x900





ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВАННЫ METOS PROFF ДЛЯ БУТЫЛОК



Холодильная ванна Metos Proff BT-1200 с двумя шкафами. (на рис. модель 4321042).

Холодильные ванны для бутылок **Metos Proff BT** под стандартные контейнеры. Глубина ванны 160 мм. Эргономичная и легко очищаемая конструкция с закругленными краями. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Электронное управление и большой температурный дисплей. Все модели оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвижного типа. Верхние и съемные полки Proff на стр.305. Все полки следует заказывать вместе со столом.

Вместимость моделей:

- BT-400-MPL: ванна GN1/1
- BT-800-DSL-MPL: ванна GN2/1, левосторонний шкаф
- BT-1200-DSL-MPL-DSR: ванна GN3/1, левосторонний и правосторонний шкафы
- Эл.соединение 230V1~0.5 kW 10A.
- Хладагент R290.

Хол.ванна	Код	Габариты мм
BT-400-MPL	4321038	400x650x900
BT-800-DSL-MPL	4321040	800x650x900
BT-1200-DSL-MPL-DSR	4321042	1200x650x900
BT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR	4321044	1600x650x900
Направляющие GNr	4321308	
Решетчатая полка	4188723	
Полка из н/стали	4188748	

САЛАДЕТТА METOS PROFF



Саладетта Metos Proff STH-1200; GN-контейнеры, разделочная доска и защитная крышка в качестве опции. (На рис. модель 4321052).

Саладетта Metos Proff STH с закругленными краями, эргономичная и легко очищаемая. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему столу. Электронное управление и большой температурный дисплей. Все модели оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвижного типа. Охлаждаемое пространство для контейнеров GN в задней части приподнято и наклонено вперед, что повышает эргономику. Стол рассчитан на контейнеры GN 1/3-150. Защитная крышка в качестве стандарта.

Вместимость моделей:

- STH-800-GN3-MGH: 2xGN1/3, GN1/1-150 4 ящика
- STH-1200-GN3-MGH-GN3: 3xGN1/3, GN1/1-150 7 ящиков
- STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3: 4xGN1/3, GN1/1-150 10 ящиков.
- Эл.соединение 230V1~0.5 kW 10A.
- Хладагент R290.
- GN-контейнеры и разделочная доска в комплектацию не входят.

Саладетта	Код	Габариты мм
STH-800-GN3-MGH	4321050	800x650x1021
STH-1200-GN3-MGH-GN3	4321052	1200x650x1021
STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3	4321054	1600x650x1021

СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ METOS PIZZAPROFF



Стол для пиццы Metos Pizzaproff

Стол для пиццы **Metos Pizzaproff** можно устанавливать в производственную линию под требования заказчика. Ванна для холодных ингредиентов расположена в задней части стола и рассчитана под контейнеры GN. Внизу расположен шкаф, вмещающий 7 ящиков GN1/1-150 (PT1200) или 10 ящиков GN1/1-150 (PT1600). Контейнеры GN за отдельную плату.

Поддон для муки заказывается в качестве аксессуара и устанавливается по краю стола со стороны ящиков. Благодаря поддону, все остатки муки легко собираются со стола и не загрязняют пол.

- Эл.соединение 230V1~0.7 kW 10A.
- Хладагент R290.



<i>PizzaProff</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>PT1200</i>	4321082	1200x800x900/1021	230V1~0.7 kW
<i>PT1600</i>	4321084	1600x800x900/1021	230V1~0.7 kW
<i>Поддон для муки</i>	4321182	для модели PT1200	
<i>Поддон для муки</i>	4321090	для модели PT1600	



СТОЛ ДЛЯ БАРА METOS PROFF

Стол **Metos Proff BA** для бара. На столешнице выступающая ванна для льда/бутылок и наклонное углубление со сливом для бутылок. Телескопические направляющие с мягким ходом для ящиков и центральный замок в качестве стандарта. Эргономичная и легко очищаемая конструкция с закругленными краями. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Электронное управление и большой температурный дисплей. Все модели оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвигного типа.

Вместимость стандартных моделей:

- BA-800-BO2-MPL: 2 ящика под коробки с напитками.
- BA-1200-BO2-BO2-MPL: 4 ящика под коробки с напитками.
- BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL: 6 ящиков под коробки с напитками.
- Эл.соединение 230V1~0.5 kW 10A.
- Хладагент R290.



стол для бара Metos Proff BA-1200

Стол для бара	Код	Габариты мм
BA-800-BO2-MPL	4321070	800x650x900/950
BA-1200-BO2-BO2-MPL	4321072	1200x650x900/950
BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL	4321074	1600x650x900/950

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF

Холодильный стол **Metos Proff NT** со шкафами оборудован регулируемой решетчатой полкой. Эргономичная и легко очищаемая конструкция с закругленными краями. Холодный воздушный поток распределяется равномерно по всему объему стола. Электронное управление и большой температурный дисплей. Все модели оборудованы мощным холодильным агрегатом выдвигного типа.

Вместимость стандартных моделей:

- NT-800-DSL-MU: 1 секция
- NT-1200-DSL-DSR-MU: 2 секции
- NT-1600-DSL-DSL-DSR-MU: 3 секции
- NT-2000-DSL-DSL-DSR-DSR-MU: 4 секции
- Эл.соединение 230V~0.37 kW 10A.
- Хладагент R290.
- GN-контейнеры по заказу

Холодильный стол	Код	Габариты мм	Энергоэффективность
NT-800-DSL-MU	4334020	800x650x900	B
NT-1200-DSL-DSR-MU	4334022	1200x650x900	C
NT-1600-DSL-DSL-DSR-MU	4334024	1600x650x900	C
NT-2000-DSL-DSL-DSR-DSR-MU	4334026	2000x650x900	C
Пара направляющих GN	4321308		
Решетчатая полка	4188723		
Полка из н/стали	4188748		

В качестве опции предлагается шкаф с салазками для контейнеров GN и ящик над блоком охлаждения.



Холодильный стол Metos Proff NT-1200



ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF



Тепловой стол Metos Proff WT-1200 (NB. Стандартная модель с регулируемыми ножками. Колеса в качестве опции). Модель WTG оснащена керамической панелью вместо панели из нержавеющей стали.

Стандартная ширина тепловых столов **Metos Proff** - 400, 800 и 1200 мм. Стол оборудован подогреваемой столешницей, тепловыми шкафами и направляющими для контейнеров GN. Одна секция шкафа вмещает 5 контейнеров GN1/1-100, а шкаф под панелью управления - 3 контейнера GN 1/1-100. Двери шкафов с уплотнением. Температуру внутри шкафа можно регулировать с помощью термостата в пределах 40...80°C. Температура поверхности столешницы из нержавеющей стали 40 - 60°C. Температуру столов со стеклокерамической поверхностью (модели WTG) можно регулировать с помощью термостата в пределах 40...60°C. Эргономичная и легко очищаемая конструкция с закругленными краями.

Электрическое подключение:

- WT-400 230V1~1,1 kW 16A
- WT-800 230V1~0,8 kW 16A
- WT-1200 230V1~1,41 kW 16A
- WTG-800 230V1~1,1 kW 16A
- WTG-1200 230V1~2,0 kW 16A
- NTW-800 230V1~0,3 kW 16A
- NTW-1200 230V1~0,6 kW 16A

GN-контейнеры в качестве опции

Стол с тепловой столешницей	Код	Габариты мм
WT400-TDRR	4321640	400x650x900
WT-800-DRLW-TDRR	4321642	800x650x900
WT-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321644	1200x650x900
WTG-800-TDRL-TDRR	4321652	800x650x900
WTG-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321654	1200x650x900

Стол с нейтральной столешницей	Код	Габариты мм
NTW-800-DRLW-TDRR	4321662	800x650x900
NTW-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321664	1200x650x900

Колеса Proff	Код
Колеса 100 мм	4321300

Заказывайте колеса вместе со столом.

СТОЛЫ С ТЕПЛОВЫМИ ЯЩИКАМИ METOS PROFF

Столы с тепловыми ящиками Metos Proff размером 800 и 1200 мм. Столешница с подогревом или нейтральная. Стол содержит тепловые ящики с направляющими для GN - контейнеров. Ящики оснащены уплотнением для сохранения тепла. Температура ящиков регулируется термостатом в пределах 40 - 80 °C. Температура столешницы стола - 40-70°C. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку.

Электрическое подключение:

- 800 230V1~0,8 kW 16A 5x GN1/1-150
- 1200 230V1~1,41 kW 16A 8x GN1/1-150

GN-контейнеры поставляются отдельно



Стол с тепловыми ящиками Metos Proff WTW-1200



Стол с тепловой столешницей	Код	Габариты мм
WTW800-GN3-GN3(2)	4321646	800x650x900
WTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321648	1200x650x900

Стол с нейтральной столешницей	Код	Габариты мм
NTW800-GN3-GN3(2)	4321666	800x650x900
NTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321668	1200x650x900

Колеса Proff	Код
Колеса 100 мм	4321300

Заказывайте колеса вместе со столом.

МАРМИТЫ METOS PROFF



Мармит Metos Proff BM-1200, код 4321604.

Стандартные модели мармитов **Metos Proff BM** имеют ширину 400, 800, 1200 и 1600 мм. Внизу тепловые шкафы с направляющими для контейнеров GN. Одна секция шкафа вмещает 3 контейнера GN1/1-100. Мармит теплоизолирован. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно регулировать с помощью термостата. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку. Глубина ванны - 210 мм.

Полки для установки над столом и рабочие полки на стр. 305. Предусмотренные для комплектации полки заказываются вместе с мармитом.

Электрическое подключение:

BM-400 230V1~1,1 kW 16A

BM-800 230V1~1,4 kW 16A

BM-1200 230V1~2,25 kW 16A

BM-1600 230V1~2,25 kW 16A

GN-контейнеры в качестве опции.



Мармит Metos Proff BM3-1200 с отдельными ваннами, код 4321616.

Мармит	Код	Габариты мм
BM-400-TDRR	4321600	400x650x900
BM-800-TDRL-TDRR	4321602	800x650x900
BM1200 3xTDR	4321604	1200x650x900
BM1600 4xTDR	4321606	1600x650x900
BM-F-1*	4321617	кран для одной ванны

*Заказывать вместе с мармитом

Мармит с односторонней полкой	Код	Габариты мм
BM800-TDRL-TDRR-US1H	4321608	800x650x900+405
BM1200-TDRL-TDRL-TDRR-US1H	4321610	1200x650x900+405

Мармиты **Metos Proff BM2, BM3 и BM4** сходны с моделями Proff BM, однако в отличие от последних, они оборудованы отдельными ваннами под контейнеры GN1/1. Каждая ванна оснащена регулятором температуры и сливным краном. Закругленные углы ванны облегчают чистку. Глубина ванны - 210 мм. Шкафы имеют общий нагрев

Электрическое подключение:

BM2-800 230V1~1,4 kW 16A

BM3-1200 230V1~2,25 kW 16A

BM4-1600 230V1~2,25 kW 16A

GN-контейнеры в поставку не входят



Мармит	Код	Габариты мм
BM2-800-TDRL-TDRR	4321614	800x650x900
BM3-1200 3xTDR	4321616	1200x650x900
BM4-1600 4xTDR	4321612	1600x650x900
BM-F-2*	4321618	кран для 2 ванн
BM-F-3*	4321619	кран для 3 ванн
BM-F-4*	4321621	кран для 4 ванн

*Заказывать вместе с мармитом

МАРМИТЫ METOS PROFF С ОТКРЫТОЙ ПОДСТАВКОЙ

Стандартные модели мармитов Metos Proff с открытой подставкой имеют ширину 400, 800, 1200 и 1600 мм. Мармиты установлены на открытой подставке и оснащены теплоизоляцией. Температура регулируется термостатом. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку. Глубина ванны - 210 мм. Полки для установки над столом и рабочие полки на стр. 305. Предусмотрены для комплектации полки заказываются вместе с мармитом.

Мармиты с открытой подставкой могут оснащаться водопроводными кранами. VM-F-1, VM-F-2 и VM-F-3 управляются нажимными кнопками - свой отдельный кран для каждой ванны. Нажимные кнопки удобно расположены на передней панели. VM-HF - это ручной душ, который можно использовать как для заполнения мармитных ванн, так и для их мойки. Когда ручной душ и шланг не используются, их можно повесить на специальный крючок.

Эти аксессуары предлагаются только для мармитов с открытой подставкой VMOS и BMC

Электрическое подключение:
 VMOS-400 230V1~0,55kW 16A
 VMOS-800 230V1~ 1,1kW 16A
 VMOS-1200 230V1~1,65kW 16A
 VMOS-1600 230V1~2,2kW 16A
 GN-контейнеры в поставку не входят

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS-400	4321620	400x650x900
VMOS-800	4321622	800x650x900
VMOS-1200	4321624	1200x650x900
VMOS-1600	4321626	1600x650x900
VM-F-1*	4321617	Кран для 1 ванны
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

Заказывать вместе с мармитом

Мармиты Metos Proff VMOS2, VMOS3 и VMOS4 сходны с моделями Proff VMOS, однако в отличие от последних, они оборудованы отдельными ваннами под контейнеры GN1/1. Каждая ванна оснащена регулятором температуры и сливным краном. Закругленные углы ванны облегчают чистку. Глубина ванны - 210 мм.

Электрическое подключение:
 VMOS2-800 230V1~1,1kW 16A
 VMOS3-1200 230V1~ 1,65kW 16A
 VMOS4-1600 230V1~1,65kW 16A
 GN-контейнеры в поставку не входят.

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS2-800	4321630	800x650x900
VMOS3-1200	4321632	1200x650x900
VMOS4-1600	4321634	1600x650x900
VM-F-2*	4321618	Кран для 2 ванн
VM-F-3*	4321619	Кран для 3 ванн
VM-F-4*	4321621	Кран для 4 ванн
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Metos Proff VMOS-1200 с открытой подставкой (код 4321624) и ручным душем (опция)



Мармит Metos Proff VMOS3-1200 с отдельными ваннами GN 1/1 (код 4321632) и краном (опция).





НЕЙТРАЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF

Стандартные модели **нейтральных столов Metos Proff** имеют ширину 400, 800, 1200 и 1600 мм. Средняя полка в шкафах регулируется по высоте. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку. В дополнение к стандартной линейке, нейтральные столы Metos Proff NC могут монтироваться на усмотрение заказчика с другим оборудованием Proff.

Metos	Код	Габариты мм
NC-400 правосторонняя дверь	4250130	400x650x900
NC-400 левосторонняя дверь	4250131	400x650x900
NC-800	4205143	800x650x900
NC-1200	4205168	1200x650x900
NC-1600	4205175	1600x650x900
пара GN-направляющих	4321308	
Решетчатая полка	4188723	
Полка из нержавеющей стали	4188748	



Metos Proff NC-1200. Код 4205168.

НЕЙТРАЛЬНЫЙ РАБОЧИЙ СТОЛ METOS PROFF

Нейтральный рабочий стол Metos Proff шириной 800 мм. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку. Стол выполнен из н/стали и оборудован по заднему краю брызговиком высотой 60 мм. Три выдвижных ящика размером 700x565x158 мм с телескопическими направляющими.

Нейтральный рабочий стол	Код	Габариты мм
D-3-800	4252210	800x650x900



Рабочий стол шеф-повара Metos Proff повышает функциональную гибкость ресторанной кухни. Кроме того, он служит образцом изысканной мебели для мест общественного пользования.

РАБОЧИЙ СТОЛ ШЕФ-ПОВАРА METOS PROFF

Рабочий стол шеф-повара был разработан при участии одного из ведущих шеф-поваров Финляндии. Основой является рабочий стол шириной 800 мм из н/стали с выдвижными ящиками и шкафом. В ящиках имеются каркасы для установки GN- контейнеров. В шкафу- пластиковая корзина для мусора, в столешнице – сток для грязной воды. Воронник стока легко снимается для мойки в посудомоечной машине. Имеется также деревянный держатель для ножей и точилки. С левой стороны - откидная полка.

В комплектацию входит разделочная доска 600x450x50 мм и подставка для специй.

Metos	Код	Габариты мм
CS800	4204290	800x650x900

ТАРЕЛКОРАЗДАТЧИКИ METOS PROFF



Тарелкораздатчик Metos PDW

Тарелкораздатчик **Metos Proff PDW** вмещает около 130 тарелок диаметром макс. 270 мм. Тарелкораздатчик имеет бесступенчатую регулировку температуры и легко регулируемое нажимное усилие пружины. Температурный диапазон 20-80°C. Модель Metos PD аналогична модели PDW, но без нагрева.



Модели Proff PDWT и PDT аналогичны вышеуказанным, но, помимо всего, оснащены колесами и ручкой. Тарелкораздатчик Metos LPDW вмещает около 65 тарелок диаметром макс. 320 мм. Тарелкораздатчик имеет бесступенчатую регулировку температуры и легко регулируемое нажимное усилие пружины. Температурный диапазон 20-80°C. Модель Metos LPD аналогична модели LPDW, но без нагрева. Модели Proff LPDWT и LPDT аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Все модели по заказу могут оснащаться регулировочными штырями под диаметр тарелок. Крышка помогает поддерживать тарелки в нагретом состоянии и защищает их от грязи при хранении

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
130 шт. макс Ø 270 мм:			
PD	4203900	400x650x900	- нейтральный
PDW	4203902	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW с подогревом
PDT	4203904	400x650x900	- нейтральный, с колесами и ручкой
PDWT	4203906	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW с подогревом, колесами и ручкой

65 ШТ. МАКС. Ø 320 мм:			
LPD	4203908	400x650x900	- нейтральный
LPDW	4203910	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW с подогревом
LPDT	4203912	400x650x900	- нейтральный, с колесами и ручкой
LPDWT	4203914	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW с подогревом, колесами и ручкой

Аксессуары

Регулировочные штыри	4203972		Регулировочные штыри
Крышка	4203979	400x650x100	Крышка
Крышка	4203966	288x288x50	for 1xØ270 cylinder
Крышка	4203968	360x360x50	for 1xØ320 cylinder



Водораздатчик Metos WD

ВОДРАЗДАТЧИК METOS PROFF

Производительность водораздатчика Metos Proff WD 40 литров в час. Оснащен краном и каплесборником со сливом.

Модель Proff WD встроена в рабочий стол Proff. Модели с маркировкой N – нейтральные. Модели с маркировкой E оснащены электронным краном. Раздатчики оборудованы датчиком потока, интенсивность потока воды легко регулируется под размер стакана. Эта модель отвечает самым высоким требованиям гигиены. Все модели могут быть дополнены фильтром для воды. Фильтр устанавливается на заводе и должен заказываться вместе с раздатчиком.

Охлаждаемый	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Proff WD	4213317	400x650x900	230V 1~ 0,5 kW
Proff WD-E	4213319	400x650x900	230V 1~ 0,5 kW

Нейтральный	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Proff WD-N	4213321	400x650x900	
Proff WD-EN	4213323	400x650x900	230V 1~ 0,1 kW

Аксессуары

Фильтр	4213335	заказывать вместе с водораздатчиком	
--------	---------	-------------------------------------	--



Электронный кран модели E.

ВЕРХНИЕ ПОЛКИ METOS PROFF



Полка Metos Proff с двухсторонним козырьком.

Верхняя полка Metos Proff изготовлена из нержавеющей стали. Защитный козырек - из закаленного стекла. Ширина полки 280 мм. В ассортименте входят односторонние и двухсторонние полки с LED-освещением (L) или галотермической лампой (H). Полки всегда заказываются вместе с основным оборудованием Proff.

Полка с подсветкой	Код	Габариты мм	kW
US-800-1L	4321690	800x507x405	0,018
US-800-2L	4321692	800x507x405	0,018
US-1200-1L	4321694	1200x507x405	0,03
US-1200-2L	4321696	1200x507x405	0,03
US-1600-1L	4321697	1600x507x405	0,03
US-1600-2L	4321699	1600x507x405	0,03

Полка с теплоизлучателем	Код	Габариты мм	kW
US-800-1H	4321680	800x507x405	0,4
US-800-2H	4321682	800x507x405	0,4
US-1200-1H	4321684	1200x507x405	0,6
US-1200-2H	4321686	1200x507x405	0,6
US-1600-1H	4321687	1600x507x405	0,6
US-1600-2H	4321689	1600x507x405	0,6

ВЕРХНИЕ ПОЛКИ METOS SKY



Полка Metos Proff Sky с теплоизлучателем Halotherm, передним стеклом и гигиеническим козырьком.

Каркас полки Metos SKY изготовлен из н/стали. Сама полка и гигиенический козырек выполнены из закаленного стекла. Ширина полки – 300 мм. Модельный ряд включает полки со светодиодным освещением (LED) и гигиеническими козырьками с обеих сторон или с галотермическим нагревателем (HFG) с поворотным передним стеклом и одним гигиеническим козырьком. Верхние полки Sky всегда заказываются с оборудованием Proff.

Полка с LED-подсветкой	Код	Габариты мм	kW
800 Proff Sky-LED	4321710	750x560x400	0,03 kW
1200 Proff Sky-LED	4321712	1150x560x400	0,03 kW

Полка с теплоизлучателем	Код	Габариты мм	kW
800 Proff Sky-HFG	4321702	750x560x400	0,4 kW
1200 Proff Sky-HFG	4321706	1150x560x400	0,6 kW

Аксессуары	Код	Габариты мм
Стекло 800/1200	4321714	475x350

ПОЛКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ METOS PROFF

Полка для раздачи Metos Proff изготовлена из н/стали и закаленного стекла. Стекло легко снимается для чистки. Модель **HSR** предназначена для ретроинсталляций. Модель **HS** - фиксированная, заказывается вместе с основным оборудованием Proff.

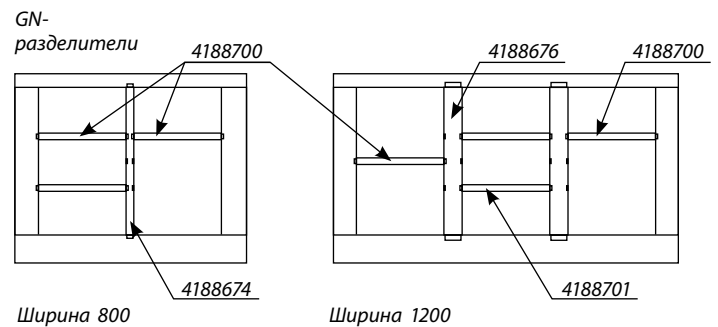
Metos	Код	Габариты мм
HSR-800	4305026	795x210x300
HSR-1200	4305029	1195x210x300
HS-800	4305025	795x210x300
HS-1200	4305028	1195x210x300
HS-1600	4305027	1595x210x300



Полка для раздачи Metos Proff состоит из собственно стеклянной полки и передней стеклянной панели.

РАЗДЕЛИТЕЛИ METOS PROFF GN ДЛЯ МАРМИТОВ

Разделители для контейнеров GN доступны в качестве аксессуаров для использования в мармитах Proff. Разделители Proff GN облегчают выемку и размещение контейнеров GN в мармитных ваннах. Рамки GN наиболее эффективный способ предотвращения смещения контейнеров при их установке в ванну.



Metos	Код	Габариты мм
Разделитель DL800	4188674	554x31, 800 мм ванна
Разделитель DL1200	4188676	554x64, 1200 мм ванна
Разделитель DS	4188700	317x20, боковой
Разделитель DM	4188701	310x20, в середине
Компл.разделителей 800	4188710	800 ванна, вкл. 1 шт. 4188674 и 3 шт. 4188700
Компл.разделителей 1200	4188712	1200 ванна, вкл. 2 шт 4188676, 3 шт. 4188700 и 1 шт. 4188701
GN-рамка GN1/1	4136757	325x526
GN-рамка 4xGN1/4	4136764	325x526
GN-рамка 6xGN1/6	4136762	325x526



Комплект GN-разделителей 800, код 4188710.



GN-рамка GN1/1, код 4136757.



GN-рамка 4xGN1/4, код 4136764. Разделители можно легко перестроить под другие размеры, например, 2xGN1/2.



GN-рамка 6xGN1/6, код 4136762. Разделители можно легко перестроить под другие размеры, например, 3xGN1/3

РАЗДЕЛИТЕЛИ METOS PROFF GN ДЛЯ ВЫДВИЖНЫХ ЯЩИКОВ

Для выдвижных ящиков Proff в качестве аксессуаров предлагается три различных **пакета разделителей GN**. С помощью разделителей легко организовать и отрегулировать размеры нужного места для посуды GN. Все пакеты включают рамку с определенным типом разделителей. Предлагаются следующие варианты: 4136772 для GN 1/4 и GN1/2; 4136774 для GN 1/9 и 4136776 для GN 1/6 и GN 1/3.



Metos	Код	Габариты мм	
GN-рамка GN1/4 и GN1/2	4136772	325x526	для ящиков Proff
GN-рамка GN1/9	4136774	325x526	для ящиков Proff
GN-рамка GN1/6 и GN1/3	4136776	325x526	для ящиков Proff



GN-рамка для ящиков Proff, контейнеры 2xGN1/4 + GN1/2, код 4136772



GN-рамка для ящиков Proff, контейнеры 9xGN1/9, код 4136774.



GN-рамка для ящиков Proff, контейнеры 4xGN1/6+GN1/3, код 4136776.

ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА-ВИТРИНА METOS DELI

Удобная холодильная ванна-витрина **Metos VK38** прекрасно подходит для небольших помещений. Ее можно использовать в магазине, придорожном кафе, на раздаточной линии, а также в пиццериях, салат-барах и закусочных.

Легко переносится с места на место. Ванна может устанавливаться на стол или над столом при помощи ножек или полки. Предназначена для размещения GN-контейнеров. Температурный диапазон +2°C...+10°C. Корпус ванны целиком из н/стали. Стеклопанель из ударопрочного стекла. Используемый хладагент - R600a.



Холодильная ванна-витрина Metos VK38-120 для четырех контейнеров GN1/3.

Metos VK38	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
VK38-120	4116831	4xGN1/3	1200x395x225	230V1~0,34kW 13A
VK38-150	4116833	6xGN1/3	1500x395x225	230V1~0,34kW 13A
VK38-160	4116835	7xGN1/3	1600x395x225	230V1~0,34kW 13A



ВИТРИНА METOS SUSHI



Стильная витрина **Metos Sushi** для тапасов и суши. Витрина легкая, поэтому ее можно ставить в любом месте. Может устанавливаться на стол или над столом при помощи ножек или полки. Ванна из н/стали рассчитана на GN-контейнеры. Температурный диапазон +1°C...+5°C. Крышка и люк из ударопрочного стекла. Светодиодная подсветка (LED).

Metos Sushi	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
Sushi VS4	4209540	4x GN 1/3-40 мм	1085x395x245	230V 0,345 kW 6A
Sushi VS6	4209542	6x GN 1/3-40 мм	1438x395x245	230V 0,345 kW 6A
Sushi VS8	4209544	8x GN 1/3-40 мм	1788x395x245	230V 0,345 kW 6A
Sushi VS10	4209546	10x GN 1/3-40 мм	2140x395x245	230V 0,345 kW 6A



ВОДРАЗДАТЧИКИ METOS

Водораздатчики Metos нальют стакан или графин холодной чистой воды за минуту – с пузырьками или без. Пусть выбирает клиент!



Водораздатчик **Metos Calypso 2** встраивается в кухонную мебель. Раздатчик оборудован элегантным краном и холодильной установкой Pro2 XXL, которая устанавливается внутри мебели. Блестящий черный кран с каплесборником из нержавеющей стали на верхней поверхности отлично смотрится в любой обстановке.

Высота крана 295 мм, поэтому напитки можно разливать прямо в кувшин или графин. Кран оснащен сенсорным экраном, на котором можно легко выбрать желаемый напиток. Экран программируется на 13 различных напитков. Размер порций и вкус регулируются, каждому напитку можно присвоить название по желанию пользователя.

Температура воды регулируется в пределах от 5°C до 12°C. Производительность дозатора – 270 литров газированной или негазированной воды в час. Двуокись углерода в комплектацию не входит, поэтому следует заключить отдельный договор с поставщиком углекислого газа



Внесенные в память напитки можно копировать на другие раздатчики Metos Calypso 2 с карты USB

Встраиваемый водораздатчик **Metos Piccolo** оборудован краном Piccolo и холодильной установкой Pro2, устанавливаемой внутри стола или шкафа, так что сверху остается только хромированный кран элегантной формы и каплесборник.

Кран оснащен кнопками управления со светодиодной подсветкой. Производительность раздатчика - 90 литров газированной воды в час. Высота крана 210 мм, что позволяет использовать высокие стаканы. Двуокись углерода в комплектацию не входит, поэтому с поставщиком углекислого газа должен быть заключен отдельный договор



Элегантный кран Metos Piccolo отлично смотрится в любой обстановке.



Вкус и аромат лимона, граната или черной смородины можно добавлять как к газированной, так и водопроводной воде. Одной бутылки ароматизатора (500 мл), хватает на приготовление 500 л ароматного напитка.



Для всех раздатчиков Metos рекомендуется установка датчика утечки Aqua Safe. Автоматическое отключение электричества и воды в случае обнаружения утечки.



ВОДОРАЗДАТЧИКИ METOS



Поворотная верхняя часть Metos Lom Evo облегчает использование крана.

Встраиваемый водораздатчик **Metos Lom Evo** с черным, цвета пианино, краем оборудован двумя отдельными кранами для газированной и негазированной воды.

Раздача не требует особых усилий благодаря прочным пластиковым ручкам и верхней части с углом поворота 180°. Высота крана 322 мм, поэтому воду можно разливать прямо в графин.

Водораздатчик **Metos Lom Evo** может поставляться с холодильными установками Metos Pro2 или Metos Pro2 XXL в зависимости от требуемой производительности. Установка Pro2 выдает 150 л/час, в то время как Pro2 XXL прокачивает 270 литров в минуту. Холодильная установка монтируется в мебель.

Двуокись углерода в комплектацию не входит, поэтому с поставщиком углекислого газа должен быть заключен отдельный договор.



Холодильная установка Pro2 (R290)



Холодильная установка Pro2 XXL

Водораздатчик Metos	Код	Габариты мм	Производительность	Эл.соединение	Подкл.холодной воды
Calypso 2	4000600	90x273x436	270 л/ч газированной или негазированной воды	230V 1~ 0,95kW 10A	1/2"

с хол. установкой Pro2 XXL, фильтром и каплесборником

Водораздатчик Metos	Код	Габариты мм	Производительность	Эл.соединение	Подкл.холодной воды
Piccolo Fusion	4213360	40x174x326	150 л/ч негазированной или 90л/ч газированной воды	230V 1~ 0,33kW 10A	1/2"

с хол. установкой Pro2, фильтром и каплесборником

Водораздатчик Metos	Код	Габариты мм	Производительность	Эл.соединение	Подкл.холодной воды
Кран Lom Evo	4214000	129x165x551			
Хол.установка Pro2 с фильтром (R290)	4214002	242x307x409	150 л/ч негазированной или 90л/ч газированной воды	230V 1~ 0,33kW 10A	1/2"
Хол.установка Pro2 XXL с фильтром	4214004	350x366x540	270 л/ч газированной или негазированной воды	230V 1~ 0,95kW 10A	1/2"

Аксессуары	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Датчик утечки Aqua Safe	4214006	210x130x90	230V 1~
Каплесборник, н/сталь	4214008	290x170x26	
Хрустальный графин Estet	4214010	105x105x264	объем 75 сантимитров

Ароматизаторы	Код	Объем
Лимон-лайм	4000602	500 мл
Гранат	4000604	500 мл
Черная смородина	4000606	500 мл

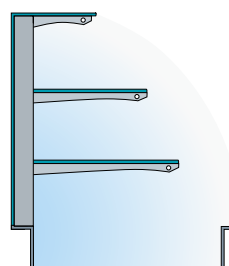
ВИТРИНЫ METOS HALO ОТКРЫТЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ

Модельный ряд открытых, охлаждаемых витрин **Metos Halo** с воздушным занавесом предлагает идеальное решение для эффектного представления пищевой продукции. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки, подают Ваш товар в наиболее привлекательной форме. Открытая конструкция обеспечивает доступ даже к продуктам, расположенным у задних стенок полок. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, формирует воздушный занавес во фронтальной части витрины для обеспечения требуемой температуры внутри витрины. Поток холодного воздуха направляется на все полки, а также на ванну. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800 и 1200 мм.

- Витрина с воздушным занавесом
- Односторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Легко сдвигаемые на сторону персонала дверцы
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Ванна и полки витрины с воздушным занавесом остаются в холодной зоне.



ВИТРИНЫ METOS HALO ОТКРЫТЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ

<i>Витрины Metos Halo охлаждаемые с воздушным занавесом</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>Электрическое подключение</i>	<i>Электрическое подключение</i>
1O800 LED, односторонняя	4312600	800x650x1500	0,92	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1O1200 LED, односторонняя	4312601	1200x650x1500	1,42	230В 1N~ 1,1 kW 10А

<i>с охлаждаемыми шкафами</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты, мм</i>	<i>Электрическое подключение</i>	<i>Охлаждаемый шкаф</i>	<i>Электрическое подключение</i>
1OC800 LED, односторонняя	4312602	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1OC1200 LED, односторонняя	4312603	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А

1= односторонняя O= воздушный занавес

Аксессуары стр.315



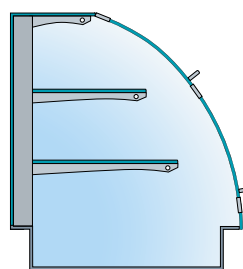
ВИТРИНЫ METOS HALO ЗАКРУГЛЕННЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ДВЕРЦАМИ

Витрины **Metos Halo** с закругленной фронтальной поверхностью формируют представление продуктов, достойное их внешнего вида. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки акцентирует внимание на самых привлекательных свойствах каждого продукта. Выставленные продукты защищены прозрачными акриловыми дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

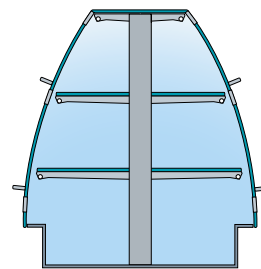
Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, гарантирует создание условий, при которых все полки и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Легко сдвигаемые дверцы со стороны персонала
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина с двумя дверцами по обеим сторонам и двумя полками





Витрины Metos Halo охлаждаемые с дверцами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Электрическое подключение
1R800 LED односторонняя	4312604	800x650x1500	0,92	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1R1200 LED односторонняя	4312605	1200x650x1500	1,42	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1R1600 LED односторонняя	4312606	1600x650x1500	1,95	230В 1N~ 1,4 kW 10А

Витрины Metos Halo охлаждаемые с дверцами, двухсторонние				
2R800 LED	4312746	800x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А
2R1200 LED	4312748	1200x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А
2R1600 LED	4312750	1600x650x1500		230В 1N~ 1,7 kW 10А

Витрины Metos Halo с охлаждаемыми шкафами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Охлаждаемый шкаф	Электрическое подключение
1RC800 LED односторонняя	4312607	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1RC1200 LED односторонняя	4312608	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1RC1600 LED односторонняя	4312609	1600x650x1500	1,95	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,4 kW 10А

Витрины Metos Halo с охлаждаемыми шкафами, двухсторонние					
2RC800 LED	4312740	800x650x1500		5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,6 kW 10А
2RC1200 LED	4312742	1200x650x1500		10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,6 kW 10А
2RC1600 LED	4312744	1600x650x15 00		10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,7 kW 10А

1=односторонняя 2=двухсторонняя R=закругленная C= охлаждаемый шкаф

Аксессуары стр.315

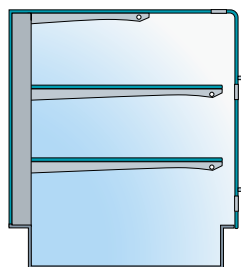
ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ С ДВЕРЦАМИ METOS HALO

Витрины **Metos Halo** с прямоугольным профилем являются наилучшим выбором в условиях, когда требуется представить большой объем продуктов при небольшой производственной площади. Прямоугольные витрины Halo предназначены для размещения подносов под размеры контейнеров GN всех полок. Прямоугольный профиль с его прямыми линиями сочетается с современным дизайном интерьера. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

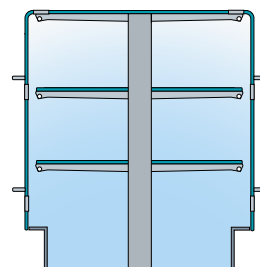
Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, гарантирует создание условий, при которых все полки и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Сдвижные дверцы с опорой на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Ванна и полки, совместимые с размерами GN контейнеров
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина имеет две дверцы с обеих сторон.

Прямоугольные витрины Halo 1600 оборудованы сбоку двумя дверцами для каждой полки





Витрина Metos Halo, охлаждаемая, с дверцами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Электрическое подключение
1S800 LED, односторонняя	4312612	800x650x1500	1,15	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1200 LED, односторонняя	4312613	1200x650x1500	1,78	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1600 LED, односторонняя	4312614	1600x650x1500	2,43	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
Витрина Halo LED охлаждаемая с дверцами, двухсторонняя				
2S800 LED	4312747	800x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А
2S1200 LED	4312749	1200x650x1500		230В 1N~ 1,6 kW 10А
2S1600 LED	4312751	1600x650x1500		230В 1N~ 1,7 kW 10А

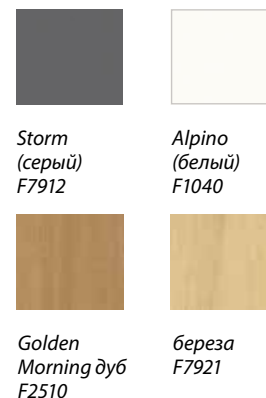
Витрина Metos Halo, с охлаждаемыми шкафами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Охлаждаемый шкаф	Электрическое подключение
1SC800 LED, односторонняя	4312615	800x650x1500	1,15	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1SC1200 LED, односторонняя	4312616	1200x650x1500	1,78	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1SC1600 LED, односторонняя	4312617	1600x650x1500	2,43	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
Витрина Halo LED охлаждаемая с дверцами и охлаждаемыми шкафами, двухсторонняя					
2SC800 LED	4312741	800x650x1500			230В 1N~ 1,1 kW 10А
2SC1200 LED	4312743	1200x650x1500			230В 1N~ 1,6 kW 10А
2SC1600 LED	4312745	1600x650x1500			230В 1N~ 1,7 kW 10А

1=односторонняя 2=двухсторонняя S=прямоугольная C= охлаждаемый шкаф

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ВИТРИН HALO

Витрины Halo со светодиодной подсветкой могут быть отделаны ламинированными панелями Nova, чтобы эффективно вписываться в линию раздачи Nova. Стандартные цвета ламината следующие: белый (F1040), серый (F7912), под дуб (F2510) и под березу (F7921). Специальные цвета и материалы доступны по отдельному заказу.

Аксессуары	Код	Габариты мм	
Облицовочные панели Nova 800	4312350	800	белый, серый, под дуб, под березу
Облицовочные панели Nova 1200	4312352	1200	белый, серый, под дуб, под березу
Облицовочные панели Nova 1600	4312354	1600	белый, серый, под дуб, под березу
Плоская направляющая 800	4312304	800	н/сталь
Плоская направляющая 1200	4312306	1200	н/сталь
Плоская направляющая 1600	4312308	1600	н/сталь
Трубчатая направляющая 800	4312344	800	н/сталь
Трубчатая направляющая 1200	4312346	1200	н/сталь
Трубчатая направляющая 1600	4312348	1600	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312356	800	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312358	1200	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312360	1600	н/сталь
GN-рельсы для охлаждаемого шкафа	4312310		н/сталь
Воздушная решетка	4312362	все размеры	н/сталь





СТЕКЛЯННЫЕ ВИТРИНЫ METOS CD

Витрины Metos CD оснащены открытой охлаждаемой ванной для бутылок и стеклянными полками, каждая полка с одной дверцей для самообслуживания. Сверху установлена мощная подсветка. Вместительная стеклянная часть позволяет выставить большое количество продуктов.

В ассортимент витрин CD входят модели длиной 800 и 1200 мм. Обе модели могут быть оснащены либо 2-мя либо 3-мя полками. В нижней части моделей длиной 800 мм расположен один охлаждаемый шкаф, в моделях длиной 1200 мм – 2 шкафа. Витрины Metos CD имеют прочный полиуретановый корпус. Хладагент R404a. Все видимые поверхности выполнены из нержавеющей стали. Управление температурой и процессом дефростации производится автоматически. Витрины CD также могут быть исполнены в виде нейтральных верхних стеклянных частей, также возможно пристенное исполнение, с нижними шкафами со стороны покупателя.

- Мощный холодильный агрегат
- Хладагент R404a
- Охлаждаемые шкафы внизу
- Облицовка из нержавеющей стали
- Дверцы напротив каждой полки
- 2 или 3 полки
- Пристенные модели
- Настольные модели
- Диапазон регулировки температуры +4 ... +9°C



Холодильная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки, ванна, шкаф	4312400	800*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 800-3, 3 полки, ванна, шкаф	4312402	800*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-2, 2 полки, ванна, 2 шкафа	4312410	1200*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-3, 3 полки, ванна, 2 шкафа	4312412	1200*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А

CD нейтральная настольная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки	4312420	800*650*590	230В 1N~ 0,1 кВт 10А
CD 800-3, 3 полки	4312422	800*650*730	230В 1N~ 0,1 кВт 10А

Кол-во кассет/Настольные подставки для кассет	Код	раст. между направл.	Габариты мм
BAS-2	4554156	2/195 мм	560*560*600
BAS-3	4554154	3/195 мм	560*560*850



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ METOS GEORGIA



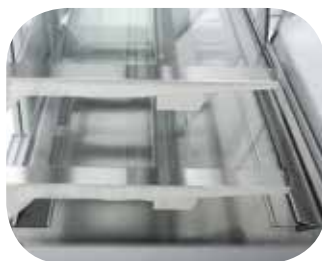
Четкий обзор и подсветка на каждой полке делают выкладку товара элегантной и привлекательной.

Кондитерские витрины Metos Georgia - это настоящие демонстрационные залы для кафетериев, ресторанов и продовольственных магазинов самообслуживания, стимулирующие продажи и создающие прочную основу для интерьера. Сочетание дизайна витрин с люминесцентной подсветкой каждой стеклянной полки гарантирует привлекательную подачу продуктов.

В дополнение к общему дизайну витрин, большое внимание было уделено разработке деталей, облегчающих процедуру чистки. Переднее стекло может наклоняться, а полки легко снимаются. Термоизолированные, двойные стеклянные панели и раздвижные дверцы позволяют экономить потребление энергии. Кроме того, продуманная конструкция исключает возможность конденсации влаги на стеклянных поверхностях. Наружные углы и прилавок для кассы дают хорошую возможность для создания стильных решений.

Стандартные цветовые решения витрин - нержавеющая сталь, золотистый и серый цвет. Нижняя часть витрин облицована влагостойким ламинатом. Стандартные витрины золотистого цвета поставляются с передней панелью и нижней частью, отделанной «под дуб». Модели серого цвета и цвета н/стали поставляются с лицевой панелью и нижней частью, отделанной нержавеющей сталью.

Кондитерские витрины Metos Georgia предлагаются с габаритами 600 мм, 1000 мм и 1500 мм, в нейтральном исполнении или с холодильной установкой. Доступны также угловые модули. Корпус стеклянных модулей выполнен из н/стали. Температурный диапазон холодильных установок +4...+8°C, при окружающей температуре не более +25°C и относительной влажности 60%. Спрашивайте витрины с режимом +2...+6°C!



Эффективная циркуляция воздуха обеспечивает равномерное охлаждение.



Золотистая витрина с панелями «под дуб».



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ METOS GEORGIA



Кондитерская витрина с изогнутым передним стеклом



Кондитерская витрина с прямым передним стеклом

Кондитерская витрина Metos Georgia с изогнутым передним стеклом, охлаждаемая

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Золотистая С 600	4310209	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Золотистая С 1000	4310210	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Золотистая С 1500	4310212	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A
Золотистая С 600	4310213	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Серая С 1000	4310214	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Серая С 1500	4310216	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A
Н/сталь С 600	4310253	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Н/сталь С 1000	4310254	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Н/сталь С 1500	4310256	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A

Для самообслуживания

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Золотистая С 1000SS	4310220	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A
Серая С 1000SS	4310222	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A
Н/сталь С 1000SS	4310224	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A

Нейтральная

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Золотистая N 1000	4310200	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Золотистая N 1500	4310202	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Серая N 1000	4310204	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Серая N 1500	4310206	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Н/сталь N 1000	4310250	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Н/сталь N 1500	4310252	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A

Внешний угол 45, нейтральная

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Угл.золотистая N 45	4310230	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Угл.серая N 45	4310232	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Угл. н/сталь N 45	4310234	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A

Прилавок

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение
Gold Cash 1000	4310240	1000x750x810	
Grey Cash 1000	4310242	1000x750x810	
Stainless Cash 1000	4310243	1000x750x810	

Прямое стекло, охлаждаемая, н/сталь

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Квадратная С 1000	4310270	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Квадратная С 1500	4310272	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A

Прямое стекло, нейтральная, н/сталь s

Код	площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Квадратная N 1000	4310276	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A



Переднее стекло открывается для облегчения чистки.



Температура регулируется в пределах между +4 и +8 градусами.

ВИТРИНЫ METOS CUBE II



Безрамочная прозрачная витрина Cube дает отличный обзор с любой стороны



Простой дизайн квадратных витрин Metos Cube II - отличное решение для демонстрации товаров. LED-подсветка, полки из закаленного стекла и открытая конструкция гарантированно стимулируют продажу.

Линейка Metos Cube II включает две модели. Витрина, обрамленная эффектной черной рамкой, прекрасно вписывается в любой интерьер. Светодиодная подсветка улучшает обзор выставленных товаров. Одна модель предназначена для линий самообслуживания, другая – для обслуживания продавцом.

Безрамочная, прозрачная конструкция витрины Cube обеспечивает беспрепятственный обзор со всех сторон. Светодиодные полосы под каждой полкой подчеркивают продукт и стимулируют продажу. Прозрачная витрина Cube доступна в версии для самообслуживания.

Витрины для самообслуживания имеют открытую лицевую часть, в то время как витрины для обслуживания продавцом оборудованы подъемным стеклом для облегчения чистки (не прозрачным). Со стороны персонала имеются раздвижные дверцы.

Витрины Cube оснащены электронным управлением. Охлаждение вентилятором, функция автоматической разморозки и выпаривания. Температурный диапазон +4 ... +8°C при окружающей температуре + 25°C и относительной влажности 60%. Выдвижной агрегат для удобства обслуживания.

Модель Metos Cube II прозрачная для обслуживания продавцом

Код	Площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Cube II 1000	4310430	1,46	990x735x1344	230V1~ 0,562 kW

Модель для обслуживания продавцом Metos Cube II, черная

Код	Площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Cube II 1000	4310422	1,46	990x742x1344	230V1~ 0,61 kW
Cube II 1500	4310424	2,1	1490x742x1344	230V1~ 0,91 kW

Модель для самообслуживания Metos Cube II, черная

Код	Площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Cube II 1000	4310426	1,46	990x742x1344	230V1~ 0,61 kW
Cube II 1500	4310428	2,1	1490x742x1344	230V1~ 0,91 kW

Модель для обслуживания продавцом Metos Cube Jewerly

Код	Площадь м2	Габариты мм	Эл.соединение	
Cube Jewerly 1000	4310432	0,7	985x736x1200	230V1~ 0,41 kW



Витрина для обслуживания продавцом Metos Cube II, прозрачная



Витрина для обслуживания продавцом Metos Cube II, черная



Витрина для самообслуживания Metos Cube II, черная



Выкладка продуктов решает все

Модульная система предоставляет выбор

Пять размеров, от 3 до 7 ванн. Самообслуживание или обслуживание через продавца. Выбор лицевых стеклянных профилей. Две версии по высоте. Более 50 вариантов конфигурации горячей линии, не считая бесчисленных способов оформления витрины с помощью дистрибьютора от Henny Penny.

Система THERMA-VEC® - нет запотевания, нет холодных точек

Кулинарные отделы супермаркетов и магазинов розничной продажи – идеальное место для предложения горячей продукции от закусок до десерта. Но если ваша еда выглядит не лучшим образом, то никто никогда не узнает, какова она на вкус. Вот здесь-то и пригодится система Therma-Vec и витрина HMR. Therma-Vec обеспечивает равномерную циркуляцию тепла по всей витрине, позволяющую устранять запотевание стекла и холодные точки, и одновременно поддерживать продукты в теплом, свежем и радующем глаз состоянии. А все это вместе взятое стопроцентно ведет к увеличению продаж.

Высокое качество, доводка, исполнение

Витрины с подогревом HMR созданы для высокоэффективной презентации продуктов:

- Конструкция из нержавеющей стали и закаленного стекла
- Переднее стекло на пневматических пружинах для облегчения подъема – разбито на 6 и 7 секций
- Раздвижные задние дверцы из зеркального стекла для удобного доступа
- Отдельно регулируемый верхний и нижний нагрев, плюс ванна для увлажнения



Витрины с подогревом HMR дают вам все шансы, чтобы превратить товар в деньги.



Продажа с продавцом	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
Витрина HMR103 3F	4206300	3 x GN1/1+1/3	1099 x 1181 x 796	400V 3N~ 3,37 kW 6A
Витрина HMR104 4F	4206304	4 x GN1/1+1/3	1429 x 1181 x 796	400V 3N~ 3,81 kW 6A
Витрина HMR105 5F	4206306	5 x GN1/1+1/3	1759 x 1181 x 796	400V 3N~ 4,9 kW 10A
Витрина HMR106 6F	4206308	6 x GN1/1+1/3	2089 x 1181 x 796	400V 3N~ 5,84 kW 10A
Витрина HMR107 7F	4206310	7 x GN1/1+1/3	2419 x 1181 x 796	400V 3N~ 6,92 kW 16A

Самообслуживание	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл.соединение
Витрина HMR103 3S	4206320	3 x GN1/1+1/3	1099 x 1181 x 796	400V 3N~ 2,76 kW 6A
Витрина HMR104 4S	4206322	4 x GN1/1+1/3	1429 x 1181 x 796	400V 3N~ 3,2 kW 6A
Витрина HMR105 5S	4206324	5 x GN1/1+1/3	1759 x 1181 x 796	400V 3N~ 4,29 kW 10A
Витрина HMR106 6S	4206326	6 x GN1/1+1/3	2089 x 1181 x 796	400V 3N~ 4,71 kW 10A
Витрина	4206328	7 x GN1/1+1/3	2419 x 1181 x 796	400V 3N~ 5,78 kW 16A

Подставки	Код	Габариты мм
MPB103.0	4206330	1099 x 991 x 483
MPB104.0	4206332	1429 x 991 x 483
MPB105.0	4206334	1759 x 991 x 483
MPB106.0	4206336	2089 x 991 x 483
MPB107.0	4206338	2419 x 991 x 483

ВИТРИНЫ С ПОДОГРЕВОМ METOS EPC

Витрина с подогревом для самообслуживания

Чрезвычайно мобильные, с открытой лицевой частью витрины для самообслуживания с исключительной продолжительностью хранения продуктов можно разместить практически в любой торговой точке.

- Воздушный занавес для увеличения продолжительности хранения продуктов
- Равномерное распределение тепла
- Короткий профиль улучшает линию обзора
- Низкозатратное, с длительным сроком службы светодиодное освещение
- Прозрачные боковые панели для улучшения обзора
- 2 легкие, регулируемые изогнутые полки
- Полки и основание с независимой регулировкой температуры
- Заглубленная панель управления с температурным дисплеем
- Защитные амортизаторы спереди и по краям
- Черный матовый корпус
- Вся конструкция из н/стали



Витрина	Габариты мм	Эл.соединение
EPC 300	1016 x 895 x 1530	230V 1~ 3,58 kW kW 20A
EPC 400	1213 x 895 x 1530	230V 1~ 4,60 kW kW 20A

ВИТРИНЫ С ПОДОГРЕВОМ METOS HOT 2L

Витрина с подогревом для самообслуживания

- Витрина Combi с подогреваемыми полками и нейтральной подставкой
- Эффективная демонстрация продуктов
- Витрина поддерживает температуру сервировки
- Две полки с подогревом, температурный диапазон +85...+93°C
- Сфокусированный инфракрасный нагреватель охватывает все пространство витрины
- Ударопрочное покрытие ламп защищает продукты от возможного разрушения светильника
- Горизонтальные полки позволяют использовать витрину с 2 сторон
- Торцевые стенки из стекла
- Нейтральная подставка и боковая полка для перекрестной продажи пищевых продуктов различной категории
- Колеса с блокировкой
- Цвет черный



Витрина	Код	Габариты мм	Эл.соединение
С подогревом и нейтральной подставкой	4252312	1055 x 505 x 1630	230V 1~ 2,68 kW kW 11A
Витрина с подогревом	4181210	1041 x 495 x 643	230V 1~ 2,68 kW kW 11A

ВИТРИНЫ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРОДАВЦОМ METOS GASTRO

Встраиваемые витрины **Metos Gastro** предназначены для жестких условий эксплуатации. Разнообразный ассортимент призван удовлетворить любые, самые требовательные запросы. Доступны витрины с собственной системой охлаждения или с подключением удаленного охлаждения. Предлагаются три профиля фронтальной стеклянной поверхности – закругленный, прямоугольный или наклонный для моделей с обслуживанием продавцом (закрытая лицевая часть) или для моделей самообслуживания с дверцами или без дверей.

- корпус из полированной н/стали
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя со сливом
- стеклянные компоненты из закаленного стекла
- нижний поддон из н/стали
- подсветка для каждой полки
- автоматическая разморозка и выпаривание конденсата
- цифровая регулировка температуры и скорости вентилятора
- охлаждаемое дно ванны, контейнеры GN1/1, высота ванны 215 мм, регулируемая
- климатический класс 3M2 (-1°C...+7°C)



Metos Gastro GE-112-53



Metos Gastro GR-112-70

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с одной полкой, высота стекла 530 мм

Код	Площадь м2	Монт.углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro GE-80-53-E	4321332	0,6	740x670	800x695x530/1210	230V1~ 0,4 kW 10A
Gastro GE-112-53-E	4000220	0,9	1065x670	1125x695x530/1210	230V1~ 0,577 kW 10A
Gastro GE-145-53-E	4000221	1,2	1390x670	1450x695x530/1210	230V1~ 0,601 kW 10A
Gastro GE-177-53-E	4321334	1,48	1715x670	1775x695x530/1210	230V1~ 0,663 kW 10A

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с двумя полками, высота стекла 700 мм

Код	Площадь м2	Монт.углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro GE-80-70-E	4321336	0,85	740x670	800x695x700/1375	230V1~ 0,568 kW 10A
Gastro GE-112-70-E	4000222	1,25	1065x670	1125x695x700/1375	230V1~ 0,598 kW 10A
Gastro GE-145-70-E	4000278	1,65	1390x670	1450x695x700/1375	230V1~ 0,669 kW 10A
Gastro GE-177-70-E	4000232	2,05	1715x670	1775x695x700/1375	230V1~ 0,787 kW 10A

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с тремя полками, высота стекла 870 мм

Код	Площадь м2	Монт.углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro GE-80-87-E	4321338	1,1	740x670	800x695x870/1545	230V1~ 0,621 kW 10A
Gastro GE-112-87-E	4321340	1,6	1065x670	1125x695x870/1545	230V1~ 0,659 kW 10A
Gastro GE-145-87-E	4321342	2,1	1390x670	1450x695x870/1545	230V1~ 0,787 kW 10A
Gastro GE-177-87-E	4321344	2,6	1715x670	1775x695x870/1545	230V1~ 0,921 kW 10A

КРУГЛАЯ витрина с двумя полками, высота стекла 700 мм

Код	Площадь м2	Монт.углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro GR-80-70-E	4321400	0,85	740x670	800x695x700/1375	230V1~ 0,568 kW 6A
Gastro GR-112-70-E	4321402	1,25	1065x670	1125x695x700/1375	230V1~ 0,598 kW 6A
Gastro GR-145-70-E	4321404	1,65	1390x670	1450x695x700/1375	230V1~ 0,669 kW 6A
Gastro GR-177-70-E	4321406	2,05	1715x670	1775x695x700/1375	230V1~ 0,787 kW 6A

КРУГЛАЯ витрина с тремя полками, высота стекла 870 мм

Код	Площадь м2	Монт.углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro GR-80-87-E	4321410	1,1	740x670	800x695x870/1545	230V1~ 0,625 kW 6A
Gastro GR-112-87-E	4321412	1,6	1065x670	1125x695x870/1545	230V1~ 0,659 kW 6A
Gastro GR-145-87-E	4321414	2,1	1390x670	1450x695x870/1545	230V1~ 0,787 kW 6A
Gastro GR-177-87-E	4321416	2,6	1715x670	1775x695x870/1545	230V1~ 0,921 kW 6A



ВИТРИНЫ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ METOS GASTRO

Встраиваемые витрины **Metos Gastro** предназначены для жестких условий эксплуатации. Разнообразный ассортимент призван удовлетворить любые, самые требовательные запросы. Доступны витрины с собственной системой охлаждения или с подключением удаленного охлаждения. Предлагаются три версии фронтальной стеклянной поверхности – прямоугольная, закругленная или покатая, с дверцами или без дверей.

- корпус из полированной н/стали
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя со сливом
- стеклянные компоненты из закаленного стекла, дверцы для самообслуживания из акрилового стекла
- нижний поддон из н/стали
- подсветка для каждой полки
- автоматическая разморозка и выпаривание конденсата
- цифровая регулировка температуры и скорости вентилятора
- охлаждаемое дно ванны, контейнеры GN1/1, высота ванны 215 мм, регулируемая
- климатический класс ЗН1 (-1°C...+10°C)



Metos Gastro OE-112-70



Metos Gastro OR-112-70

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с одной полкой, высота стекла 530 мм

Код	Площадь м2	Монт. углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro OE-51-53-E	4321346	0,36	495x670	515x695x530/1210	230V1~ 0,415 kW 10A
Gastro OE-80-53-E	4321348	0,55	740x670	800x695x530/1210	230V1~ 0,515 kW 10A
Gastro OE-112-53-E	4321350	0,8	1065x670	1125x695x530/1210	230V1~ 0,537 kW 10A
Gastro OE-145-53-E	4000229	1,05	1390x670	1450x695x530/1210	230V1~ 0,641 kW 10A
Gastro OE-177-53-E	4321352	1,35	1715x670	1775x695x530/1210	230V1~ 0,758 kW 10A

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с двумя полками, высота стекла 700 мм

Код	Площадь м2	Монт. углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro OE-51-70-E	4321354	0,38	495x670	515x695x700/1380	230V1~ 0,513 kW 10A
Gastro OE-80-70-E	4321401	0,78	740x670	800x695x700/1380	230V1~ 0,528 kW 10A
Gastro OE-112-70-E	4321356	1,15	1065x670	1125x695x700/1380	230V1~ 0,638 kW 10A
Gastro OE-145-70-E	4321358	1,5	1390x670	1450x695x700/1380	230V1~ 0,764 kW 10A
Gastro OE-177-70-E	4321360	1,9	1715x670	1775x695x700/1380	230V1~ 0,892 kW 10A

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ витрина с тремя полками, высота стекла 870 мм

Код	Площадь м2	Монт. углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro OE-80-87-E	4321362	0,95	740x670	800x695x870/1555	230V1~ 0,716 kW 10A
Gastro OE-112-87-E	4321364	1,45	1065x670	1125x695x870/1555	230V1~ 0,854 kW 10A
Gastro OE-145-87-E	4000231	1,9	1390x670	1450x695x870/1555	230V1~ 1,077 kW 10A
Gastro OE-177-87-E	4321366	2,35	1715x670	1775x695x870/1555	230V1~ 1,111 kW 10A

КРУГЛАЯ витрина с двумя полками, высота стекла 700 мм

Код	Площадь м2	Монт. углубление	Габариты мм	Эл.соединение	
Gastro OR-80-70-E	4321420	0,78	740x670	800x695x700/1380	230V1~ 0,528 kW 6A
Gastro OR-112-70-E	4321422	1,15	1065x670	1125x695x700/1380	230V1~ 0,638 kW 6A
Gastro OR-145-70-E	4321424	1,5	1390x670	1450x695x700/1380	230V1~ 0,764 kW 6A
Gastro OR-177-70-E	4321426	1,9	1715x670	1775x695x700/1380	230V1~ 0,892 kW 6A

Поддоны для конденсата

Код	Эл.соединение
Ручной поддон для конденсата	4231377
Электрический поддон для конденсата	4231373
	230V1~ 1 kW 6A

Для полок доступны гигиенические козырьки в качестве опции. Витрину можно приставлять к стене, если закреплена задняя стенка.



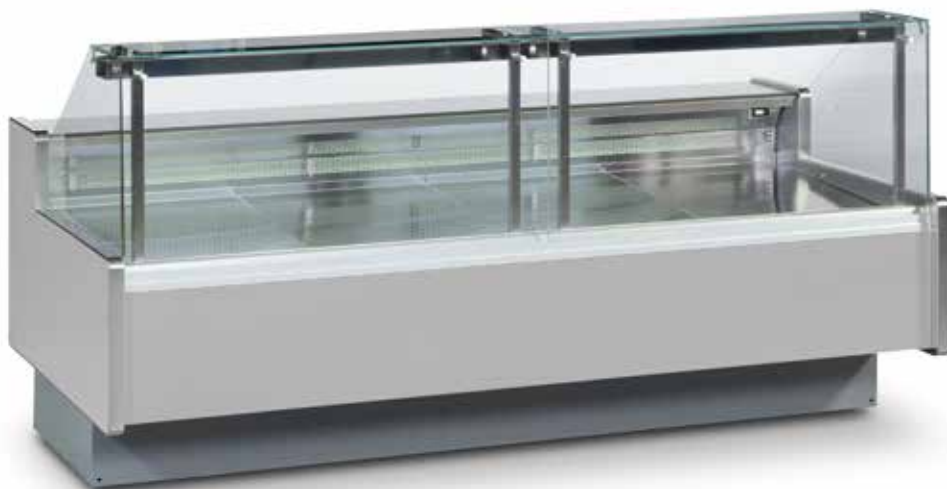
Если витрина не встраивается в мебель, ее можно установить на подставку. Предлагаются подставки для квадратных и круглых витрин самообслуживания и для витрин с обслуживанием продавцом (с собственным компрессором).

<i>Подставка из н/стали с направляющими</i>	<i>Code</i>
<i>Gastro-80 E</i>	<i>4000244</i>
<i>Gastro-112 E</i>	<i>4000243</i>
<i>Gastro-145 E</i>	<i>4321368</i>
<i>Gastro-177 E</i>	<i>4000233</i>

<i>Открытая подставка с направляющими</i>	<i>Code</i>
<i>Metos Gastro-80 U</i>	<i>4321370</i>
<i>Metos Gastro-112 U</i>	<i>4321372</i>
<i>Metos Gastro-145 U</i>	<i>4000230</i>
<i>Metos Gastro-177 U</i>	<i>4321374</i>



ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ METOS ZITA MINI V DELI



Витрина Metos Zita Mini 24 V

- Современный прямоугольный дизайн, светодиодная подсветка, облицовка из серого ламината (доступны другие цвета)
- Легкая чистка и высокий уровень гигиены; прилавок, рабочая площадь витрины и холодильные шкафы из нержавеющей стали
- Практичная - прилавок со стороны персонала дает свободное пространство для работы
- Эффективная система охлаждения с вентилятором
- Широкий перечень аксессуаров, гибкость при модификации



Аксессуары:

- Угловой модуль
- Прилавок для кассы
- Подключение к центральному охлаждению
- Разделочная доска для рабочего стола
- Раздвижные двери на стороне персонала
- Стеклопанель (нейтральная)
- Рама для подъема ванны
- Доски для ломтерезки и весов
- Дежатель ножа

Холодильная витрина **Metos Zita Mini V Deli** с простым прямоугольным дизайном прекрасно вписывается в любой интерьер. Прямые стеклянные модули гасят отражения и зеркальные блики и дают хороший обзор продуктов.

Линейка витрин Metos Zita Mini V предлагается в шести габаритных размерах. Витрина особенно подходит для кратковременного хранения продуктов, например, бутербродов, салатов и тапас. Базовая модель открыта со стороны продавца, что значительно облегчает закладку продуктов. Многофункциональный прилавок размером 280 мм из нержавеющей стали со стороны продавца дает свободное пространство для разделки или упаковки продуктов. Продукты, выставленные в витрине, можно охлаждать в холодильных шкафах из нержавеющей стали

Рабочая площадь витрины и предохранительные пластинки для дверей выполнены из нержавеющей стали. Передние и боковые панели из серого ламината. Доступен широкий спектр других цветов ламината. Модели различных размеров могут соединяться друг с другом для формирования большой витрины. Верхняя часть витрины оборудована эффективной светодиодной подсветкой.

Витрина оборудована системой охлаждения с вентилятором, термометром и цифровым термостатом. Температурный диапазон -1°C...+5°C при окружающей температуре +25°C и отн. влажности 60% (климатический класс 3M1). Каркас витрины из полиуретана для обеспечения надежной изоляции.

Metos	Код	Площадь м2	Объем л	Габариты мм	Эл.соединение
Zita Mini 937 V	4310531	0,6	215	1017x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,43 kW 16A
Zita Mini 1250 V	4310533	0,8	286	1330x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,45 kW 16A
Zita Mini 1562 V	4310535	1,1	358	1642x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,59 kW 16A
Zita Mini 1875 V	4310537	1,3	429	1955x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,67 kW 16A
Zita Mini 2500 V	4310539	1,7	572	2580x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,91 kW 16A
Zita Mini 3125 V	4310541	2,1	715	3205x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 1,1 kW 16A



ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ METOS SARA

Холодильная витрина с воздушным занавесом **Metos Sara** – это эффективное, сберегающее пространство решение для предприятий самообслуживания по продаже продуктов, требующих охлаждения при хранении. Три полки и ванна образуют витрину для размещения широкого спектра упакованных продуктов. Имеется механизм регулировки, позволяющий изменять угол наклона полок, обеспечивая более наглядную демонстрацию продуктов. Температура регулируется в пределах +2...+4°C. Витрина оборудована электронным термостатом и устройством автоматического испарения конденсата.

Витринные модули с воздушным занавесом Metos Sara предлагаются в двух модификациях с 4 различными габаритными размерами. Внешняя отделка выполнена с использованием формованного и изолирующего пластика серого цвета.

Полки и нижняя часть витрины изготовлены из стальных листов, окрашенных в белый цвет.

- в качестве стандарта передний край полок оснащен планками для установки ценников
- конденсатор расположен за передней решеткой для удобства чистки пылесосом
- верхнее люминесцентное освещение выгодно оттеняет продукты на полках и в ванне
- мощный воздушный занавес поддерживает модуль в охлажденном состоянии и защищает продукты



Освещение в верхней части



Регулировка высоты полки



Все модели Sara оснащены ниспадающим энергетическим занавесом

Model	Код	Объем л	Габариты мм	Эл.соединение
Sara 1400-625	4310144	116	705x695x1426	0,783 kW 230V1~ 6A
Sara 1400-937	4310146	175	1017x695x1426	0,923 kW 230V1~ 6A
Sara 1400-1250	4310148	232	1330x695x1426	1,387 kW 230V1~ 10A
Sara 1400-1875	4310150	350	1955x695x1426	1,876 kW 230V1~ 10A
Sara 1600-625	4310156	140	705x695x1626	0,785 kW 230V1~ 6A
Sara 1600-937	4310158	210	1017x695x1626	0,925 kW 230V1~ 6A
Sara 1600-1250	4310160	280	1330x695x1626	1,390 kW 230V1~ 10A
Sara 1600-1875	4310162	420	1955x695x1626	1,880 kW 230V1~ 10A



ВИТРИНЫ METOS EMS INOX С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ



Metos EMS 18 C M1

Холодильная витрина **Metos EMS** с ночным занавесом. Четыре полки и основание образуют достаточно места для демонстрации широкого перечня упакованных продуктов и эффективно продвигают продажу. Пригодны для хранения мясных продуктов.

Витрина EMS предлагается в четырех габаритных размерах. Видимые части модели Inox выполнены из нержавеющей стали, боковины - из стекла. Модель С окрашена в черный цвет (RAL9005), боковые стенки из стекла. Ночной занавес поддерживает необходимый режим охлаждения. Четыре колеса обеспечивают мобильность при перемещении. Полки регулируются по вертикали.

- светодиодное освещение полок сверху и снизу
- мощный занавес
- температурный диапазон 0...+2°C
- электронный термометр
- автоматическая разморозка и выпаривание
- холодильный блок за передней решеткой для облегчения чистки пылесосом
- планка для ценника по переднему краю полки

Аксессуары и опции

- Система НАССР
- Боковые стенки с зеркалом
- Стеклённые двери
- Подключение к центральному охлаждению (по заказу)
- Другие цвета (по заказу)



Metos EMS 9 Inox M1



Ночной занавес поддерживает оптимальный режим охлаждения в ночные часы.



Планка для ценника высотой 40 мм на передней кромке полок

Светодиодное освещение полок сверху и снизу.

EMS Inox с возд. занавесом

	Код	Полки	Габариты мм	Эл.соединение
EMS 6 Inox M1	4310626	4x 607x315	705x670x2000	230V1~ 0,92 kW
EMS 9 Inox M1	4310628	4x 920x315	1018x670x2000	230V1~ 0,94 kW
EMS 12 Inox M1	4310630	4x 1232x315	1330x670x2000	230V1~ 1,07 kW
EMS 18 Inox M1	4310632	4x 1840x315	1955x670x2000	230V1~ 1,6 kW

EMS C с возд. занавесом

	Код	Полки	Габариты мм	Эл.соединение
EMS 9 C M1	4310634	4x 607x315	1018x670x2000	230V1~ 0,94 kW
EMS 12 C M1	4310636	4x 920x315	1330x670x2000	230V1~ 1,07 kW
EMS 18 C M1	4310638	4x 1232x315	1955x670x2000	230V1~ 1,6 kW

Холодильные шкафы и камеры





ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ METOS START



Холодильные и морозильные шкафы Metos Start предназначены для интенсивной эксплуатации в жестких условиях. Шкафы могут использоваться при окружающей температуре до +43°C (шкафы со стеклянной дверью до +32°C). Наружные и внутренние поверхности выполнены из н/стали. Шкафы оборудованы разносторонней

электронной системой управления для регулировки и мониторинга температуры и размораживания. В случае слишком низкой или высокой температуры на дисплей выдается сигнал тревоги, как и в случае, если дверь осталась открытой. При заполнении шкафа продуктами может использоваться 30-минутная функция быстрого охлаждения. Процесс разморозки можно запускать вручную с панели управления.

Улучшенная изоляция и циркуляция воздуха. В моделях серии 700 и 1400 испаритель расположен над потолком шкафа, что позволяет увеличить общий рабочий объем камеры и облегчить чистку. Мощный вентилятор и эффективное движение воздуха позволяют равномерно распределять холодный воздух по всей камере. Экологическая изоляция 75 мм с водой в качестве движущей силы. Хладагент R290. Встроенная разморозка и выпаривание конденсата. Панель управления с большим цифровым дисплеем. Запираемые двери. Все шкафы доступны с жидкостным охлаждением (Brine). Специальные модели с дистанционным охлаждением. Модели L оснащены левосторонней дверью, модели R – правосторонней (петли справа).

Шкафы Metos Start оборудованы четырьмя решетчатыми полками из н/стали, за исключением моделей S50 GN1/1 с шестью полками. В моделях серии 70 и 140 направляющие приварены к стенкам. В моделях **COMBI** и моделях 50-й серии направляющие съемные из н/стали. Сбалансированные полки легко выдвигаются. Полки регулируются с шагом 50 мм. Серия Start включает шкафы для мяса/рыбы с пониженной температурой (TNN) и холодильные и морозильные шкафы со стеклянной дверью (V). Все шкафы имеют автоматическое внутреннее освещение.

В моделях Combi два холодильника или холодильник и морозильник установлены друг на друга. Шкафы оборудованы двумя конденсаторными блоками и системой управления температурой и разморозкой. Каждый шкаф снабжен двумя решетчатыми полками из н/стали в качестве стандарта.

В моделях с **двойной дверью** шкафы устанавливаются рядом и используют общий конденсаторный блок. Между шкафами нет никакой перегородки. Двери навешены с противоположных сторон. Шкафы поставляются с одним конденсаторным блоком и электронной системой контроля температуры и разморозки. Каждый шкаф содержит четыре решетчатые полки из н/стали.



- *наружные и внутренние поверхности из н/стали*
- *цифровой температурный дисплей*
- *запираемые, автоматические двери, двери остаются открытыми, если угол раскрыва более 90°*
- *дверное уплотнение легко заменяется*
- *реверсивные дверные петли*
- *встроенный выпариватель конденсата*
- *электронный контроль температуры и разморозки*
- *шкафы для мяса/рыбы (TNN) и шкафы со стеклянной дверью (V)*
- *автоматическое внутреннее освещение, шкафы со стеклянной дверью с LED-освещением*
- *регулируемые ножки из н/стали*

Дополнительные принадлежности:

- *ножная педаль*
- *колеса Ø 100 мм*
- *цоколь для шкафов C70/C140*
- *дополнительные полки-решетки и направляющие*
- *жидкостное охлаждение*
- *модели с дистанционным охлаждением*

IoLiving



стр. 5.

Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.



Цифровой температурный дисплей. Все шкафы запираются.



Дверная прокладка легко заменяется.



Края двери закруглены. Прочные, регулируемые ножки из н/стали



В моделях combi два конденсаторных блока, в других моделях – один..

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ METOS START

R290 Экологически дружелюбные



Metos Start 70



Metos Start 70 со стеклянной дверью



Metos Start 140

Серия 70 ширина 700 мм

Хол.шкафы (+0...+10°C)	Код	Объем нетто	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Metos Start 70R TN HP	4247330	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Metos Start 70L TN HP	4247332	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Хол.шкафы со стеклянной дверью (+2...+10°C)					
Metos Start 70R TNV	4247409	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	E
Metos Start 70L TNV	4247013	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	E
Хол.шкафы для мяса/рыбы (-2...+8°C)					
Metos Start 70R TNN HP	4247334	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Metos Start 70L TNN HP	4247336	490	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Мороз.шкафы (-22...-18°C)					
Metos Start 70R BT HP	4247338	490	700x830x2080	230V 1~0.66 kW 10A	B
Metos Start 70L BT HP	4247340	490	700x830x2080	230V 1~0.66 kW 10A	B
Мороз.шкафы со стеклянной дверью (-20...-15°C)					
Metos Start 70R BTV	4247014	490	700x830x2080	230V 1~0.76 kW 10A	F
Metos Start 70L BTV	4247015	490	700x830x2080	230V 1~0.76 kW 10A	F

Серия 140 ширина 1400 мм Хол.шкафы

Хол.шкафы со стеклянной дверью (+2...+10°C)	Код	Объем нетто	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Metos Start 140 TN HP	4247342	1085	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	C
Metos Start 140 TNV	4247417	1085	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	F
Шкафы для мяса/рыбы (-2...+8°C)					
Metos Start 140 TNN HP	4247344	1085	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	C
Морозильники (-22...-18°C)					
Metos Start 140 BT HP	4247346	1085	1400x830x2080	230V 1~0.88 kW 10A	D
Морозильники со стеклянной дверью (-20...-15°C)					
Metos Start 140 BTV	4247022	1085	1400x830x2080	230V 1~1.04 kW 10A	F

Доступны модели с удаленным охлаждением.



Серия 70 поставляется с формованными направляющими для полок и контейнеров GN.

СЕРИЯ 140 С ФОРМОВАННЫМИ НАПРАВЛЯЮЩИМИ В НАРУЖНЫХ СТЕНКАХ.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ METOS START

R290 Экологически дружелюбные



Metos Start 50



Модель combi Metos Start 35/35



Аксессуары для моделей Start	Код
Жидкостное охлаждение Brine	4247150
Ножная педаль	4247100
Полка-решетка н/с 70/140	4145763
Пара направляющих 70*	4247102
Полка-решетка н/с 50	4247104
Полка-решетка н/с 50 GN1/1	4247160
Пара направляющих 50	4247106
Компл. колес ø 100 mm	4145761
Цоколь 70	4247114
Цоколь 140	4247116

* не требуется в шкафах HP

Серия 50 ширина 600 мм Хол. шкафы (+0...+10°C)	Код	Объем нетто	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Metos Start 50R TN	4247421	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50L TN	4247422	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50R TN GN1/1	4247151	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	
Metos Start 50L TN GN1/1	4247152	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	
Шкафы со стеклянной дверью (+2...+10°C)					
Metos Start 50R TNV	4247427	300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	E
Metos Start 50L TNV	4247428	300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	E
Metos Start 50R TNV GN1/1	4247155	300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	
Metos Start 50L TNV GN1/1	4247156	300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	
Шкафы мясо/рыба (-2...+8°C)					
Metos Start 50R TNN	4247423	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50L TNN	4247424	300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D

Мор. шкафы (-22...-18°C)	Код	Объем нетто	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Metos Start 50R BT	4247425	300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	D
Metos Start 50L BT	4247426	300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	D
Metos Start 50R BT GN1/1	4247153	300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	
Metos Start 50L BT GN1/1	4247154	300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	
Мор. шкафы со стеклянной дверью (-20...-15°C)					
Metos Start 50R BTV	4247046	300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	F
Metos Start 50L BTV	4247048	300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	F
Metos Start 50R BTV GN1/1	4247157	300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	
Metos Start 50L BTV GN1/1	4247158	300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	

МОДЕЛИ COMBI					
2 холодильника					
Metos Start 25/25R TNN	4247431	138/112	600x700x2080	230V 1~0.87 kW 10A	
Metos Start 25/25L TNN	4247432	138/112	600x700x2080	230V 1~0.87 kW 10A	
Metos Start 35/35R TNN	4247413	217/173	700x830x2080	230V 1~0.6 kW 10A	
Metos Start 35/35L TNN	4247414	217/173	700x830x2080	230V 1~0.6 kW 10A	
Metos Start 70/70 TNN	4247419	490/490	1400x830x2080	230V 1~0.54 kW 10A	
1 холодильник, 1 морозильник					
Metos Start 25/25R TNN BT	4247433	138/112	600x700x2080	230V 1~0.85 kW 10A	
Metos Start 25/25L TNN BT	4247434	138/112	600x700x2080	230V 1~0.85 kW 10A	
Metos Start 35/35R TNN BT	4247415	217/173	700x830x2080	230V 1~0.79 kW 10A	
Metos Start 35/35L TNN BT	4247416	217/173	700x830x2080	230V 1~0.79 kW 10A	
Metos Start 70/70 TNN BT	4247420	490/490	1400x830x2080	230V 1~0.93 kW 10A	



Модели серии 50 и COMBI поставляются со съёмными направляющими для полок.

Доступны модели для удаленного охлаждения

ХОЛОДИЛЬНИКИ И МОРОЗИЛЬНИКИ METOS ROLL-IN

Холодильники и морозильники **Metos Roll-In** предназначены для хранения пищевых продуктов в раздаточных тележках.

Модели типа **Compact** рассчитаны на контейнеры GN1/1 или тележки EN60x40.

Пол холодильников из листовой н/стали. У морозильников изолированный пол толщиной 60 мм. Установка заподлицо или под наклоном. Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали.

Модели **Roll-In** и **Roll-Through** подходят под контейнеры GN2/1, тележки EN60x80

и под тележки меньших размеров. Пол холодильников из листовой н/стали. У морозильников изолированный пол толщиной 60 мм. Установка заподлицо или под наклоном. Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали. Модели делятся на однодверные, двухдверные и сквозные. Модели V оборудованы стеклянными дверьми.

В зависимости от устройства используются хладагенты R290 или R452A

1=одnodверный
2=двухдверный
V=стеклянная дверь
PP=сквозная модель
TN=холодильник
BT=морозильник



Сквозная модель со стеклянными дверьми
Двухдверные модели оснащены двумя холодильными блоками



Пол холодильников из листовой стали, в морозильниках пол изолированный

Холодильник Compact roll-in	Код	Габариты мм	Внутр.размеры мм	Эл.соединение
Roll-INDX TN Compact	4247180	760x850x2090	630x740x1730	230V1~ 0,68kW 10A
Морозильник Compact roll-in				
Roll-INDX BT Compact	4247181	760x850x2150	630x740x1730	230V1~ 0,96kW 10A
Холодильник roll-in +2...+10°C				
Roll-IN 1P TN	4247182	880x1070x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-IN 1PV TN	4247184	880x1070x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-IN 2P TN	4247188	1760x1070x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 1,28kW 10A
Roll-IN 2PV TN	4247190	1760x1070x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 1,28kW 10A
Холодильник roll-through +2...+10°C				
Roll-THROUGH 1PP TN	4247185	880x1130x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-THROUGH 1PPV TN	4247187	880x1130x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-THROUGH 2PP TN	4247191	1760x1130x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,68kW 10A*
Roll-THROUGH 2PPV TN	4247193	1760x1130x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,68kW 10A*
Морозильник roll-in -18...-22°C				
Roll-IN 1P BT	4247183	880x1070x2300	700x900x1860	230V1~ 0,96kW 10A
Roll-IN 2P BT	4247189	1760x1070x2300	2x 700x900x1860	230V1~ 1,8kW 10A
Морозильник roll-through -18...-22°C				
Roll-THROUGH 1PP BT	4247186	880x1130x2300	700x900x1860	230V1~ 0,96kW 10A
Roll-THROUGH 2PP BT	4247192	1760x1130x2300	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,96kW 10A*

*две штенсельные вилки

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS START



Metos Start S70R

Шкафы быстрого охлаждения Metos Start предназначены для быстрого охлаждения горячей пищи. Охлаждающая способность моделей S50 – 25-35 кг с +60°C до +6°C за 4 часа, а для моделей S70 – 30-42 кг с +60°C до +6°C за 4 часа. По истечении установленного времени, шкаф начинает работать в режиме обычного холодильника (+2...+4°C).

Шкафы шоковой заморозки Metos Start предназначены для быстрой заморозки холодных продуктов. Производительность заморозки моделей S50 – 30-42 кг с +0°C до -18°C за 12 часов, а для моделей S70 – 36-42 кг с +0°C до -18°C за 12 часов. По истечении установленного времени, шкаф начинает работать в режиме обычного морозильника (-18...-22°C).

Корпус шкафов из нержавеющей стали. Изоляция – полиуретан толщиной 75 мм. Шкафы оборудованы функцией автоматической разморозки и выпаривания конденсата. В качестве хладагента используется R404A. Шкафы оснащены цифровым термостатом и функцией тревоги в случае нарушения температурного режима. Автоматические двери оборудованы замком. Дверное уплотнение легко снимается для чистки.

Шкафы S50 оборудованы пятью направляющими под гастроконтейнеры GN1/1, а шкафы S70 – пятью решетчатыми стальными полками под контейнеры GN2/1, которые легко снимаются для чистки. Полки регулируются с интервалом 50 мм. Модели L – левосторонние, модели R – правосторонние, обе модели с реверсивными петлями. Для всех моделей в качестве опции доступно подключение к системе центрального охлаждения.



Шкаф шоковой заморозки Metos Start изнутри

Шкаф быстрого охлаждения	Код	Производительность	Габариты мм	Эл.соединение
S50R DC	4247510	25-28 kg/ 4h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S50L DC	4247512	25-28 kg/ 4h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S70R DC	4247170	30-42 kg/ 4h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A
S70L DC	4247172	30-42 kg/ 4h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A

Шкаф шоковой заморозки	Код	Производительность	Габариты мм	Эл.соединение
S50R DF	4247165	30-42 kg/ 12h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S50L DF	4247166	30-42 kg/ 12h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S70R DF	4247174	36-42 kg/ 12h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A
S70L DF	4247176	36-42 kg/ 12h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A





ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ METOS MORE ECO И ECO1



Надежные и прочные шкафы **Metos More ECO и ECO1** предназначены для использования на профессиональной кухне. Ассортимент включает в себя три размера: на 400, 550 и 1200 литров. В двух версиях: холодильник (0...+10°C, стеклянная дверь +2...+10°C) и морозильник (-18...-21°C). Все модели могут быть с правосторонней или левосторонней дверью и подключаться к центральному охлаждению.

Шкафы Metos More Eco оснащены 4-мя прочными полками-решетками из н/стали, а шкафы Eco1- тремя прочными решетчатыми полками с пластиковым покрытием. Шкафы нормально работают в помещениях с температурой +15...+38 °C. Цифровой дисплей постоянно отображает температуру внутри шкафа. Изоляция из полиуретана.

В качестве охладителя используется экологически дружелюбный хладагент R290. Шкафы со стеклянной дверью оборудованы светодиодным освещением с выключателем.



Metos More ECO со стеклянной дверью

- Все видимые поверхности из нержавеющей стали
- Закругленные внутренние углы для облегчения чистки
- Внутреннее освещение (кроме ECO1)
- Модели со стеклянной дверью имеют светодиодное освещение
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Автоматическое размораживание и выпаривание талой воды
- Дверь с замком
- Размер полок для моделей 660: 530x485 мм, для моделей 740- GN2/1 650x530мм
- ECO: 4 полки-решетки из н/стали; ECO1: 3 полки-решетки с пласт.покрытием



Metos More ECO и ECO1

Metos Хол.шкафы (0...+10°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
More ECO GNC 660R	4554004	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO GNC 660L	4554005	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO GNC 740R	4554000	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C
More ECO GNC 740L	4554001	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C
More ECO GNC 1400	4554008	756	1400 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO1 GNC 660R	4554016	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO1 GNC 740R	4554020	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C

Хол.шкафы со стеклянной дверью (+2...+10°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
More ECO GNC 660R G	4554014	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO GNC 740R G	4554010	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C
More ECO GNC 740L G	4554011	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C

Морозильные шкафы (-18...-21°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
More ECO GNF 660R	4554006	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.44 kW 10A	E
More ECO GNF 660L	4554007	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.44 kW 10A	E
More ECO GNF 740R	4554002	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO GNF 740L	4554003	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO GNF 1400	4554009	756	1400 x 870 x 2050	230V 1~ 0.70 kW 10A	D
More ECO1 GNF 660R	4554012	293	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.42 kW 10A	E
More ECO1 GNF 740R	4554018	378	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D

Аксессуары	Код	Габариты мм	Материал
Полка-решетка More 660	4249035	530x485	н/сталь
Полка-решетка More 740	4249031	650x530	н/сталь
Полка-решетка More 660	4249166	530x485	Пластиковое покрытие
Полка-решетка More 740	4249174	650x530	Пластиковое покрытие
Направляющие, пара More 740	4249033		
Направляющие, пара More 660	4249037		

R=правосторонний L=левосторонний



Metos More ECO 660

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ METOS GASTRO GN1/1

R290 Экологически дружелюбные



Прочные и надежные шкафы **Metos Gastro** предназначены для профессиональной кухни. Шкафы разработаны под гастроконтейнеры GN1/1. Выпускаются в двух версиях: в качестве холодильника (-0...+10°C) или морозильника (-18...-20°C). Правосторонние ручки на двери легко меняются на левосторонние.

Контейнер GN1/1 соответствует длине направляющих. В поставку входит 10 пар направляющих. Макс. количество направляющих – 20 пар на шкаф. Дополнительные направляющие в качестве аксессуара. Шкафы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды +15...+38°C. Цифровой дисплей постоянно отображает температуру внутри шкафа. Изоляция из полиуретана толщиной 60 мм.

- узкая конструкция под контейнеры GN1/1
- 10 пар направляющих в качестве стандарта
- все видимые поверхности из н/стали
- гладкие поверхности облегчают чистку
- регулируемые по высоте ножки из пластика
- автоматическое размораживание и выпаривание талой воды
- вентилятор в потолке для равномерного распределения холодного воздуха
- запираемая дверь

ioLiving



стр. 5.

Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.

Хол.шкафы (0...+10°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Gastro C300 Inox	4000856	293	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	E

Морозильные шкафы (-18...-20°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.соединение	Энергетический класс
Gastro F300 Inox	4000857	293	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	F

Аксессуары	Код
Направляющие, пара	4000063
Полка-решетка	4000064
Ножная педаль	4000065

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS

Для профессиональной кухни безопасность является несомненным приоритетом. Шкафы быстрого охлаждения и шоковой заморозки Metos позволяют быстро и эффективно снизить температуру сырых продуктов и готовых блюд, благодаря чему сохраняется их первоначальная свежесть и качество, а также соблюдаются гигиенические нормы, предусмотренные требованиями HACCP. Широкий ассортимент продукции Metos способен удовлетворить самые требовательные запросы любой кухни, касающиеся быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов.

Ассортимент Metos включает холодильные и морозильные шкафы, шкафы, совместимые с тележками для конвектоматов и холодильные камеры с вкатываемой тележкой. По желанию клиентов любая из этих моделей, за исключением малогабаритных шкафов шоковой заморозки, может быть приспособлена для работы с удаленными холодильными агрегатами и для конденсатора с водяным охлаждением, тогда как стандартная комплектация предполагает конденсатор с воздушным охлаждением. Используется хладагент R452A (доступный также с CO2), а в качестве изоляционного материала полиуретан. Все модели снабжены датчиками внутренней температуры. Все конструкции изготовлены из нержавеющей стали.

Все шкафы быстрого охлаждения и шоковой заморозки поставляются с электронной панелью управления, с помощью которой можно работать как в режиме быстрого охлаждения, так и в режиме шоковой заморозки. С помощью панели управления можно выбрать одну из многих предустановленных программ как для охлаждения, так и для заморозки (от мягкого режима для деликатных продуктов до очень быстрого). Пользователь может также создавать и сохранять свои собственные программы.

Шкафы быстрого охлаждения и шоковой заморозки можно подключать к компьютеру – в этом случае за процессом охлаждения можно наблюдать с помощью монитора, а данные затем сохранить. Альтернативный вариант – встроенный принтер, в этом случае данные распечатываются на бумаге.

Интеллектуальные программы

Шкафы быстрого охлаждения и шоковой заморозки оснащены гибкими программами, позволяющими охлаждать нежные продукты без замораживания поверхности. Программа отслеживает температуру продукта в течение всего цикла охлаждения и регулирует оптимальную температуру воздуха автоматически. Становится возможным охлаждать самые деликатные продукты. При выполнении цикла замораживания программа защищает микроструктуру продукта, препятствуя потере витаминов и влаги



Печь Metos System Rational может устанавливаться на BC/BF051 с помощью монтажного комплекта.



Все шкафы охлаждения и заморозки Metos оборудованы стандартным датчиком внутренней температуры продукта. Держатель датчика в качестве опции.



Внутренние углы закруглены для облегчения чистки и, как следствие, для повышения уровня гигиены.

IoLiving

стр. 5.



Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.

Описание моделей:

BC – шкаф быстрого охлаждения

BF - шкаф быстрого охлаждения и шоковой заморозки

BF030 AG GO и CF031 AG GO – настольные модели

IF – шкафы без верхней панели для установки под прилавок/стол

AG – более высокая производительность, чем у DG DG – менее

высокая производительность, чем у AG

AG-P – для удаленного охлаждения, повышенная

производительность по сравнению с DG

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS

Метос предлагает широкий ассортимент шкафов для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов. Шкафы могут быть установлены в режим функционирования под управлением таймера или датчика внутренней температуры продукта до момента достижения требуемой температуры. Шкафы быстрого охлаждения содержат программы охлаждения, а шкафы шоковой заморозки – отдельные программы для охлаждения и заморозки. Пользователь может также создавать и сохранять свои собственные программы.

Внутренние и внешние поверхности шкафов изготовлены из нержавеющей стали. Закругленные углы внутренних камер облегчают их чистку. Направляющие легко снимаются для чистки и мытья. На дне шкафов имеется сливное отверстие с заглушкой для отвода конденсата и жидкости, оставшейся после мытья. Модель IF051 DG GO без верхней панели для установки под прилавок

Все модели, за исключением BF030AG GO и CF031AG GO, могут подключаться к удаленному охлаждению и предназначены для работы при окружающей температуре +43°C (+38°C для моделей BF030AG GO и CF031AG GO). Изоляционные материалы и хладагент не оказывают вредного воздействия на

окружающую среду. Используется охладитель R452A, с удаленным охлаждением также CO2. Модели 051 и 081 с собственной системой охлаждения доступны с пропаном R290.

Все модели оснащены датчиками внутренней температуры продукта. Все шкафы имеют регулируемые ножки из н/стали. На всех стандартных моделях дверцы навешены справа (за исключением BF030AG GO), левосторонние двери в качестве опции. Двери не закрываются автоматически, если они открыты на 100 градусов. Уплотнители на дверях можно заменить без использования специальных инструментов.

Производительность указана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с инструкцией по эксплуатации (контейнер GN 1/1-40, толщина слоя 25 мм). Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов.



Панель управления GO



Компактный и эффективный шкаф быстрого охлаждения и шоковой заморозки BF030AG GO



BF051 DG GO



BF081 AG GO

Шкафы быстрого охлаждения	Код	Охл. способ-ность kg*	Вместимость GN 1/1-40	Вместимость GN 1/1-65	Габариты мм	Эл.соединение	Извлекающая способ-ность W
BC051 AG GO	4240718	18	5	3	790 x 700 x 850	230V 1N~ 1.13 kW 10A	
BC051 DG GO	4240714	12	5	3	790 x 700 x 850	230V 1N~ 1.0 kW 10A	
BC081 AG GO	4240722	25	8	6	790 x 800 x 1320	230V 1N~ 1.5 kW 10A	
BC121 AG GO	4240726	36	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 2.1 kW 16A	
BC121 AG-P GO**	4240730	36	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 1.95 kW 16A	2770***
BC161 AG GO	4240734	55	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 3.3 kW 16A	
Шкафы быстрого охл.и шоковой заморозки	Код	Охл./ заморозка kg * GN 1/1-40	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Габариты мм	Эл.соединение	Извлекающая способ-ность W
BF030 AG GO	4240710	8/5	3xGN 2/3		560 x 560+40x 520	230V 1N~ 0.6 kW 10A	
CF031 AG GO	4240712	8/5	3		560 x 700+40x 520	230V 1N~ 0.6 kW 10A	
BF051 DG GO	4240716	12/8	5	3	790 x 700x40 x 850	230V 1N~ 1.2 kW 10A	
IF051 DG GO	4240549	12/8	5	3	790 x 700x40 x 800	230V 1N~ 1.2 kW 10A	
BF051 AG GO	4240720	18/12	5	3	790 x 700x40 x 850	230V 1N~ 1.4 kW 10A	
BF081 AG GO	4240724	25/16	8	6	790 x 800 x 1320	230V 1N~ 2.0 kW 10A	
BF121 AG GO	4240728	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3.5 kW 16A	
BF121 AG-P GO**	4240732	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3.35 kW 16A	2850***
BF161 AG GO	4240736	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 5.15 kW 16A	
BF161 AG-P GO**	4240738	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 5.1 kW 16A	3930***

*Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

Аксессуары	Код
Держатель датчика	4240307
Соединительная панель для BF051 DG GO - MCMP/MSCC	4242965

* Параметры охлаждения +70°C.....+3°C за 90 мин
Параметры заморозки +70°C.....-18°C за 240 мин.

** Для удаленного охлаждения, хол.агрегат в поставку не входит

*** При температуре конденсации +45°C температура испарения -10°C для шкафов охлаждения, -25°C для шкафов заморозки

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS ДЛЯ ПЕКАРСКИХ СТЕЛЛАЖЕЙ



Metos RC/RF120 PLUS

Вся линейка шкафов быстрого охлаждения и шоковой заморозки совместима со пекарскими стеллажами системы Metos Rational. Стеллажи могут помещаться непосредственно в холодильный шкаф. Пожалуйста, запрашивайте также расценки для других моделей пекарских стеллажей Metos.

Все модели поставляются с установленными электронными панелями управления с программами для режимов быстрого охлаждения и замораживания. Кроме того, пользователь имеет возможность создавать свои собственные программы. Большой цифровой дисплей позволяет отслеживать весь процесс. За дополнительную плату – встроенный принтер и интерфейс для компьютера.

Внутренние и внешние поверхности из нержавеющей стали. Закругленные углы внутренних камер облегчают чистку. На дне шкафов имеется сливное отверстие с заглушкой для отвода конденсата и жидкости, оставшейся после мытья.

Изоляционные материалы и охладители не оказывают вредного воздействия на окружающую среду. В качестве хладагента применяется R452A. Все модели могут использоваться для работы с удаленным холодильным агрегатом.

Производительность указана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с руководством по эксплуатации. Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов.



Панель управления PLUS

Модели PLUS

- ЖК-дисплей на панели управления
- кнопка предварительного охлаждения
- возможность регулировки скорости вентилятора испарителя
- четырехточечный температурный щуп
- возможность создавать и сохранять собственные программы
- библиотека рецептов

ШКАФЫ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS ДЛЯ ПЕКАРСКИХ СТЕЛЛАЖЕЙ



Metos RC/RF122 PLUS



Metos RC/RF201 PLUS

Шкафы быстрого охлаждения для пекарских стеллажей

Код	MСMP/ MSCC	Охл. способ- ность *кг	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Габариты мм	Эл.соединение	Извлекающая способность W ***	
RC120 AP PLUS	4240838	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 2.1 kW 16A	
RC120 AP-P PLUS**	4240839	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 1.95 kW 16A	2770
RC122 AP PLUS	4240840	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 3.95 kW 16A	
RC122 AP-P PLUS**	4240841	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 3.7 kW 16A	6420
RC201 DP PLUS**	4240842	201	70	20	10	1200 x 1050 x 2280	230V 1N~ 0.5 kW 16A	6420
RC202 DP PLUS**	4240844	202	150	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400V 3N~ 0.8 kW 16A	11030

Шкафы быстрого охлаждения и шоковой заморозки для пекарских стеллажей

Код	MСMP/ MSCC	Охлаждение/ заморозка *кг	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Габариты мм	Эл.соединение	Извлекающая способность W ***	
RF120 AP PLUS	4240846	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3.5 kW 16A	
RF120 AP-P PLUS**	4240847	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3.35 kW 16A	2850
RF122 AP PLUS	4240848	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 6.12 kW 16A	
RF122 AP-P PLUS**	4240849	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 5.9 kW 16A	5970
RF201 DP PLUS**	4240850	201	70/48	20	10	1200 x 1050 x 2280	230V 1N~ 0.55 kW 16A	5970
RF202 DP PLUS**	4240852	202	150/100	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400V 3N~ 0.8 kW 16A	9650

Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

* Параметры охлаждения +70°C.....+3°C за 90 мин

Параметры заморозки +70°C.....-18°C за 240 мин.

** Для удаленного охлаждения, хол.агрегат в поставку не входит

*** При температуре конденсации +45°C температура испарения -10°C для шкафов охлаждения, -25°C для шкафов заморозки

Описание моделей:

RC шкаф быстрого охлаждения для пекарской тележки

RF - шкаф быстрого охлаждения и шоковой заморозки для пекарской тележки

AP – более высокая производительность по сравнению с DP

DP - менее высокая производительность по сравнению с AP

AP-P - для удаленного охлаждения, повышенная производительность по сравнению с DP-P

Аксессуары

Аксессуары	Код
Держатель датчика	4240307
Комплект 2, игольчатый датчик 2 шт.	4240692
Комплект 3, игольчатый датчик 3 шт	4240694
Комплект 4, игольчатый датчик 4 шт	4240696
Датчик су-вид (Sous vide)	4240698

КАМЕРЫ И ТУННЕЛИ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



Metos BC/BF201 PLUS



Metos BC/BF202 PLUS

Metos предлагает большой выбор камер туннельного типа для быстрого охлаждения и шоковой заморозки. Перечень включает модели со стеллажами под контейнеры GN, а также выкатные модели для передвижных стеллажей. В линейку входят также сквозные модели. Самая большая камера вмещает три передвижных стеллажа; производительность до 630 кг при охлаждении и до 405 кг при заморозке.

Камеры быстрого охлаждения BC поставляются без пола (маркировка SP). Модели

BF предназначены как для охлаждения, так и для шоковой заморозки и поставляются с изолированным полом (маркировка CR). Все модели могут быть изготовлены либо с одной дверью (1P), либо с двумя дверями (2P, сквозная модель).

Все модели поставляются с установленными электронными панелями управления с программами для режимов быстрого охлаждения и шоковой заморозки. Кроме того, пользователь имеет возможность создавать свои собственные программы. Большой цифровой дисплей позволяет отслеживать весь процесс.

Внутренние и внешние поверхности из нержавеющей стали. Закругленные внутренние углы облегчают чистку. Изоляционные материалы и хладагент не оказывают вредного воздействия на окружающую среду. Используется охладитель R452A, с удаленным охлаждением также CO₂. Все модели могут использоваться для работы с удаленным холодильным агрегатом (в комплектацию не входит).

Производительность указана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с руководством по эксплуатации. Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов



Панель управления PLUS

Модели PLUS

- ЖК-дисплей на панели управления
- кнопка предварительного охлаждения
- возможность регулировки скорости вентилятора испарителя
- четырехточечный температурный щуп
- возможность создавать и сохранять собственные программы
- библиотека рецептов

КАМЕРЫ И ТУННЕЛИ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Камеры быстрого охлаждения	Код	Охлаждающая способность	Габариты мм	Дверной проем	Глубина	Эл.соединение	Извлекающая способность W**
		* кг					
BC201 AP SP-1P PLUS	4240853	105	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0.5 kW 16A	9620
BC201 DP SP-1P PLUS	4240855	70	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0.5 kW 16A	6420
BC202 AP SP-1P PLUS	4240856	210	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	15730
BC202 DP SP-1P PLUS	4240857	150	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	11030
BC202 DP SP-2P PLUS	4240858	150	1500 x 1490 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	11030

Камеры быстрого охлаждения и шоковой заморозки	Код	охлаждение/заморозка*	Габариты мм	Дверной проем	Глубина	Эл.соединение	Извлекающая способность W**
		кг					
BF201 AP CR-1P PLUS	4240859	105/70	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0.5 kW 16A	6750
BF201 DP CR-1P PLUS	4240860	70/48	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0.5 kW 16A	5970
BF202 AP CR-1P PLUS	4240861	210/135	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	12100
BF202 DP CR-1P PLUS	4240862	150/100	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	9650
BF202 DP CR-2P PLUS	4240863	150/100	1500 x 1490 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0.8 kW 16A	9650

Туннели быстрого охлаждения	Код	Охлаждающая способность	Габариты мм	Дверной проем	Глубина	Эл.соединение	Извлекающая способность W**
		* кг					
BC401 DP SP-1P PLUS	4240864	140	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	11030
BC401 DP SP-2P PLUS	4240865	140	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	11030
BC401 AP SP-1P PLUS	4240866	210	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	15730
BC401 AP SP-2P PLUS	4240867	210	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	15730
BC402 DP SP-1P PLUS	4240868	300	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	19900
BC402 DP SP-2P PLUS	4240869	300	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	19900
BC402 AP SP-1P PLUS	4240870	420	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	26720
BC402 AP SP-2P PLUS	4240871	420	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	26720
BC602 DP SP-1P PLUS	4240872	450	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	26720
BC602 DP SP-2P PLUS	4240873	450	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	26720
BC602 AP SP-1P PLUS	4240874	630	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	31880
BC602 AP SP-2P PLUS	4240875	630	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	31880

Туннели быстрого охлаждения и шоковой заморозки	Код	охлаждение/заморозка*	Габариты мм	Дверной проем	Глубина	Эл.соединение	Извлекающая способность W**
		кг					
BF401 DP CR-1P PLUS	4240876	140/96	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	9650
BF401 DP CR-2P PLUS	4240877	140/96	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	9650
BF401 AP CR-1P PLUS	4240878	210/140	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	12100
BF401 AP CR-2P PLUS	4240879	210/140	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1.0 kW 16A	12100
BF402 DP CR-1P PLUS	4240880	300/200	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	16290
BF402 DP CR-2P PLUS	4240881	300/200	1500 x 2490 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	16290
BF402 AP CR-1P PLUS	4240882	420/270	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	19920
BF402 AP CR-2P PLUS	4240883	420/270	1500 x 2490 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1.6 kW 16A	19920
BF602 DP CR-1P PLUS	4240884	450/300	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	24620
BF602 DP CR-2P PLUS	4240885	450/300	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	24620
BF602 AP CR-1P PLUS	4240886	630/405	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	27850
BF602 AP CR-2P PLUS	4240887	630/405	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2.4 kW 16A	27850

Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

Внимание! Убедитесь в соответствии стеллажей перед заказом.

* Параметры охлаждения +70°C.....+3°C за 90 мин
Параметры заморозки +70°C.....-18°C за 240 мин.

** При температуре конденсации +45°C температура испарения -10°C для шкафов охлаждения, -25°C для шкафов заморозки

Аксессуары	Код
Держатель датчика	4240307
Комплект 2, игольчатый датчик 2 шт.	4240692
Комплект 3, игольчатый датчик 3 шт	4240694
Комплект 4, игольчатый датчик 4 шт	4240696
Датчик су-вид (Sous vide)	4240698

Описание моделей:

BC – быстрое охлаждение

BF – быстрое охлаждение и шоковая заморозка

AP – более высокая производительность чем у DP

DP – менее высокая производительность чем у AP

SP – без пола

CR – изолированный пол

1P – одна дверь

2P – две двери (сквозная модель)

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ METOS

Metos предлагает широкий ассортимент холодильных и морозильных камер для удовлетворения любых нужд в холодном хранении продуктов. Помимо стандартных кубических форм, теперь мы можем предложить угловые модели для экономии места в рабочих помещениях. В поставку всегда входят все необходимые для установки аксессуары.

Стеновые панели гальванизированы (сталь, покрытая белым пластиком). Панели изолированы полиуретаном толщиной 70 мм. Доступны также модели морозильных камер с изоляцией 100 мм. Наружная высота моделей с толщиной изоляции 80 мм – 2100 или 2400 мм, а высота моделей с изоляцией 100 мм составляет 2140 или 2440 мм. Пол покрыт антискользкой стекловолоконной смолой.

Стандартная поставка включает в себя набор 4-ярусных стеллажей из поликарбоната, пригодных для мойки в посудомоечной машине (полки из нержавеющей стали в качестве опции).

Дверь оборудована аварийной ручкой для открывания изнутри. Дверной замок и внутреннее освещение в качестве стандарта.

Бесшумный и мощный холодильный агрегат, внутреннее освещение, автоматическая разморозка и отвод конденсата. Разъемное подключение к сети.

Температура в холодильной камере в пределах +2°C ... +12°C, отделения для рыбы и мяса -2°C ... +5°C, температура морозильной камеры -18°C ... -22°C.

Все камеры могут изготавливаться на заказ. Обращайтесь за дополнительной информацией в отдел сбыта и продаж Metos.



IoLiving



стр. 5.

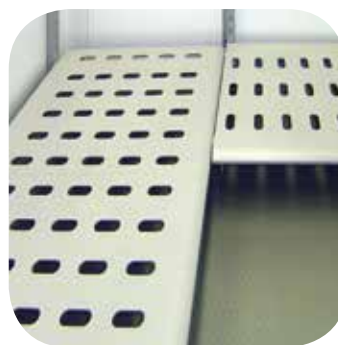
Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.



Дверь оборудована запирающей ручкой с возможностью аварийного открывания изнутри. Дверной порог и окружение двери оснащены нагревателем для предотвращения примерзания уплотнителя к раме в низкотемпературных моделях. При необходимости, напольные модели могут комплектоваться встроенными обогревателями во избежание обмерзания или повреждения пола под большими камерами.



Для удобства использования тележек холодильные камеры могут поставляться без пола. В этом случае камера устанавливается на изолированный цоколь. Средне- и низкотемпературные камеры должны всегда оснащаться полом. Если использование тележек является неотъемлемым условием, то можно заглубить пол или, если над землей, использовать дополнительный пандус. Во всех случаях двери оборудуются специальной уплотнительной прокладкой.



Модульная система стеллажей очень практична и легко чистится. Стандартная поставка включает в себя 4-ярусные стеллажи из поликарбоната, пригодные для мойки в посудомоечной машине, и опорное оборудование. В зависимости от модели, стеллажи поставляются для 2 или 3 стенок. Полки выдерживают нагрузку в 75 кг на метр.



Если модульные камеры устанавливаются внутри здания, то недостаток вентиляции может привести к перегреву. Для устранения проблемы можно использовать систему дистанционного отвода тепла RHDS. Это простой и недорогой способ отвода отработанного тепла во внешнюю среду. Простая в эксплуатации и установке система RHDS к тому же функционирует намного тише, чем традиционные конденсаторные агрегаты.



Температурный дисплей поставляется со встроенной звуковой и визуальной функцией тревоги (высокая/низкая температура). Критические точки и тревогу можно регулировать под требования пользователя.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ METOS

Холодильные камеры

Ширина 1200 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
900	1,22	1,82	SRC 1209	4378001
1200	1,83	2,27	SRC 1212	4378007
1350	2,13	2,56	SRC 1213	4378011
1500	2,43	2,72	SRC 1215	4378015
1800	3,04	3,16	SRC 1218	4378023
2100	3,64	3,61	SRC 1221	4378033
2400	4,25	4,06	SRC 1224	4378045
2700	4,85	4,50	SRC 1227	4378053
3000	5,46	4,95	SRC 1230	4378059

Ширина 1350 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
900	1,44	2,18	SRC 1309	4378003
1200	2,13	2,63	SRC 1312	4378013
1500	2,82	3,08	SRC 1315	4378019
1800	3,52	3,52	SRC 1318	4378029
2100	4,21	3,97	SRC 1321	4378041

Ширина 1500 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
900	1,65	2,38	SRC 1509	4378005
1200	2,43	2,82	SRC 1512	4378017
1350	2,82	3,11	SRC 1513	4378021
1500	3,21	3,27	SRC 1515	4378027
1800	3,99	3,72	SRC 1518	4378037
2100	4,77	4,16	SRC 1521	4378049
2400	5,55	4,61	SRC 1524	4378063
2700	6,33	5,06	SRC 1527	4378071
3000	7,11	5,50	SRC 1530	4378081

Ширина 1800 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
900	2,08	2,93	SRC 1809	4378009
1200	3,04	4,12	SRC 1812	4378025
1350	3,52	4,70	SRC 1813	4378031
1500	3,99	5,01	SRC 1815	4378039
1800	4,95	5,90	SRC 1818	4378057
2100	5,90	6,79	SRC 1821	4378067
2400	6,86	7,69	SRC 1824	4378075
2700	7,81	8,58	SRC 1827	4378085
3000	8,77	9,47	SRC 1830	4378093
3300	9,72	10,37	SRC 1833	4378103
3600	10,67	11,26	SRC 1836	4378111

Ширина 2100 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
1200	3,64	4,85	SRC 2112	4378035
1350	4,21	5,50	SRC 2113	4378043
1500	4,77	5,85	SRC 2115	4378051
1800	5,90	6,85	SRC 2118	4378069
2100	6,93	7,85	SRC 2121	4378079
2400	8,16	8,85	SRC 2124	4378089
2700	9,29	9,85	SRC 2127	4378097
3000	10,14	10,85	SRC 2130	4378107
3300	11,39	11,78	SRC 2133	4378119
3600	12,52	12,78	SRC 2136	4378129

Ширина 2400 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол.камера	Код
1200	4,25	5,40	SRC 2412	4378047
1500	5,55	6,40	SRC 2415	4378065
1800	6,86	7,40	SRC 2418	4378077
2100	8,16	8,41	SRC 2421	4378091
2400	9,46	9,41	SRC 2424	4378101
2700	10,77	10,41	SRC 2427	4378115
3000	11,91	11,41	SRC 2430	4378123
3300	13,21	12,41	SRC 2433	4378133
3600	14,52	13,41	SRC 2436	4378141

Морозильные камеры

Ширина 1200 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
900	1,22	1,82	SRF 1209	4378163
1200	1,83	2,27	SRF 1212	4378169
1350	2,13	2,56	SRF 1213	4378173
1500	2,43	2,72	SRF 1215	4378177
1800	3,04	3,16	SRF 1218	4378185
2100	3,64	3,61	SRF 1221	4378195
2400	4,25	4,06	SRF 1224	4378207
2700	4,85	4,50	SRF 1227	4378215
3000	5,46	4,95	SRF 1230	4378221

Ширина 1350 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
900	1,44	2,18	SRF 1309	4378165
1200	2,13	2,63	SRF 1312	4378175
1500	2,82	3,08	SRF 1315	4378181
1800	3,52	3,52	SRF 1318	4378191
2100	4,21	3,97	SRF 1321	4378203

Ширина 1500 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
900	1,65	2,38	SRF 1509	4378167
1200	2,43	2,82	SRF 1512	4378179
1350	2,82	3,11	SRF 1513	4378183
1500	3,21	3,27	SRF 1515	4378189
1800	3,99	3,72	SRF 1518	4378199
2100	4,77	4,16	SRF 1521	4378211
2400	5,55	4,61	SRF 1524	4378225
2700	6,33	5,06	SRF 1527	4378233
3000	7,11	5,50	SRF 1530	4378243

Ширина 1800 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
900	2,08	2,93	SRF 1809	4378171
1200	3,04	4,12	SRF 1812	4378187
1350	3,52	4,70	SRF 1813	4378193
1500	3,99	5,01	SRF 1815	4378201
1800	4,95	5,90	SRF 1818	4378219
2100	5,90	6,79	SRF 1821	4378229
2400	6,86	7,69	SRF 1824	4378237
2700	7,81	8,58	SRF 1827	4378247
3000	8,77	9,47	SRF 1830	4378255
3300	9,72	10,37	SRF 1833	4378265
3600	10,67	11,26	SRF 1836	4378273

Ширина 2100 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
1200	3,64	4,85	SRF 2112	4378197
1350	4,21	5,50	SRF 2113	4378205
1500	4,77	5,85	SRF 2115	4378213
1800	5,90	6,85	SRF 2118	4378231
2100	6,93	7,85	SRF 2121	4378241
2400	8,16	8,85	SRF 2124	4378251
2700	9,29	9,85	SRF 2127	4378259
3000	10,14	10,85	SRF 2130	4378269
3300	11,39	11,78	SRF 2133	4378281
3600	12,52	12,78	SRF 2136	4378291

Ширина 2400 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор.камера	Код
1200	4,25	5,40	SRF 2412	4378209
1500	5,55	6,40	SRF 2415	4378227
1800	6,86	7,40	SRF 2418	4378239
2100	8,16	8,41	SRF 2421	4378253
2400	9,46	9,41	SRF 2424	4378263
2700	10,77	10,41	SRF 2427	4378277
3000	11,91	11,41	SRF 2430	4378285
3300	13,21	12,41	SRF 2433	4378295
3600	14,52	13,41	SRF 2436	4378303

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ METOS

Холодильные камеры

Ширина 2700 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол. камера	Код
1200	4,85	5,96	SRC 2712	4378055
1500	6,33	6,96	SRC 2715	4378073
1800	7,81	7,96	SRC 2718	4378087
2100	9,29	8,96	SRC 2721	4378099
2400	10,77	9,96	SRC 2724	4378117
2700	11,87	11,61	SRC 2727	4378127
3000	13,56	12,72	SRC 2730	4378137
3300	15,04	13,83	SRC 2733	4378145
3600	16,52	14,94	SRC 2736	4378151

Ширина 3000 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол. камера	Код
1200	5,46	6,51	SRC 3012	4378061
1500	7,11	7,51	SRC 3015	4378083
1800	8,77	8,51	SRC 3018	4378095
2100	10,42	9,51	SRC 3021	4378109
2400	11,91	11,05	SRC 3024	4378125
2700	13,56	12,16	SRC 3027	4378139
3000	15,22	13,27	SRC 3030	4378149
3300	16,87	14,38	SRC 3033	4378155
3600	18,52	15,49	SRC 3036	4378159

Ширина 3300 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол. камера	Код
1800	9,72	9,07	SRC 3318	4378105
2100	11,39	10,50	SRC 3321	4378121
2400	13,21	11,61	SRC 3324	4378135
2700	15,04	12,72	SRC 3327	4378147
3000	16,87	13,83	SRC 3330	4378157

Ширина 3600 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Хол. камера	Код
1800	10,67	9,62	SRC 3618	4378113
2100	12,52	11,05	SRC 3621	4378131
2400	14,52	12,16	SRC 3624	4378143
2700	16,52	13,27	SRC 3627	4378153
3000	18,52	14,38	SRC 3630	4378161

Морозильные камеры

Ширина 2700 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор. камера	Код
1200	4,85	5,96	SRF 2712	4378217
1500	6,33	6,96	SRF 2715	4378235
1800	7,81	7,96	SRF 2718	4378249
2100	9,29	8,96	SRF 2721	4378261
2400	10,77	9,96	SRF 2724	4378279
2700	11,87	11,61	SRF 2727	4378289
3000	13,56	12,72	SRF 2730	4378299
3300	15,04	13,83	SRF 2733	4378307
3600	16,52	14,94	SRF 2736	4378313

Ширина 3000 мм, высота 2100 мм

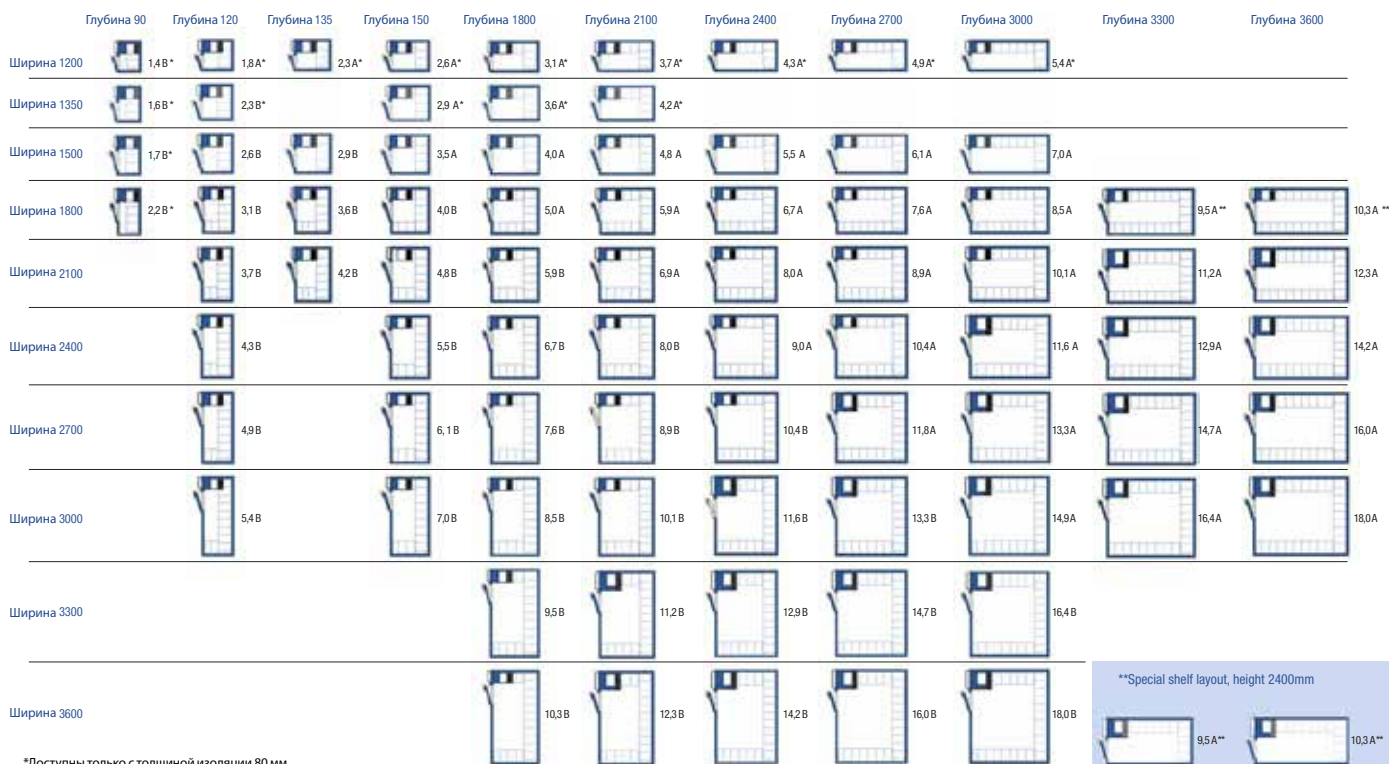
Глубина	Объем	Пл. полок	Мор. камера	Код
1200	5,46	6,51	SRF 3012	4378223
1500	7,11	7,51	SRF 3015	4378245
1800	8,77	8,51	SRF 3018	4378257
2100	10,42	9,51	SRF 3021	4378271
2400	11,91	11,05	SRF 3024	4378287
2700	13,56	12,16	SRF 3027	4378301
3000	15,22	13,27	SRF 3030	4378311
3300	16,87	14,38	SRF 3033	4378317
3600	18,52	15,49	SRF 3036	4378321

Ширина 3300 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор. камера	Код
1800	9,72	9,07	SRF 3318	4378267
2100	11,39	10,50	SRF 3321	4378283
2400	13,21	11,61	SRF 3324	4378297
2700	15,04	12,72	SRF 3327	4378309
3000	16,87	13,83	SRF 3330	4378319

Ширина 3600 мм, высота 2100 мм

Глубина	Объем	Пл. полок	Мор. камера	Код
1800	10,67	9,62	SRF 3618	4378275
2100	12,52	11,05	SRF 3621	4378293
2400	14,52	12,16	SRF 3624	4378305
2700	16,52	13,27	SRF 3627	4378315
3000	18,52	14,38	SRF 3630	4378323





Посудомоечное оборудование





СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS MASTER DUPLA 37



Metos Master Dupla 37

Стakanомоечная машина Metos Master Dupla 37 предназначена для мойки стаканов и кофейной посуды. Размер моечной кассеты составляет 370 x 370 мм, максимальная высота стакана - 290 мм. Машина пригодна для баров, кафе и других аналогичных заведений, где требуется небольшая, но эффективная машина для мойки стаканов.

В машину заложена двухминутная программа мойки с производительностью, примерно, 30 кассет в час. Вращающиеся моющие и ополаскивающие рычаги специально сконструированы для гарантированно качественной мойки стаканов. Фильтры машины изготовлены из нержавеющей стали. Предусмотрена возможность подключения горячей воды.

Машина полностью изолирована, чем обеспечивается низкий уровень шума и безопасная температура поверхности. Благодаря небольшому размеру, высота всего 680 мм, машина допускает установку на стол, что позволяет экономить дорогостоящую производственную площадь.

Metos Master Dupla 37

- для мойки стаканов/чашек
- электромеханическая
- полностью изолированная
- один цикл мойки

Metos Master	Код	Габариты мм	Эл.соединение
MM Dupla 37	4246013	430x490x680	230V1~ 3,2 kW 16A
MM Dupla 37PS	4246011	430x490x680	230V1~ 3,2 kW 16A

Аксессуары	Код	Габариты мм
Дозатор моющ.средства	4158277	для жидкого средства
Дренажный насос	4197934	
Базовая кассета 370x370	4197169	базовая кассета для чашек, держатели для столовых приборов и блюдец

PS= Модель с дренажным насосом

Дозатор ополаскивающего средства в качестве стандарта. Дозатор моющего средства, дренажный насос и шланг в стальной оплетке в качестве опции. Две базовые кассеты, держатели для столовых приборов и блюдец поставляются вместе с машиной.



Базовая кассета 370x370 мм для чашек и стаканов. Из стальной проволоки с пластиковым покрытием



IoLiving

стр. 5.



Metos ioLiving – это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER AQUA 50 И 80

Metos Master Aqua 50

- электромеханическая
- верх и дверца изолированы
- один цикл мойки
- доступна версия моно

Metos Master Aqua 80

- электромеханическая
- верх и дверца изолированы
- два цикла мойки
- высокий эргономичный уровень
- пригодна для мойки небольших котлов



Metos Master Aqua 50



Metos Master Aqua 80



Корпус машин Master Aqua из нержавеющей стали исключительно гигиеничен. Закругленные кромки бака и съемные моющие рычаги облегчают чистку.

Посудомоечные машины Metos Master Aqua предназначены для интенсивной эксплуатации в кухнях предприятий и ресторанов. Посудомоечные машины могут быть использованы для формирования посудомоечной системы небольших предприятий питания за счет использования совместимого с системой кухонного оборудования – столов, тележек и пр.

Посудомоечные машины Metos Master Aqua 50 представляют собой базовые электромеханические посудомоечные машины для интенсивного использования. Две моечные программы. Машины версии моно предназначены для эксплуатации в условиях отсутствия трехфазного тока. Программа на одну мойку. Посудомоечная машина может быть установлена на подставку (опция), под стойку или рядом с ней. MM Aqua 80 - высокая эргономичная модель, с увеличенным по высоте моечным отделением. Возможна мойка котлов, благодаря использованию более мощного насоса. Две программы мойки на 1,5 и 3 минуты.

Верх и дверца машины изолированы, что обеспечивает низкий уровень шума и безопасную температуру поверхности. Панель управления имеет отчетливую маркировку и проста в использовании. Сигнальный индикатор бака и температуры ополаскивания указывают на готовность машины к работе. Программа мойки включается нажатием кнопки. Конструкция из нержавеющей стали и закругленные кромки облегчают чистку машины и поддержание необходимой гигиены. Моющие и ополаскивающие рычаги легко снимаются для чистки. Объем бака - 29 литров.

Работа облегчается при использовании столика и душа для предмойки, а также тележек с касетами. В качестве дополнительного оборудования предлагается столик для предмойки стандартных размеров или по специальному заказу потребителя. Если сливную трубу нельзя подсоединить к дренажному отверстию в полу, то можно использовать модели с дренажным насосом (модели PS). Предусмотрена возможность подключения горячей воды.

Metos Master	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл. соединение
MM Aqua 50	4246020	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A
MM Aqua 50 PS	4246021	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A
MM Aqua 50 Mono	4246018	590x600x850	2,8 kW	230V1~ 3,3kW 16A
MM Aqua 50 PS 230V1N	4246025	590x600x850	3,0 kW	230V1N~ 3,7kW 16A
MM Aqua 80	4246024	590x600x1290	6,0 kW	400V3N~ 6,9kW 16A

Аксессуары	Код	
Дозатор моющ. средства	4158277	жидкое моющ. средство
Подставка MM	4158871	590x535x500 mm
Бустерный насос	4197213	

Машина поставляется с соединительным шлангом для водопроводной воды, дозатором ополаскивающего средства, касетой для тарелок, касетой для стаканов и цилиндрической корзиной для столовых приборов. К дополнительному оборудованию относятся: подставка, дополнительные касеты, души для предмойки, дозаторы жидких моющих средств, насосы повышения давления и шланги в металлической оплетке

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER LUX 60EL



Metos Master Lux 60EL

- электронная
- полностью изолированная
- четыре цикла мойки
- функция диагностики
- регулировка температуры окончательного ополаскивания



Бак глубокой формовки с закругленными краями для облегчения чистки, отстойник и направляющие. Съемные моечные рычаги из нержавеющей стали легко снимаются для чистки. Звуковая и тепловая изоляция, включая дверь. Прочная подпружиненная дверь легко открывается и закрывается.

Посудомоечная машина **Metos Master Lux 60EL** типа «под стол» предназначена для интенсивной эксплуатации в профессиональных кухнях и ресторанах. Посудомоечная система для небольших предприятий питания может быть легко сформирована на основе посудомоечной машины Metos Master Lux 60EL с использованием совместимых с машиной столиков, тележек и другого кухонного оборудования.

Модель Metos Master Lux 60EL представляет собой электронную машину типа «под стол», предназначенную для требовательного потребителя. Машина имеет стандартную функцию диагностики, обеспечивающую самоконтроль и гарантирующую, что достаточно высокая температура окончательного ополаскивания будет обеспечена для каждого цикла мойки. Полностью изолированная конструкция позволяет удерживать на низком уровне шум и безопасную температуру поверхности. Цифровая панель управления отображает состояние машины и момент ее готовности для приема посуды.

Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью 1/2/3/5 минут.

Конструкция из нержавеющей стали и закругленные бесшовные кромки (бак, направляющие для кассет и дверь) упрощают чистку машины. Съемные моечные рычаги облегчают при необходимости чистку. Объем бака - 16,5 литров.

Посудомоечная машина Metos Master Lux 60EL может быть установлена на подставку (опция), под прилавок или рядом с ним. Рабочие операции облегчаются при использовании столика и душа для предмойки и тележек с кассетами. В качестве опции предлагается столик стандартных размеров или по специальному заказу потребителя.

Модели мощностью 6 кВт могут подключаться к горячей или холодной воде (маркировка CW в таблице). Если машину нельзя подключить к сливному отверстию в полу, то она оборудуется дренажным насосом (маркировка PS) для отвода воды после мойки в раковину моечного стола.

Metos Master	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
MM Lux 60EL	4246028	600x610x850	2,8 kW	230V1~ 3,36 kW 16A
MM Lux 60EL PS	4246029	600x610x850	2,8 kW	230V1~ 3,36 kW 16A
MM Lux 60EL CW	4246030	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A
MM Lux 60EL PS CW	4246031	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A
Аксессуары	Код			
Подставка MM	4158871	590x535x500 mm		
Бустерный насос*	4197213	*заводская опция		

Машина поставляется с соединительным шлангом для водопроводной воды, дозатором жидкого моющего средства, дозатором ополаскивающего средства, кассетой для тарелок, кассетой для стаканов и цилиндрической корзиной для столовых приборов. К дополнительному оборудованию относятся: подставка, дополнительные кассеты, души для предмойки, дозаторы жидких моющих средств, насосы повышения давления и шланги в металлической оплетке

Сигнальные индикаторы указывают на температуру и различные циклы мойки. Стандартная функция диагностики и регулировка температуры окончательного ополаскивания. Предустановленные программы на 1, 2, 3 и 5 минут.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER PREMIUM 50



Metos Master Premium 50

- Электронная
- Изолированный корпус
- Шесть циклов мойки
- Функции диагностики и энергосбережения
- Контроль температуры окончательного ополаскивания



Машина поставляется с бустерным и дренажным насосами.

Посудомоечные машины **Metos Master Premium 50** – это вершина линейки Metos Master. Модельный ряд включает машины для интенсивного использования на предприятиях общественного питания с высоким уровнем качества мойки и гигиены.

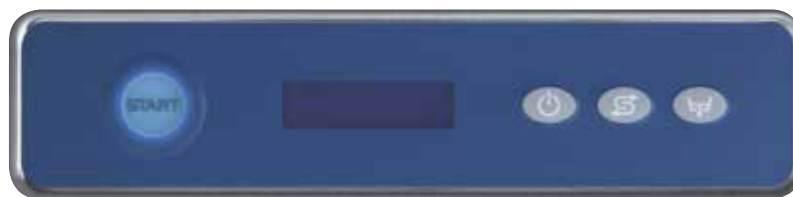
Машины Metos Master Premium оборудованы простой и удобной цифровой панелью управления. Кнопка Start отображает рабочий процесс в различной цветовой гамме. Язык контрольной панели легко меняется по желанию пользователя.

Шесть программ мойки. Четыре программы с частичным сливом грязной воды, и две – с полной заменой воды перед полосканием. Система полоскания Plus подает воду через предохранительный бак в бойлер и оттуда с помощью насоса на посуду. В этом случае количество воды, температура и давление ополаскивающей воды всегда находятся в оптимальном соотношении. Расход воды для полоскания в программе Clean water – 7 литров на каскету. Мойка производится свежей водой и вода в баке полностью обновляется. Программа Clean water наиболее эффективна при мойке, например, бокалов для вина, хотя их моют после грязной столовой посуды. Машина Metos Master Premium 50 оснащена стандартной функцией диагностики, поддерживающей самомониторинг работы машины и предупреждающей возникновение возможных ошибок. Машина также оборудована технологией Smart Drain, когда грязная вода отводится из нижней части бака через переливную трубку, не затрагивая чистую воду. Таким образом, моющая вода всегда сохраняется чистой. Температура воды для окончательного ополаскивания регулируется функцией Thermostat.

Изолированный корпус снижает уровень шума, а также температуру поверхности машины. Бак глубокой формовки с закругленными краями облегчает чистку и оптимизирует гигиенические условия. Съемные моющие рычаги при необходимости легко чистятся. Объем бака 10 литров.

Модель Premium 50DA оснащена автоматическим умягчителем воды. Солевой контейнер с сигнальной лампой фиксирует заполнение бака. Модель Premium 50HR оборудована функцией регенерации тепла для предварительного нагрева поступающей холодной воды за счет тепла, генерируемого самой машиной. Использование рекуперации тепла позволяет сразу же сократить энергозатраты на 35%. Кроме того, снижается комнатная температура и количество выделяемого пара и влаги.

Машины Metos Master Premium 50 оборудованы специальным разъемом M-POWER для работы с различным напряжением



Многоцветная кнопка Start:

- Белый: настройка/программирование
- Красный: загрузка и нагрев
- Мигающий красный: тревога
- Зеленый: машина готова к работе
- Мигающий зеленый и синий: цикл окончен
- Синий: цикл мойки активирован
- Мигающий белый: полный слив бойлера

Metos Master	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение*
Premium 50	4246480	600x610x850	6 kW	400V3N 6,7 kW 10A / 230V1N 6,7 kW 16A
Premium 50DA	4246481	600x610x850	6 kW	400V3N 6,7 kW 10A / 230V1N 6,7 kW 16A
Premium 50HR	4246484	600x610x850	6 kW	400V3N 6,7 kW 10A / 230V1N 6,7 kW 16A
Premium 50HR DA	4246485	600x610x850	6 kW	400V3N 6,7 kW 10A / 230V1N 6,7 kW 16A

*машины оборудованы специальным разъемом M-POWER для работы с различным напряжением, модель DA оснащена умягчителем воды, HR оборудована функцией регенерации тепла.

Машина поставляется с дозаторами моющего и ополаскивающего средства, бустерным насосом, дренажным насосом и насосом для ополаскивания, каскетой для тарелок, каскетой для стаканов и держателем для столовых приборов

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-4S



**ПРЕВОСХОДНЫЕ
РЕЗУЛЬТАТЫ МОЙКИ!**

Metos WD-4S

- электронное управление
- полностью изолированная
- три моечных цикла
- тревога при низкой температуре
- контроль температуры окончательного ополаскивания
- программа самоочистки
- функция диагностики
- модель для мойки стаканов



Smart-дисплей показывает состояние мойки с помощью цветовой гаммы и выдает звуковой сигнал по окончании цикла мойки



Моющие рычаги из н/с покрывают каждый миллиметр посуды. Рычаги полностью опорожняются перед началом окончательного ополаскивания, предотвращая попадание капель на чистую посуду. В нижней части имеется два сита.

Высококачественный дизайн

– Четкий и функциональный корпус из н/стали и закаленного стекла

Каждый раз отличный результат

- Автоматическая регулировка температуры и количества воды
- Вода из моющих рычагов отводится перед окончательным ополаскиванием: грязная вода не попадает на чистую посуду
- Моющие рычаги специальной конструкции из н/стали отмывают каждый миллиметр посуды

Высокий уровень гигиены

- Программа самоочистки водой +85°C
- Дверь остается полукрытой, если машина находится в нерабочем состоянии

Маленькая, но эффективная

- Моет все – от грязных тарелок до хрупких бокалов
- Больше, чем вам кажется
- Достаточно места для мойки подносов и GN1/1-контейнеров

Быстродействующая

- До 50 кассет/час

Бесшумная

- Улучшает условия работы

Smart-дисплей упрощает управление

- Четкий, не требующий разъяснений дисплей из закаленного стекла

Простая в обслуживании

- Удобный доступ ко всем компонентам

Встроенный сливной насос

- Вода заменяется одним нажатием кнопки

Metos WD-4S представляет собой высококачественную и надежную посудомоечную машину типа «под стол» скандинавского производства для интенсивного использования. Конструкция из легко очищаемой нержавеющей стали. Посудомоечные машины Metos WD-4S термо- и звукоизолированы и оснащены электронным управлением.

Metos WD-4S облегчает функционирование системы НАССР и гарантирует высокий уровень гигиены. Заданная программа, температура мойки и ополаскивания, оставшееся время мойки и т.д. отображаются на дисплее. Установлено три программы мойки, при этом время мойки и ополаскивания свободно программируется по желанию пользователя (заводская установка 1.2/2.4/4.2 минуты, модель для стаканов 1.2/1.2/2.2 минуты). Температура ополаскивания задается отдельно для каждой программы. При этом можно выбрать режим для самой чувствительной посуды и фарфоровых сервизов. Если температура ополаскивания понижается ниже заданного уровня, машина будет продолжать мойку до тех пор, пока не будет достигнута требуемая температура. При снижении температуры мойки или закрытом кране горячей воды машина выдает тревожный сигнал. Количество вымытых за день кассет и общее количество помытых кассет сохраняется в памяти. В машине установлена программа самоочистки, в ходе которой машина ополаскивается и санитруется горячей водой + 85 градусов. Вместимость бака 20 литров.

Машина Metos WD-4S оснащена трехфазным разъемом, который можно преобразовать в однофазный при установке. Потребляемая мощность однофазной машины 3,55 кВт и производительность прибл. 30 кассет/час

Metos	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
WD-4S Basic	4158228	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Basic BT	4158229	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Glass	4158230	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Glass BT	4158231	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A

Glass= модели для мойки стаканов BT=вспомогательный бак

Аксессуары	Код	Габариты мм
Подставка с направляющими	4158236	599x595x490
Шкаф-подставка	4158234	599x595x490

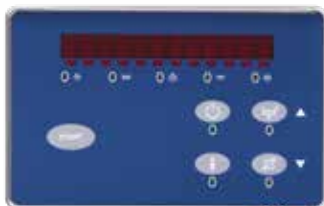
Стандартная поставка включает дозатор моющего средства, дозатор ополаскивающего средства, дренажный насос, 2 сита для бака, кассеты для тарелок, чашек и столовых приборов, а также кассету для высоких стаканов вместо других кассет в моделях для стаканов. Аксессуары: подставка с направляющими для кассет или подставка со шкафом



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER HOOD 130S, 110, 800



Моечная система может быть сформирована вокруг посудомоечных машин Metos Master Hood с использованием моечных столиков и аксессуаров компании Metos. Все компоненты стыкуются без образования зазоров. На рисунке показан стол для предварительной мойки размером 1200 мм с ситом и линией сушки MM70B 700 мм. Смотрите перечень принадлежностей на стр. xxx



Metos Master Hood 130S оснащена четкой цифровой панелью управления



Открытый бак с закругленными краями, съемные сита и моющие рычаги удобно чистить. Сито содержит отдельный отстойник. В моделях MM Hood 800 сита для бака в качестве опции.

Metos Master Hood 130S имеет пять программ мойки продолжительностью 50/90/120/180/300 секунд. Режим мойки включается автоматически после закрытия купола. Эффективная звуко- и термоизоляция обеспечивает комфортную рабочую обстановку. Машина также оснащена функцией паузы. Эта функция позволяет держать машину в режим ожидания, при закрытом куполе, в состоянии готовности к приему посуды. Программа ополаскивания включается только при достижении требуемой температуры. Панель управления имеет отдельные дисплеи для отображения температуры воды, используемой для мойки и ополаскивания. В моечную камеру с высоким входным проемом (400 мм) вмещается один контейнер GN 1/1. Объем бака 42 литра. Функция энергосбережения позволяет снижать температуру бойлера на время перерыва в процессе мойки. Программа диагностики непрерывно контролирует рабочий процесс и сигнализирует о возможных сбоях. Внешние поверхности машины, закругленные кромки бака, съемные сита и моющие рычаги легко очищаются. Мощный насос установлен в вертикальном положении, вследствие чего слив воды из него осуществляется одновременно со сливом воды из бака. Корпус, а также моющие и ополаскивающие рычаги изготовлены из нержавеющей стали.

Модели Metos Master Hood 110 и 800 представляют собой базовые электромеханические посудомоечные машины купольного типа, предназначенные для интенсивной эксплуатации. Полнотная и простая в использовании панель управления. Модель MM Hood 110 имеет две программы мойки продолжительностью 60 и 120 секунд. Модель MM Hood 800 оснащена программой на 50 и 180 секунд. Процесс мойки включается автоматически после закрытия купола. В моечную камеру с высоким входным проемом (400 мм) вмещается контейнер GN 1/1. Объем бака 32 литра.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER HOOD 130S, 110, 800

Metos Master Hood 130S



Metos Master Hood 110



Metos Master Hood 800



Metos Master Hood 130S

- электронная
- полностью изолированная
- пять циклов мойки
- 70/40/30/20/12 кассет/час
- контроль температуры окончательного ополаскивания
- функция энергосбережения
- функция диагностики
- функция паузы

Metos Master Hood 110

- электромеханическая
- неизолированная
- два цикла мойки
- 70/30 кассет/час

Metos Master Hood 800

- электромеханическая
- два цикла мойки
- 46/20 кассет/час
- неизолированная
- сита для бака в качестве опции

Metos Master	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
MM Hood 130S	4246460	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,5 kW 16A
MM Hood 130S Lift	4246462	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,5 kW 16A
MM Hood 110	4246061	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,1 kW 16A
MM Hood 800	4246060	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	6 kW	400V3N~ 6,9 kW 16A

Аксессуары	Код
Бустерный насос MM Hood	4197927
Дренажный насос MM Hood	4197935
Дозатор моющ.средства MM Hood	4158277 для жидкого средства
Фильтры Hood 800	4197936

Стандартная поставка включает дозатор ополаскивающего средства, 2 каскеты для посуды, 1 каскету для стаканов и 2 органайзера для столовых приборов. Аксессуары: дозатор моющего средства, бустерный насос и дренажный насос. В моделях MM Hood 800 сита для бака также в качестве аксессуара.

Столы с плоским корпусом для машин MM Hood	Код	Габариты мм
Стол для предмойки MM R-L со сливной трубкой	4552421	1200x730x850
Стол для предмойки MM L-R со сливной трубкой	4552420	1200x730x850
Стол для предмойки MM R-L с фильтром	4552425	1200x730x850
Стол для предмойки MM L-R с фильтром	4552424	1200x730x850
Линия сушки MM 70B	4552430	700x600x850
Подвесной стол K2M для кассет	4552436	600x500



Стол для предмойки со сливной трубкой



Машины Metos Master Hood могут комплектоваться боковой полкой для кассет там, где для стола недостаточно места

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-6

Metos loLiving, сmp. xx.

Metos WD-6

- Электронное управление
- Полностью изолированная
- Циклы мойки 1,2/1,7/3,2 мин
- Производительность 50 кассет/час
- Размеры моечной камеры 545x506x405
- Объем бака 50 л
- Функция паузы



- Уникальный купол: пар не попадает в лицо оператору
- Высокий уровень гигиены: авт. контроль окончательного ополаскивания и температуры воды, контроль температуры воды в баке и программа самоочистки
- Функция диагностики
- Уникальная конструкция рычагов для мойки и ополаскивания: вода выталкивается из моющих рычагов перед началом ополаскивания
- В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после установки касеты в машину.
- Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.

Посудомоечные машины **Metos WD-6** купольного типа - это полностью автоматические машины с одним баком, предназначенные для интенсивного использования в ресторанных кухнях или кухнях различных учреждений. Их конструкция позволяет соблюдать все требования гигиены и интенсивно использовать машину, а также создает комфортные рабочие условия, не требующие значительных усилий, включая чистку и техническое обслуживание. Машины изготовлены из нержавеющей стали. Широкий ассортимент моделей позволяет подобрать машину, подходящую практически для любых условий. Предлагается также большой выбор дополнительного оборудования и принадлежностей.

Работа с этими машинами не требует больших усилий. В моделях с автоматическим запуском (Автостарт) купол после загрузки кассет в машину закрывается и запускается процесс мойки. По окончании программы купол автоматически поднимается. Во время ополаскивания купол наклоняется вперед, высвобождая выход пара с задней стороны. Во время перерыва в работе включается режим энергосбережения, купол при этом опускается.

Метос WD-6 - универсальная посудомоечная машина купольного типа. Посудомоечная машина WD-6 - это купольная машина с электронной системой управления. Машина имеет три программы продолжительностью 1.2, 1.7 и 3.2 минуты (заводская

установка). В зависимости от условий каждой конкретной кухни время мойки и ополаскивания можно регулировать. Благодаря электронной системе управления, все функции выполняются автоматически.

Машина осуществляет постоянный контроль за тем, чтобы при последнем ополаскивании напор воды был достаточно сильным. При падении температуры воды ниже 85°C, машина будет продолжать работу до тех пор, пока температура не поднимется до необходимого уровня. Время, оставшееся до окончания процесса мойки, высвечивается на дисплее панели управления.

Чистка машины удобна и не требует особых усилий. После удаления сита, переливной трубки и возможных остатков пищи можно запустить программу самоочистки. Машина ополаскивает и дезинфицирует внутреннюю часть горячей водой 85°C. Эти три функции (автоматический контроль ополаскивания, контроль температуры воды ополаскивания и встроенная программа самоочистки) позволяют машине поддерживать все требования концепции HACCP.

Счетчик кассет показывает число кассет, вымытых в течение дня и в течение всего периода работы машины. Машина оснащена эффективной термо-и звуковой изоляцией. Объем бака 50 литров, а свободная высота моечной камеры 405 мм.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-6



На контрольной панели отображается информация о выбранной программе, времени, оставшемся до окончания мойки, температуре воды мойки и ополаскивания и возможных внештатных ситуациях.

Машина позволяет задавать три программы мойки (можно запрограммировать время мойки и ополаскивания, а также температуру ополаскивания). Имеется также программа самоочистки и функция паузы. Кроме того, на дисплей выводится информация о количестве посуды, вымытой в течение дня, и общем количестве вымытой посуды.



Перед включением режима ополаскивания грязная вода выталкивается из вращающихся моющих рычагов и не попадает на чистую посуду при извлечении кассеты из камеры. Благодаря мощным фильтрам вода в машине в течение длительного времени остается чистой.



Сначала купол наклоняется вперед, таким образом высвобождая пар из моечной камеры. Подъем купола облегчается использованием пневматических пружин.

Паросборник (опция) эффективно собирает высвобождающийся пар. Обычно паросборник подсоединяется к системе кухонной вытяжки. Также может использоваться вентилятор (опция).

WD 6 облегчает соблюдение требований HACCP:

- Низкая температура воды в баке: отсутствует риск образования обильной пены.
- Контроль температуры воды при ополаскивании: машина начинает работать в режиме ополаскивания только тогда, когда вода достигает необходимой температуры.
- Контроль объема воды для последнего ополаскивания: если воды недостаточно, загорается контрольная лампочка.
- Программа самоочистки машины позволяет соблюдать все требования гигиены
- Машину можно подсоединять к центральной системе HACCP (опция)

Функция диагностики поддерживает работу машины: встроенный мониторинг, вывод информации о рабочих ошибках и сбоях на дисплей панели управления, быстрое устранение ошибок.

Metos WD-6 Автостарт – автоматический подъем и опускание купола, а также автоматический запуск цикла мойки.

Сначала купол наклоняется вперед, выпуская горячий пар из задней части машины. После того, как большая часть пара выйдет, купол автоматически поднимается в самое верхнее положение. В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после того, как кассета помещается в машину. Система подъема купола - гидравлическая. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни; сушка посуды начинается без задержек

Metos	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
WD-6	4246074	600/695x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6A	4246075	600/710x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6 Autostart	4246084	600/710x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6 конденсаторным агрегатом	4246152	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6A конденсаторным агрегатом	4246153	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6 Autostart с конденсаторным агрегатом	4246154	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A

A=авт.подъем купола Autostart= автоматический подъем и запуск

Аксессуары	Код	
Дозатор моющ.средства	4158278	для жидкого моющ.средства
Вытяжной зонт WD-6	4246105	
Конденсаторный агрегат и теплообменник WD-6	4246086	

Стандартная поставка включает дозатор ополаскивающего средства, кассеты для тарелок, чашек и столовых приборов (по одной штуке). Машины Metos WD-6 могут оснащаться дренажным насосом, вспомогательным баком для повышения давления и автоматической системой управления вентилятором. Все модели могут подключаться к холодной воде при использовании более эффективного нагревателя бойлера(подключение к холодной воде снижает до некоторой степени производительность машины и увеличивает энергопотребление на 3кВт

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-7 КОМБИ

Metos loLiving, сmp. xx.

Metos WD-7

- Электронное управление
- Полностью изолированная
- Циклы мойки 1,2/1,7/3,2 мин
- Производительность 50 кассет/час
- Размеры моечной камеры 605x506x505
- Объем бака 50 л
- Мойка котлов
- Функция паузы

- В машине Metos WD-7 можно мыть большие GN-контейнеры, большую тару размером 600x400 мм и до восьми противней 450x600 мм одновременно. Свободная высота моечной камеры 500 мм. Давление мойки регулируется.
- Уникальный купол: пар не попадает в лицо оператору
- Высокий уровень гигиены: авт. контроль окончательного ополаскивания и температуры воды, контроль температуры воды в баке и программа самоочистки
- Функция диагностики
- Уникальная конструкция рычагов для мойки и ополаскивания: вода выталкивается из моющих рычагов перед началом ополаскивания
- В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после установки кассеты в машину. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.



Машина Metos WD-7 предназначена для использования в кухнях небольшого и среднего размера. WD-7 предлагает мойку под высоким давлением для котлов и увеличенную моечную зону для контейнеров GN, крупной посуды и транспортных контейнеров. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику.

Посудомоечные машины **Metos WD** купольного типа - это полностью автоматические машины с одним баком, предназначенные для интенсивного использования в ресторанных кухнях или кухнях различных учреждений. Их конструкция позволяет соблюдать все требования гигиены и интенсивно использовать машину, а также создает комфортные рабочие условия, не требующие особых усилий, включая чистку и техническое обслуживание. Машины изготовлены из нержавеющей стали. Широкий ассортимент моделей позволяет подобрать машину, подходящую практически для любых условий. Предлагается также большой выбор дополнительного оборудования и принадлежностей.

Работа с этими машинами не требует больших усилий. В моделях с автоматическим запуском (Автостарт) купол после загрузки кассет в машину закрывается и запускается процесс мойки. По окончании программы купол автоматически поднимается. Во время ополаскивания купол наклоняется вперед, высвобождая выход пара с задней стороны. Во время перерыва в работе включается режим энергосбережения, купол при этом опускается.

Metos WD-7 - универсальная посудомоечная машина купольного типа.

Посудомоечная машина WD -6 - это купольная машина с электронной системой управления. В машине используются стандартные кассеты размером 500x500 мм. При мойке котлов давление в нижнем моющем рычаге можно повышать поворотом специальной ручки. Моечная зона может вмещать большие емкости для пригото-

вления пищи, контейнеры и, например, до восьми пекарских противней размером 450x600 мм разом. Машина имеет три программы продолжительностью 1,2, 1,7 и 3,2 минуты (заводская установка). В зависимости от условий каждой конкретной кухни, время мойки и ополаскивания можно регулировать.

Машина осуществляет постоянный контроль за тем, чтобы при последнем ополаскивании напор воды был достаточно сильным. При падении температуры воды ниже 85°C, машина будет продолжать работу до тех пор, пока температура не поднимется до необходимого уровня. Время, оставшееся до окончания процесса мойки, высвечивается на дисплее панели управления.

Чистка машины удобна и не требует особых усилий. После удаления сита, переливной трубки и возможных остатков пищи можно запустить программу самоочистки. Машина ополаскивает и дезинфицирует внутреннюю часть горячей водой 85°C. Эти три функции (автоматический контроль ополаскивания, контроль температуры воды ополаскивания и встроенная программа самоочистки) позволяют машине поддерживать все требования концепции HACCP. Счетчик кассет показывает число кассет, вымытых в течение дня и в течение всего периода работы машины. Машина оснащена эффективной термо-и звуковой изоляцией. Объем бака 50 литров, а свободная высота купола 505 мм.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-7 КОМБИ



На контрольной панели отображается информация о выбранной программе, времени, оставшемся до окончания мойки, температуре воды мойки и ополаскивания и возможных внештатных ситуациях. Машина позволяет задавать три программы мойки (можно запрограммировать время мойки и ополаскивания, а также температуру ополаскивания). Имеется также программа самоочистки и функция паузы. Кроме того, на дисплей выводится информация о количестве посуды, вымытой в течение дня, и общем количестве вымытой посуды.



Перед включением режима ополаскивания грязная вода выталкивается из вращающихся моющих рычагов и не попадает на чистую посуду при извлечении кассеты из камеры. Благодаря мощным фильтрам вода в машине в течение длительного времени остается чистой. В моделях Metos WD-7 давление в нижнем моющем рычаге может быть нормальным или увеличиваться при мойке котлов (в 2 раза от нормального). программы могут предварительно настраиваться на мойку котлов.

Metos WD-7 Автостарт – автоматический подъем и опускание купола, а также автоматический запуск цикла мойки.

Сначала купол наклоняется вперед, выпуская горячий пар из задней части машины. После того, как большая часть пара выйдет, купол автоматически поднимается в крайнее верхнее положение. В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после того, как кассета помещается в машину. Система подъема купола - гидравлическая. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни; сушка посуды начинается без задержек.



Сначала купол наклоняется вперед, таким образом высвобождая пар из моечной камеры. Подъем купола облегчается использованием пневматических пружин.

Паросборник (опция) эффективно собирает высвобождающийся пар. Обычно паросборник подсоединяется к системе кухонной вытяжки. Также, может использоваться вентилятор (опция). Машина может комплектоваться конденсаторным агрегатом и теплообменником (опция).

WD 7 облегчает соблюдение требований НАССР:

- Низкая температура воды в баке: отсутствует риск образования обильной пены.
- Контроль температуры воды при ополаскивании: машина начинает работать в режиме ополаскивания только тогда, когда вода достигает необходимой температуры.
- Контроль объема воды для последнего ополаскивания: если воды недостаточно, загорается контрольная лампочка.
- Программа самоочистки
- Машину можно подсоединять к центральной системе НАССР (опция)

Функция диагностики: встроенный мониторинг, вывод информации о рабочих ошибках и сбоях на дисплей панели управления, быстрое устранение ошибок.

Metos	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
WD-7	4246080	660/755x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7A	4246081	660/770x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7 Autostart	4246087	660/770x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7 конденсаторный агрегат	4246155	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7A конденсаторный агрегат	4246156	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7 Autostart и конденс.агрегат	4246157	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A

A=автоматический подъем купола Autostart= автоматический подъем и запуск цикла

Аксессуары

Аксессуары	Код	
Дозатор моющего средства	4158278	для жидкого моющего средства
Кассета для противней WD-7	4196019	
Вытяжной зонт WD-7	4246106	
Конденсаторный блок и теплообменник WD-7	4246089	

Стандартная поставка включает дозатор ополаскивающего средства, кассеты для тарелок, чашек и столовых приборов (по одной штуке). Машины Metos WD-7 могут оснащаться дренажным насосом, вспомогательным баком для повышения давления и автоматической системой управления вентилятором. Все модели могут подключаться к холодной воде при использовании более эффективного нагревателя бойлера (подключение к холодной воде снижает до некоторой степени производительность машины и увеличивает энергопотребление на 3 кВт).

Metos loLiving, сmp. 8.



Metos WD-8

- Электронное управление
- Полностью изолированная
- Циклы мойки 1,2/1,7/3,2 мин.
- Макс.производительность 50 кассет/час
- Размеры моечной камеры 695x506x505
- Объем бака 50 л
- Мойка котлов
- Функция паузы

Машина Metos WD-8 предназначена для кухонь небольших и средних размеров. Для котлов WD-8 предлагает мойку под более высоким давлением и увеличенную моечную зону для мойки контейнеров GN, крупноразмерной посуды и транспортировочных контейнеров.

При открывании купол вначале наклоняется вперед, высвобождая, таким образом, пар из моечной камеры. Подъем купола облегчается использованием пневматических пружин. Автоматическая работа купола существенно улучшает эргономику.

Посудомоечные машины **Metos WD** купольного типа - это полностью автоматические машины с одним баком, предназначенные для ресторанных кухонь или кухонь в столовых различных учреждений. Их конструкция позволяет соблюдать все требования гигиены, интенсивно их использовать, а также создает комфортные условия для работы, не требующей значительных усилий, включая чистку и техническое обслуживание. Машины изготовлены из нержавеющей стали. Широкий ассортимент моделей позволяет подобрать машину, подходящую практически для любых условий. Предлагается также большой выбор дополнительного оборудования и принадлежностей.

Работа с этими машинами не требует больших усилий. В моделях с автоматическим запуском (Автостарт) купол после загрузки кассет в машину закрывается и запускается процесс мойки. По окончании программы купол автоматически поднимается. Во время ополаскивания купол наклоняется вперед, высвобождая выход пара с задней стороны. Во время перерыва в работе включается режим энергосбережения, купол при этом опускается.

Метос WD-8 - универсальная посудомоечная машина купольного типа.

Посудомоечная машина WD-8 - это купольная машина с электронной системой управления. В машине используются стандартные каскеты размером 500x500 мм. При мойке котлов давление в нижнем моющем рычаге можно повышать поворотом специальной ручки. Моечная зона может вмещать большие емкости для приготовления пищи, транспортировочные контейнеры под размер GN1/1 и, например, до восьми пекарских противней размером 450x600 мм разом (касета для противней в качестве опции). Машина имеет три программы продолжительностью 1.2, 1.7 и 3.2 минуты (заводская установка). В зависимости от условий каждой конкретной кухни, время мойки и ополаскивания можно регулировать.

Машина осуществляет постоянный контроль за тем, чтобы при последнем ополаскивании напор воды был достаточно сильным. При падении температуры воды ниже 85°C, машина будет продолжать работу до тех пор, пока температура не поднимется до необходимого уровня. Время, оставшееся до окончания процесса мойки, высвечивается на дисплее панели управления.

Чистка машины удобна и не требует особых усилий. После удаления фильтров, переливной трубки и возможных остатков пищи можно запустить программу самоочистки. Машина ополаскивает и дезинфицирует внутреннюю часть горячей водой 85°C. Эти три функции (автоматический контроль ополаскивания, контроль температуры воды ополаскивания и встроенная программа самоочистки) позволяют машине поддерживать все требования концепции HACCP. Счетчик кассет показывает число кассет, вымытых в течение дня и в течение всего периода работы машины. Машина оснащена эффективной термо-и звуковой изоляцией. Объем бака 50 литров, а свободная высота купола 505 мм.

Metos WD-8 Автостарт – автоматический подъем и опускание купола, а также автоматический запуск цикла мойки.

Сначала купол наклоняется вперед, выпуская горячий пар из задней части машины. После того, как большая часть пара выйдет, купол автоматически поднимается в крайнее верхнее положение. В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после того, как касета помещается в машину. Система подъема купола - гидравлическая. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни; сушка посуды начинается без задержек.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-8 КОМБИ



- В машине Metos WD-8 можно мыть большие GN-контейнеры, транспортные контейнеры или до восьми противней размером 450x600 мм одновременно. Свободная высота моечной камеры 505 мм. Давление мойки регулируется.
- Уникальный купол: пар не попадает в лицо оператору
- Высокий уровень гигиены: авт. контроль окончательного ополаскивания и температуры воды, контроль температуры воды в баке и программа самоочистки
- Функция диагностики
- Уникальная конструкция рычагов для мойки и ополаскивания: вода выталкивается из моющих рычагов перед началом ополаскивания
- В моделях с функцией Автостарт купол опускается и процесс мойки начинается автоматически после установки кассеты в машину. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.



Перед включением режима ополаскивания грязная вода выталкивается из вращающихся моющих рычагов и не попадает на чистую посуду при извлечении кассеты из камеры. Благодаря мощным фильтрам вода, в машине в течение длительного времени остается чистой.



В моделях Metos WD-8 давление в нижнем моющем рычаге может быть нормальным или увеличиваться при мойке котлов (в 2 раза от нормального). Программы могут предварительно настроены на мойку котлов.



WD 8 облегчает соблюдение требований НАССР:

- Низкая температура воды в баке: отсутствует риск образования обильной пены.
- Контроль температуры воды при ополаскивании: машина начинает работать в режиме ополаскивания только тогда, когда вода достигает необходимой температуры.
- Контроль объема воды для последнего ополаскивания: если воды недостаточно, загорается контрольная лампочка.
- Программа самоочистки
- Машину можно подсоединять к центральной системе НАССР (опция)

Функция диагностики: встроенный мониторинг, вывод информации о рабочих ошибках и сбоях на дисплей панели управления, быстрое устранение ошибок.



На контрольной панели отображается информация о выбранной программе, времени, оставшемся до окончания мойки, температуре воды мойки и ополаскивания и возможных внештатных ситуациях. Машина позволяет задавать три программы мойки (можно запрограммировать время мойки и ополаскивания, а также температуру ополаскивания). Имеется также программа самоочистки и функция паузы. Кроме того, на дисплей выводится информация о количестве посуды, вымытой в течение дня, и общем количестве вымытой посуды.

Metos	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.соединение
WD-8	4246092	750/844x659/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,5kW 16A
WD-8A	4246093	750/844x659/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,5kW 16A
WD-8 Autostart	4246094	750/844x659/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,5kW 16A

A=автоматическая работа купола

Autostart= автоматический купол и автоматический запуск мойки

Аксессуары	Аксессуары
Дозатор моющ.средства	4158278 для жидкого моющ. средства
Кассета для противней WD-8	4196019

Стандартная поставка включает дозатор ополаскивающего средства, кассеты для тарелок, чашек и столовых приборов (по одной штуке). Машины Metos WD-8 и WD-8 Автостарт могут оснащаться бустерным насосом и вспомогательным баком в качестве стандарта. Машины WD-8 могут также оснащаться дренажным насосом, вспомогательным баком и автоматической системой регулировки вентилятора. Все модели могут подключаться к холодной воде при использовании более эффективного нагревателя бойлера (подключение к холодной воде снижает до некоторой степени производительность машины и увеличивает потребляемую мощность на 3 кВт).

Модуль предмойки Metos WD-PRM для машин купольного типа экономит не только воду.

- **Безопасные для окружающей среды**
- **Эргономичные**
- **Посуда уже «почти чистая» после эффективной предмойки**
- **Автоматическая работа купола**
- **Высокая производительность**
- **Удобны для пользователя - нет разбрызгивания**

Metos представляет инновационное, экологически безопасное решение для посудомоечных цехов профессиональной кухни. Обычно экономия ресурсов сосредотачивается на уменьшении количества воды при окончательном ополаскивании. Однако, только теперь появилась реальная возможность сэкономить огромное количество ресурсов (воды и электроэнергии) за счет устранения ручной предмойки. Используя купольную посудомоечную машину Metos с модулем предварительной мойки PRM, можно организовать эффективное эргономическое и экологически безопасное пространство для мойки посуды. Высокая надежность делает предлагаемую концепцию поистине уникальной в своем секторе.

Новая машина для предварительной мойки заменяет ручную работу по предварительному ополаскиванию в посудомоечном цехе. Имея автоматический купол и функцию автостарт, вы просто помещаете посудомоечную кассету в камеру для предварительной мойки, после чего купол закрывается и запускается цикл мойки. После 30 секунд работы и использования 200 литров рециркуляционной воды купол автоматически открывается и кассета проталкивается в основную камеру посудомоечной машины. Если посуда загрязнена несильно, стадию предварительной мойки можно пропустить. Машина PRM не начнет работать, если не определит наличие кассеты в моечной камере.



PRM не только дает эффект, в 20 раз превышающий результат традиционной ручной предмойки душем, но и значительно снижает текущие расходы.

Линия сушки (опция)

Боковые полки для кассет (опция)

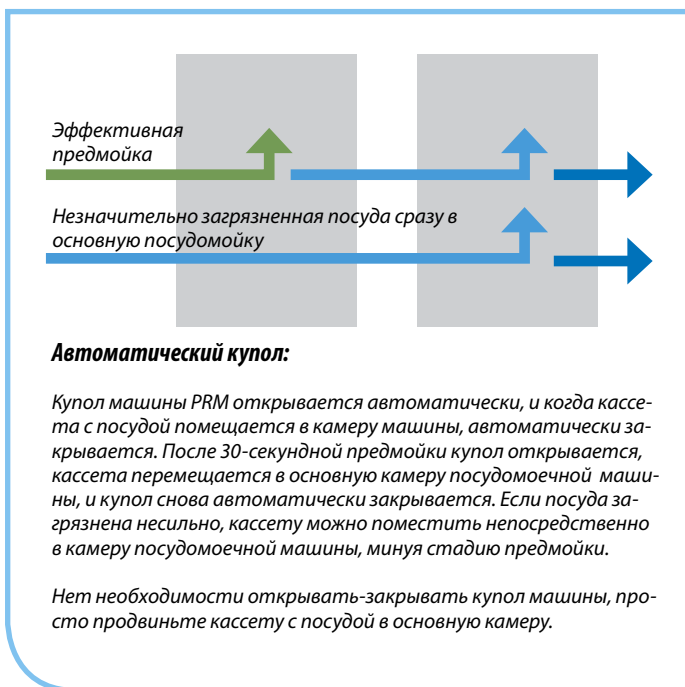
МАШИНЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ METOS WD-PRM-6 И WD-PRM-7

Экономия воды

PRM моет посуду в течение 30 секунд, сверху и снизу, используя 200 литров горячей рециркуляционной воды с раствором моющего средства, чего нельзя достичь при традиционной ручной предмойке. Значительная экономия достигается за счет перелива воды из посудомоечной машины в модуль предмойки. Машина PRM не только дает эффект, в 20 раз превышающий результат традиционной ручной предмойки с помощью душа, но и значительно снижает текущие расходы. Оператор может больше времени уделять сортировке и обработке грязной посуды.

Другие преимущества

При использовании машины PRM увеличивается общее время контакта моющих средств с посудой. Это повышает производительность машины, так как можно использовать более короткий цикл мойки. Общие условия труда в посудомоечном цехе улучшаются, поскольку устраняются многочисленные однообразные движения, свойственные ручной мойке, которые нередко приводят к профессиональным заболеваниям. Кроме того, рабочие условия улучшаются и за счет уменьшения количества воды, разбрызгиваемой на пол.



Экономия

- Вода
- Электроэнергия
- Моющие средства
- CO₂
- Время работы

Преимущества

- Освобождает персонал от монотонных движений ручной мойки
- Более комфортные условия работы - меньше разбрызгивания воды в помещении
- Более высокая производительность по сравнению с машиной с одним баком
- Снижает потребление воды в течение суток

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
WD-PRM-6	4246101	600/710x657/700x1430/1880	400V3N~ 0,9kW 10A
WD-PRM-7	4246103	660/770x657/720x1540/2080	400V3N~ 0,9kW 10A
Монтажный комплект 130	4246108	140	
Монтажный комплект 300	4246109	300	
Соединительный шкаф 300	4246110	300x657x895	
Боковая полка	4246449	510x510x50	

Теплообменник и пароконденсатор экономят электроэнергию и улучшают условия труда.



Преимущества

Теплообменник

- Современное решение с минимальными потерями ресурсов
- Экономит приблизительно 34% электроэнергии или 0,11кВтч на кассету
- Нет необходимости подключения к горячей воде

Конденсаторный агрегат

- Улучшает температурные условия в рабочем помещении
- Уменьшает потребность во внешней вентиляции, подходит для помещений с недостаточной вентиляцией
- Экономит приблизительно 9% электроэнергии. Экономия при использовании вместе с теплообменником - 0,13 кВтч на кассету
- Улучшает сушку посуды

Встроенный вентилятор направляет пар в конденсаторный агрегат. Пар нагревает холодную воду в теплообменнике. Охлажденный воздух подается в моечный цех.



Новые экологические решения для посудомоечных машин WD-6 WD-7 уменьшают вредное воздействие на окружающую среду и позволяют значительно сократить текущие расходы. С помощью теплообменника входящая холодная вода нагревается за счет переноса тепла от использованной грязной горячей воды. Еще большей экономии ресурсов можно добиться, используя теплообменник вместе с конденсаторным агрегатом. Система рекуперации тепла применяется в больших посудомоечных машинах уже в течение многих лет. «Зеленый» конденсатор улучшает условия работы персонала в кухне, и в то же время позволяет экономить электроэнергию. В конце моечного цикла, когда купол машины немного приподнимается, встроенный вентилятор начинает выгонять остатки паров из моечной камеры машины. Горячий влажный воздух проходит через конденсатор, отдавая тепло входящей холодной воде, используемой в фазе окончательного споласкивания. В то же время, холодный воздух подается в моечный цех, улучшая таким образом условия труда.

Metos WD-6/7 с пароконденсатором	Код	Габариты	Бойлер	Эл.соединение
WD-6 с пароконденсатором	4246152	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6A с пароконденсатором	4246153	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6 Autostart с пароконденсатором	4246154	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD- с пароконденсатором	4246155	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7A с пароконденсатором	4246156	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7 с пароконденсатором	4246157	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A

Metos WD-6/7 с теплообменником

Пароконденсатор с теплообменником WD-6CW	4246086	для машин WD-6
Пароконденсатор с теплообменником WD-7CW	4246089	для машин WD-7

Теплообменник нельзя использовать, если купольная машина подключена к PRM.



СТОЛЫ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ METOS



Стол предмойки 02 для машин Metos с установкой под стойкой.
Стол поворотный, ванна может располагаться справа или слева

Стол предмойки для машин Metos Master Aqua 50 и 80, Master Lux 60EL, Master Premium 50 и WD-4S. Стол симметричный и его можно поставить слева или справа от машины. Вся конструкция из прочной нержавеющей стали. Размеры ванны 500x400x250 мм. В нижней части ванны большой фильтр. В комплектацию входит сливной кран и сливная трубка

Metos	Код	Dimensions mm
Стол для предмойки 02	4129213	1200x620x880±25

Стол для предмойки 1200 и 1600 симметричны и могут устанавливаться справа или слева от машины, а также спереди при угловой схеме монтажа. Душ для предмойки подсоединяется к столу через переходник. В комплект поставки входят решетчатая полка и переходник для душа.



Стол для предмойки 1600

Ванны Metos для машин Metos Master Hood, WD-6 и WD-7 выполнены из прочной нержавеющей стали с направляющими для кассет. В нижней части ванны большой фильтр, который легко вынимается, и шаровой выпускной клапан. Глубина ванны 300 мм. Регулируемые ножки.

Решетчатые нижние полки обеспечивают дополнительное пространство для хранения. Полки легко снимаются для чистки. Боковая полка для разгрузки кассет может подсоединяться к столу с любой стороны для увеличения рабочей зоны.



Стол для предмойки 1200

Ванна	Код	Наружные габариты мм	Монт.длина
1200, одна ванна	4552410	1200x600x880±25	1200 mm
1600, одна ванна	4552411	1600x600x880±25	1600 mm

для угловой установки с купольной машиной

700-11-5	4552319	1100x590x880±25	1600 mm
700-6-5	4552317	600x590x880±25	1100 mm
700D-6-5, 2 ванны	4552321	1200x590x880±25	1700 mm

Аксессуары:	Code	Габариты мм	Для ванн
Решетчатая полка	4552324	600x590	700-6-5
Решетчатая полка	4552326	1100x590	700-11-5
Решетчатая полка	4552328	1200x590	700D-6-5
Стол для разгрузки	4552325	500x590	

ЛИНИЯ СУШКИ METOS

Линия сушки Metos для посудомоечных машин Metos Master Hood, WD-6 и WD-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может быть установлен как справа, так и слева от машины. Прочный корпус полностью выполнен из нержавеющей стали. Бортики столешницы приподняты над поверхностью. Секция с направляющими планками для хранения пустых кассет 500х500 мм. Регулируемые ножки.

Линия сушки	Код	Габариты мм
Линия сушки 700	4246095	700x580x880±25
Линия сушки 1200	4246096	1200x580x880±25
Линия сушки 1600	4246097	1600x580x880±25



Линия сушки 1200



Линия сушки 700

Линия сушки Metos для посудомоечных машин Metos Master Hood, WD-6 и WD-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может устанавливаться справа или слева от машины.



Каплесборник и крышка для сбора капель с посудомоечной машиной типа "под стол".

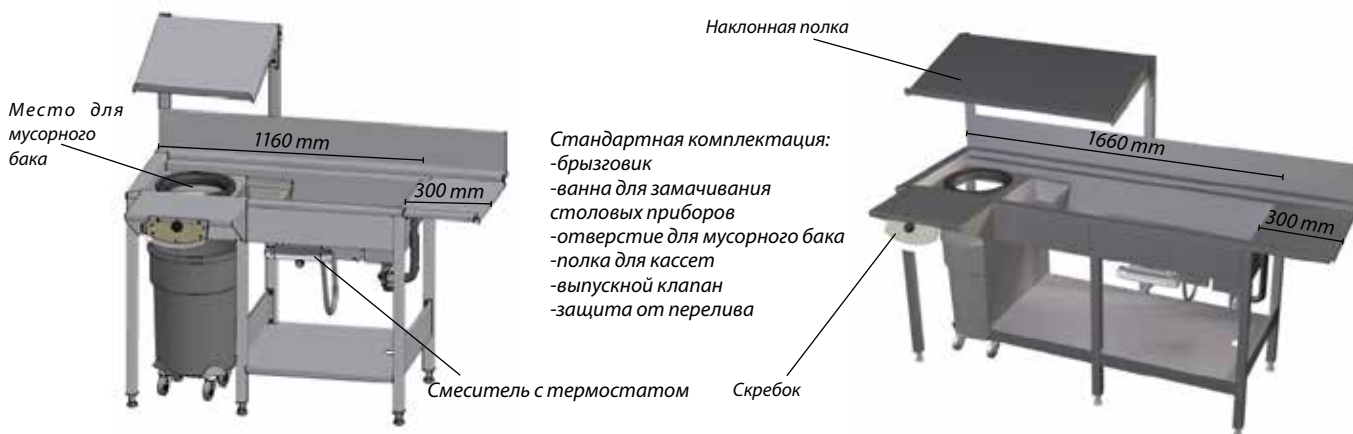
ЛИНИЯ СУШКИ METOS

Каплесборник и крышка для сбора капель образуют вместе с посудомоечной машиной эффективный узел обработки стаканов. Крышка помещается на верх машины, а каплесборник устанавливается рядом с машиной. Каплесборник вмещает две кассеты. И крышка, и каплесборник подсоединены к дренажной системе. Оба модуля выполнены из легко очищаемой н/стали.

Metos	Код	Габариты мм
Крышка	4158313	600x660x70
Каплесборник	4158303	550x620x900

СОРТИРОВОЧНЫЙ СТОЛ METOS

Компактный и конструктивно законченный **сортировочный стол Metos** для рациональной обработки грязной посуды. Замачивание, соскабливание и штабелирование выполняются легко и эргономично. Стол для сортировки изготовлен из нержавеющей стали. Ванна для замачивания контейнеров размером до GN 1/1. Основание стола изготовлено из нержавеющей труб квадратного сечения 40x40мм, ножки регулируются по высоте. В стандартную комплектацию входит: брызговик, короб для замачивания столовых приборов, защита от перелива и сливной клапан. Дополнительно стол для сортировки можно комплектовать полкой для кассет, мощным душем-пистолетом со сматывающимся шлангом, легко присоединяемым столом для разгрузки, скребком и тележкой для отходов.

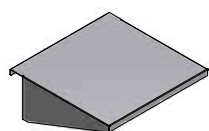


Сортировочный модуль PRM 1160 для WD6/7-PRM	Код
1160mm R-L	4158242
1160mm L-R	4246446
1160mm + 300 mm для угловой установки	4158244

Сортировочный модуль PRM 1160 для WD6/7-PRM	Код
1660mm R-L	4158243
1660mm L-R	4246447
1660mm + 300 mm для угловой установки	4158245

Аксессуары для модуля PRM	Код
Смеситель с термостатом	4552036
Мощный пистолет, шланг 1,8m	4246451
Наклонная полка, 500mm R-L	4246452
Наклонная полка, 500mm L-R	4246458
Стол для разгрузки 450x330mm	4246454
Стол для разгрузки 460x460mm	4246455
Тележка для отходов N-S 217	4551222
Скребок	4551910

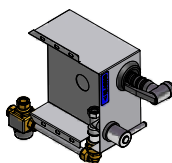
Аксессуары для модуля PRM	Код
Смеситель с термостатом	4552036
Мощный пистолет, шланг 1,8m	4246451
Наклонная полка, 1000mm R-L	4246453
Наклонная полка, 1000mm L-R	4246459
Стол для разгрузки 450x330mm	4246454
Стол для разгрузки 460x460mm	4246455
Тележка для отходов N-S 217	4551222
Скребок	4551910



Стол для разгрузки 460x460mm



Стол для разгрузки 450x330mm



Мощный пистолет, шланг 1,8m



Тележка для отходов N-S 217



Скребок

ДУШИ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ METOS



Душ для предмойки
Metos 6546

Души Metos для предмойки 4013-, 3050, 4023 и 3034 – это традиционные души с ручным моющим пистолетом. Все модели имеют настенное крепление. Души включаются путем нажатия на ручку. Пружина возвращает ручку в исходное положение. Модели Metos 4013 (настенный) и 3050 (настольный) – это души для предмойки со сливной трубой и смесителем с двойным краном. WM 4023 (настенный) и TM 3034 (настольный) – души для предмойки со сливной трубой и смесителем с одной длинной ручкой.

Metos	Код	Высота мм
Metos WM 4013 (настенный, два крана)	4218439	h 1050
Metos TM 3050 (настенный, два крана)	4218441	h 1500
Metos WM 4023 (настенный, один кран)	4218443	h 1050
Metos TM 3034 (настенный, один кран)	4218445	h 1300

Души Metos для предмойки 6546 (настольный) и 6548 (настенный) представляют серию Top line с термостатным смесителем и сливной трубой. Душ включается автоматически при опускании пистолета вниз. Все модели имеют настенное крепление. Души поставляются с удлинительным шлангом 1,7 м, который подсоединяется к душе с помощью штыкового затвора (входит в поставку). Используя такой шланг, можно мыть рабочее помещение.

Metos	Код	Высота мм
Metos 6546 настольный	4218431	h 1250
Metos 6548 настенный	4218495	h 950



Metos WM 4013

Metos TM 3034

ДУШ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ METOS

Душ для ополаскивания Metos предназначен для мытья камер туннельных машин и машин с пальцевым конвейером. Благодаря рукоятке длиной 100 см можно чистить самые труднодоступные части машины. Ручка снабжена быстросъемным соединением. Трубка заканчивается форсункой, которая разбрызгивает воду на большое расстояние.

Metos	Код
Душ для ополаскивания	2027014



Душ Metos для мойки и ополаскивания камер туннельных машин и машин с пальчиковым конвейером.

СТРУЙНЫЙ ОЧИСТИТЕЛЬ

Струйный очиститель J2000 подсоединяется к водопроводу и предназначен для мойки и дезинфекции больших площадей. При мойке устройство автоматически добавляет дезинфицирующее средство в воду. Используется в промышленных кухнях, саунах, пекарнях и т.д. Корпус из нержавеющей стали. Оснащен обратным клапаном. В поставку входит шланг длиной 15 м. Шланг оборудован запорным краном и быстросъемным соединением для подключения дополнительного оборудования.

J2000	Код	Габариты мм
J2000 Spray	4197240	400x310x125
J2000 Mobil	4197248	

ПЕННЫЙ ОЧИСТИТЕЛЬ METOS

Пенный очиститель Metos специально разработан для чистки и дезинфекции в помещениях розничной торговли и предприятиях общественного питания. Очиститель оснащен селекторным переключателем режимов вспенивания/промыть и исключительно прост в использовании. Эффективные функции вспенивания и ополаскивания в диапазоне давления воды от 2,5 до 7 бар.

Metos	Код	Габариты мм
Пена Penguin	4197223	380x260x120



Струйный очиститель J2000 монтируется на стене, а мобильная версия J2000 Mobil (на рисунке) – на тележке



КОТЛО/ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS WD-12 КОМБИ



РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ

- в машине можно мыть как котлы, так и столовую посуду

ПРОСТАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- программа мойки запускается, когда купол опущен
- понятная панель управления

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЪЕМ КУПОЛА

- повышает эргономику
- сушка начинается немедленно
- сигнал окончания программы

ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К НАССР

- подключение НАССР (опция)
- автоматическая диагностика

Метос WD -12 - недорогая и эффективная котло- и посудомоечная машина купольного типа. В машине можно мыть котлы и наплитную посуду, а снизив давление, - и обычную столовую посуду. Изменить давление очень легко - нужно только перевести рычаг в другое положение.

Машина оснащена двумя мощными насосами и большим моечным отделением с четырьмя моющими рычагами. В моечное отделение одновременно помещается 2 стандартные кассеты размером 500x500. Имеется три моющих программы, в которых можно регулировать время мойки и ополаскивания, а также температуру ополаскивания в зависимости от степени загрязнения и высыхания. На заводе устанавливаются программы продолжительностью 1,2, 3,2 и 5,2 мин.



Благодаря большому фильтру, установленным в баке, вода длительное время остается чистой.



Давление воды в нижних моющих рычагах легко поменять от нормального до подходящего для мойки котлов.



Стандартное оснащение – направляющие для кассет и фиксированный конвейер.

КОТЛО/ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS WD-12 КОМБИ



В качестве опции – откидная полка. Автоматический замок удерживает полку в вертикальном положении, если машина используется для стандартной загрузки посудомоечными кассетами.

Дополнительная откидная полка с поднимающимися секциями предназначена для мойки различных видов кухонной посуды.

Машина рассчитана на одновременную загрузку 2 посудомоечных кассет 500x500мм

Metos WD-12 всегда гарантирует правильную температуру ополаскивания, продолжая программу до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура. Машину легко содержать в чистоте путем использования встроенной программы автомойки, которая запускается после снятия фильтров бака, всасывающих сифонов и переливной трубы. Моющие рычаги легко снимаются для ежедневной очистки.

Metos WD-12 значительно повышает эргономику мойки котлов с помощью столов предмойки и разгрузки, которые подсоединяются к машине. Купол поднимается и опускается автоматически. Автоматика сигнализирует о попадании какого-либо предмета между куполом и машиной. Машина хорошо тепло- и звукоизолирована. Машиной легко управлять. Выбранная программа мойки запускается после опускания купола. На панели управления отображается выбранная программа и оставшееся время мойки. Машина предупредит о слишком низкой температуре мойки, о закрытом кране горячей воды и об отсутствии переливной трубы. Машина также просигнализирует о недостаточном потоке при окончательном ополаскивании, что может привести к неудовлетворительному результату мойки.

Благодаря вышеперечисленным возможностям, значительно облегчается использование в кухне системы НАССР

Metos	Код	Габариты мм	Эл.соединение
WD-12	2027116	1200x775x1990/2440	400V 3N~ 16,4 kW 35 A
Откидная полка	2027120	Заказывается вместе с машиной	
Котломоечная кассета	2027121	1040x500	

Стандартная поставка включает в себя две кассеты размером 500x500 мм, дозатор средства ополаскивания, водяной фильтр и вакуумный клапан для защиты от обратного всасывания. Машина оборудуется бустерным насосом и вспомогательным баком. Требования безопасности согласно директиве EN 1717.

В качестве аксессуара доступна откидная полка. Другие аксессуары: бустерный и дренажный насосы, подключение к вентиляции, автоматика для управления вентилятором и подключение к паропроводу (150-250 кПа). Возможно также подключение к холодной воде.



Котломоечная кассета

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER KP 151ES



Metos Master KP 151ES

Машины **Metos Master KP 151ES** предназначены для мойки сервировочных блюд и столовой посуды, транспортировочных контейнеров, пекарских противней, кастрюль и другой кухонной утвари. Это машина фронтальной загрузки. Дверца машины KP 151ES удобно разделена на две половины, так что в открытом положении нижняя часть дверцы образует рабочий стол и общая высота машины остается небольшой.

Дверца машины имеет эффективную термо/звуковую изоляцию, обеспечивающую низкую температуру поверхности и низкий уровень шума. Высота впускного проема машины KP 151ES составляет 810 мм. Это позволяет помещать в моечную камеру высокие предметы.

Размеры кассет из нержавеющей стали составляют 550x660 мм. С машиной поставляются: держатель для половников и кассета для крышек GN-контейнеров или пекарские противни. В комплектацию машины включена защитная крышка-решетка для облегчения мойки легких приборов. В кассету для мойки может помещаться любая посуда, подходящая по размерам.

Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью 2, 4, 6 и 12 минут.

Моющие и ополаскивающие рычаги, а также форсунки изготовлены из нержавеющей стали. Как моющие, так и ополаскивающие рычаги легко снимаются для чистки. Форсунки моющих рычагов имеют конструкцию, препятствующую их засорению. Модель KP 151ES оснащена моечным насосом мощностью 2 кВт. Бустерный насос входит в стандартную комплектацию, обеспечивая равномерное давление и температуру при окончательном ополаскивании.

Эффективный отстойник для остатков пищи и закругленные кромки облегчают чистку. Дозатор ополаскивающего средства входит в стандартную комплектацию.



Мощные вращающиеся верхние и нижние моющие рычаги оборудованы незасоряемыми форсунками. Все рычаги легко снимаются для чистки.



Прочная, выдвигаемая моечная кассета, съемные кассеты для крышек и приборов. Размеры кассеты модели KP 151ES - 550x660 мм.



В машине можно мыть любую посуду, вмещающуюся в кассету.



Модель KP 151ES включает защитную крышку-решетку для мойки легких предметов.

Котломоечная машина	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Metos Master KP 151S	4246500	650x750x1690/2030	400 V 3N~ 8 kW 16 A

В поставку входит бустерный насос, кассета для посуды, крышка-решетка, держатели для половников и противней. В качестве опции доступен конденсаторный агрегат.

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS MASTER KP 202E/402E PLUS

Машины **Metos Master KP** предназначены для мойки сервировочных блюд и столовой посуды, транспортировочных контейнеров, пекарских противней, кастрюль и другой кухонной утвари. Машина фронтальной загрузки. Дверца машины удобно разделена на две половины, так что в открытом положении нижняя часть дверцы образует рабочий стол и общая высота машины остается небольшой. Дверца машины имеет эффективную термо/звуковую изоляцию, снижающую уровень шума и температуру поверхности.

Высота впускного проема машины KP 202E Plus составляет 650 мм, а машины KP 402E Plus – 810 мм. Размеры кассеты из нержавеющей стали для машины 202E Plus - 700x700 мм, а для машины 402E Plus - 1350x725 мм.

В комплекте с кассетой поставляются держатель для половников и держатель для крышек/противней. В кассету для мойки может помещаться любая посуда, подходящая под размер кассеты.

Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью 3, 6, 9 и 12 минут. Машина проста в управлении благодаря отчетливой маркировке цифровой панели управления. В стандартное оснащение входит функция диагностика для контроля и идентификации ошибок оператора (например, сигнализации об оставленном закрытом кране горячей воды). Машина регулирует температуру окончательного ополаскивания. Бустерный насос поставляется в качестве стандарта. Контур ополаскивания не зависит от водоснабжения, благодаря вспомогательному баку с воздушным зазором. Откачивающий насос бойлера гарантирует стабильный расход воды, жидкого моющего и ополаскивающего средств на всех стадиях ополаскивания. Более того, благодаря большому объему бойлера, вода не поступает в него во время ополаскивания, что обеспечивает поддержание температуры на уровне 85°C.

Моющие рычаги изготовлены из нержавеющей стали, а форсунки моющих рычагов имеют конструкцию, препятствующую их засорению. Моющие и ополаскивающие рычаги легко снимаются для чистки. Машина KP 402E Plus в дополнение к верхним и нижним рычагам оснащена боковыми мощными рычагами, что еще более повышает эффективность мойки. Модель KP 202E Plus оборудована двумя насосами мощностью 1.5 кВт каждый, а модель KP 402E Plus - двумя насосами мощностью 2.7 кВт. Эффективный отстойник для остатков пищи и скругленные кромки облегчают чистку.

Дозатор ополаскивающего средства входит в стандартное оборудование, а дозатор моющего средства может подключаться к машине в качестве опции.



Котломоечная машина Metos Master KP202E Plus



Модель Metos Master KP 402E Plus. Разделенная пополам дверца образует рабочий стол. Высота впускного проема 810 мм. Дверцы машины надежно изолированы.



Прочная, выдвигаемая моечная кассета, съемные кассеты для крышек и столовых приборов. Размеры кассеты для модели KP 402E Plus - 700x700 мм, для модели KP 402E Plus - 1350x725 мм.



Машина оборудована вместительным отстойником для остатков пищи. Закругленные кромки упрощают процедуру чистки.



Мощные вращающиеся верхние и нижние моющие и ополаскивающие рычаги. Модель KP 402E Plus оснащена также боковыми мощными рычагами.



Простая в управлении, хорошо защищенная панель управления с четкими дисплеями температуры. Машины имеют четыре программы мойки и функцию диагностики.

Котломоечная машина	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Metos Master KP 202E Plus	4246503	840x885x1790/2050	400 V 3N~ 12kW 20A
Metos Master KP 402E Plus	4246509	1490x885x1970/2310	400 V 3N~ 15kW 25A

В поставку входят бустерный насос, дозатор ополаскивающего средства, кассета для посуды, держатель половников и держатель противней. Конденсаторный агрегат доступен в качестве опции.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДНИМ БАКОМ (ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Metos	Dupla37	Aqua50	Aqua80	Lux60EL	Premium50	WD-4	Hood130S	Hood110	Hood800
Моечные программы, мин	2	2/3	1,5/3	1/2/3/5	6 prog	1,2/2,4/4,2	0,8/1,7/2,5/5	1/2	1/3
Мощность насоса, кВт	0,19	0,5	0,9	0,56	0,65	0,74	1,5	1,1	0,9
Мощность бака 230V1N~, кВт	1,25	2,7	—	2,7	1,1	—	—	—	—
Мощность бойлера 230V1N~, кВт	2,4	2,8	—	4,5	6,0	—	—	—	—
Мощность бака 400V3N~, кВт	—	2,7	2,7	2,7	1,1	1,8	2,7	2,7	2,7
Мощность бойлера 400V3N~, кВт	—	4,5	6,0	6,0	6,0	3	9	9	6
Подсоединенная мощность 230V1N~, кВт	3,0	3,2	—	5,1	6,7	—	—	—	—
Подсоединенная мощность 400V3N~, кВт	—	5	6,9	6,56	6,7	5,54	10,5	10,1	6,9
Предохранитель 230V1N~, А	16	16	—	16	16	—	—	—	—
Предохранитель 400V3N~, А	—	10	10	10	10	10	20	20	10
Макс.сечение соед.кабеля 400V3N~, мм2	—	4	4	4	4	4	4	4	4
Горячая вода 50–60°C	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R1/2	R3/4	R3/4	R3/4
Мин/макс давление гор.воды, кПа	200/400	200/400	200/400	200/400	200/400	180/600	200/400	200/400	200/400
Мин.поток гор.воды, л/мин	8	16	18	16	16	17	18	18	18
Слив, мм (модели DP)	30	30	24	30	30	20 (22)	30	30	24
Скорость слива, л/сек	3	3	3	3	3	1	3	3	3
Объем бака, л	12	26	29	17	10/7	25	42	32	32
Рекомендуемая вентиляция, м3/ч	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Вес, кг (нетто/брутто)	36/41	72/78	68,5	46 / 50	64,5	75 / 97	120 / 135	120 / 135	115 / 129
Размер кассеты, мм	370x370	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Расход чистой воды на одну кассету, л	1,8*	2,3*	2,3*	2,3*	2,5/clean7*	2,5-3,7	2,8*	2,8*	2,8*
Уровень шума, dB	57	63	63	61	61	62	64	65	65

* давление 200кПа

Metos	WD-6	WD-6 Auto	WD-6 Duplus	WD-7	WD-7 Auto	WD-7 Duplus
Моечные программы, мин	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/1,8/3,3	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/1,8/3,3
Мощность насоса, кВт	0,9	0,9	0,9	1,1	1,1	1,1
Мощность бака 400V3N~, кВт	1,8	1,8	5,4	1,8	1,8	5,4
Мощность бойлера 400V3N~, кВт	9	9	9	9	9	9
Подсоединенная мощность 400V3N~, кВт	9,9	9,9	9,9	10,1	10,1	10,1
Предохранитель 400V3N~, А	16	16	16	16	16	16
Макс.сечение соед.кабеля 400V3N~, мм2	6	6	6	6	6	6
Подвод горячей воды 50–60°C	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2
Мин/макс давление гор.воды, кПа	180/600	180/600	180/600	300/600	300/600	180/600
Мин.поток гор.воды, л/мин	18	18	5	18	18	5
Подвод холодной воды, "	—	R1/2	—	—	R1/2	—
Мин. давление хол.воды для подъема	—	300	—	—	300	—
Мин.поток хол.воды, л/мин	—	2	—	—	2	—
Слив, мм (модели DP)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)
Скорость слива, л/сек	3	3	3	3	3	3
Объем бака, л	50	50	45	50	50	45
Рекомендуемая вентиляция, м3/ч	600	600	500	600	600	500
Вес, кг (нетто/брутто)	100 / 115	105 / 120	140/191	110 / 125	115 / 130	115 / 130
Размер кассеты, мм	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Расход чистой воды на одну кассету, л	2,5-4	2,5-4	1-2,5	2,5-4	2,5-4	1-2,5
Уровень шума dB	61	61	63	63	63	63

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ОДНИМ БАКОМ (ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Metos	WD-12	KP-151ES	KP-202EPLUS	KP-402EPLUS
Моечные программы, мин	1,2/3,2/5,2	2/4/6/12	3/6/9/12	3/6/9/12
Мощность насоса, кВт	2 x 2,35	2	2x 1,5	2x 2,7
Мощность бака 400V3N~, кВт	9	2,7	6	9
Мощность бойлера 400V3N~, кВт	12	6	9	9
Подсоединенная мощность 400V3N~, кВт	16,4	8	12	15
Предохранитель 400V3N~, А	35	16	20	25
Макс.сечение соедин.кабеля 400V3N~, мм ²	16	6	10	10
Подвод горячей воды 50–60°C	R1/2	R3/4	R3/4	R3/4
Мин/макс давление гор.воды, кПа	200/600	200/400	200/400	200/400
Мин.поток гор.воды, л/мин	10	18	20	40
Подвод холодной воды, "	R 1/2	—	—	—
Мин.поток хол.воды, л/мин	10	—	—	—
Слив, мм (модели DP)	50	24	24	24
Скорость слива, л/сек	3	3	3	3
Объем бака, л	140	35	78	120
Рекомендуемая вентиляция, м ³ /ч	600	600	600	800
Вес, кг (нетто/брутто)	355/330	110	199	320
Размер кассеты, мм	1040x550	550x665	700x700	1350x725
Расход чистой воды на одну кассету, л	6-8	4	4,5	7
Уровень шума dB	67	71	70	72

Metos	GR-300	GR-800	WD-90 Duo	WD-90 GR	WD-100 GR
Моечные программы, мин	4/6/8/10/12	6 prog	9 prog	6 prog	6 prog
Мощность насоса, кВт	3	3	1,5 + 2,2	1,5 + 2,2	3x 2,2
Мощность бака 400V3N~, кВт	9	9	9	9	9
Мощность бойлера 400V3N~, кВт	9	9	9	9	12
Подсоединенная мощность 400V3N~, кВт	12	12	11,7	11,3	21
Предохранитель 400V3N~, А	20	20	20	20	35
Макс.сечение соедин.кабеля 400V3N~, мм ²	10	10	6	6	35
Подвод горячей воды 50–60°C	R3/4	R3/4	R1/2	R1/2	R3/4
Мин/макс давление гор.воды, кПа	200/400	200/400	50/600	250/500	250/500
Мин.поток гор.воды, л/мин	20	20	5	15	18
Подвод холодной воды, "	—	—	R1/2	R1/2	R3/4
Мин.поток хол.воды, л/мин	—	—	5	15	18
Слив, мм (модели DP)	24	24	50	50	50
Скорость слива, л/сек	3	3	3	3	3
Объем бака, л	103	120	90	100	145
Рекомендуемая вентиляция, м ³ /ч	600	600	600	600	900
Вес, кг (нетто/брутто)	303	350	430	430	685
Размер кассеты, мм	Ø 750	Ø 850			
Расход чистой воды на одну кассету, л	4,4	5,5	4-6	3,5-5	4-6
Уровень шума dB	80	79	70	68	70

WEB Tool – делает вашу жизнь проще

WEBTool

WEB Tool – простой и удобный инструмент для быстрого и надежного подключения посудомоечной машины к компьютеру. Для документирования данных HACCP используется обычный интернет-браузер. Нет никакой необходимости устанавливать сложные программы. Научиться пользоваться – не сложнее, чем прочитать газету в интернете!

Процесс мойки поддерживается экологическими отчетами. Отпала необходимость вести ручные журналы с регистрацией температуры (а для больших машин с расходом воды и электроэнергии), чтобы выполнить предъявляемые требования по гигиене в соответствии со стандартом HACCP.

Документирование данных HACCP обеспечивает максимально возможные результаты мойки с точки зрения гигиенических требований. Все данные хранятся в машине и могут быть при необходимости распечатаны. Теперь можно попрощаться с нудной

бумажной волокитой и сэкономить ценное время для более полезных дел на кухне.

Для больших машин также проводится мониторинг текущих затрат путем контроля расхода воды, электроэнергии итд. Таким образом, в значительной степени оптимизируются и текущие расходы.

Для обслуживающего персонала WEB Tool создает журнал регистрации событий (включая все тревоги и отклонения) с временными метками для каждого события, зафиксированного машиной. Это позволяет быстро устанавливать и устранять возможные неисправности.

Чтобы сделать повседневную жизнь проще, обязательно закажите в следующий раз при покупке посудомоечной машины инструмент WEB Tool!





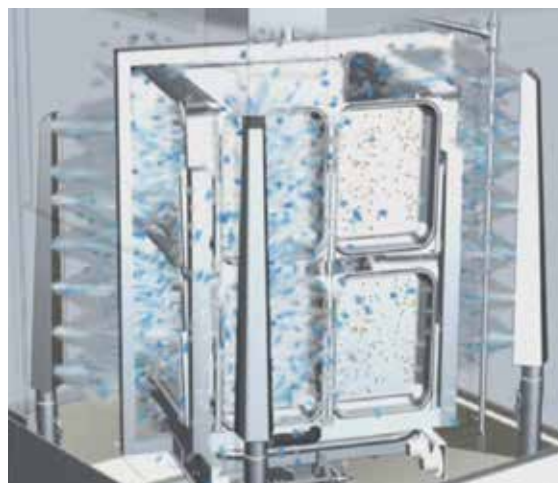
Гранульные котломоечные машины Metos это гигиеничные, высокопроизводительные машины, гарантирующие существенные выгоды при эксплуатации.

В гранульных котломоечных машинах мойка посуды осуществляется с использованием пластиковых гранул, добавляемых в воду для мойки. Благодаря этому, даже пригоревшие продукты быстро и легко удаляются с посуды. При этом необходимость предварительного замачивания посуды перед мойкой в гранульной котломоечной машине исключается - достаточно только удалить свободно лежащие остатки пищи, чтобы предотвратить ненужное загрязнение моечной воды.

Предусмотрен выбор уникальных программ мойки с использованием или без использования вращения посуды. Режимы с вращением ускоряют сушку и повышают эффективность санитарной обработки посуды.

Запатентованная технология с использованием двух насосов и двух моечных баков позволяет отделять гранулы и предотвращает расплескивание в моечную зону.

Ассортимент включает удобные столы для предмойки, тележки и другие принадлежности, дополняющие комплектацию эффективной и эргономичной зоны мойки гранульной машины.



Даже подгоревшие остатки удаляются легко и быстро.

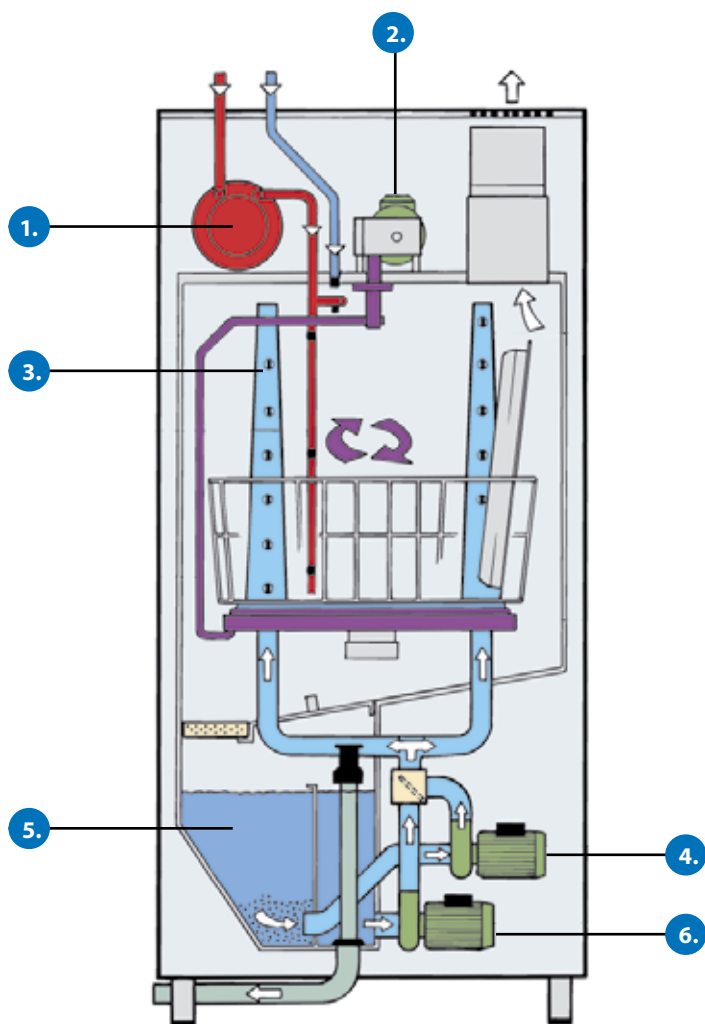


Скребок удаляются только свободно лежащие остатки пищи..



Вращение ускоряет сушку и повышает эффективность санитарной обработки посуды.

ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS



- 1 Нагреватель
- 2 Электродвигатель поворотного столика
- 3 Моющие рычаги 2 шт.
- 4 Насос для мойки с гранулами
- 5 Бак для мойки с гранулами
- 6 Моечный насос



Система с двумя насосами и режим вращения экономит электроэнергию, воду, гранулы, моющее средство и средство для ополаскивания.

Программы мойки

В котломоечной машине предусмотрено шесть различных программ мойки с гибкой регулировкой. Программы мойки с применением гранул обеспечивают эффективную мойку сильно загрязненной посуды. Программы мойки без применения гранул могут использоваться, например, для мойки пластиковой посуды. Программы, в которых не применяется цикл вращения посуды в процессе мойки, в наибольшей степени соответствуют режимам мойки посуды, которую трудно закрепить в стойках.

Программа мойки



- Мойка с гранулами
- Мойка без гранул
- Цикл вращения
- Окончательное ополаскивание

Стойка с посудой устанавливается на поворотный столик, после чего дверца машины закрывается. Выбирается требуемая программа и нажимается кнопка "пуск мойки". При этом включается насос для мойки с гранулами и столик начинает вращаться. На первом этапе мойки посуда моется смесью воды, гранул и моющего средства. По окончании цикла мойки с гранулами, включается моечный насос. Мойка посуды продолжается с использованием воды, содержащей растворенное моющее средство. После завершения цикла мойки, скорость вращения столика увеличивается и оставшаяся вода, а также гранулы удаляются с посуды в процессе вращения. Затем вращение столика замедляется и начинается цикл окончательного ополаскивания свежей водой. Ополаскивание осуществляется при температуре воды 85°C. По завершении окончательного ополаскивания скорость вращения столика вновь возрастает, и посуда сушится в течение очередного цикла вращения.



Гранулы, 10 кг, код 4197907.

Котломоечная машина WD-90 DUO комби для мойки с гранулами и для обычной мойки

- Вместимость 7 контейнеров GN 1/1
- 3 программы мойки с гранулами в случае сильно загрязненной посуды
- 3 программы мойки без гранул для сильно загрязненной посуды
- 3 программы мойки для стандартных кассет
- Производительность 191 GN1/1 конт/час

Metos WD-90 DUO - экологически дружелюбная посудомоечная машина купольного типа прекрасно подходит для ресторанов и небольших учреждений с большой номенклатурой кухонной посуды.

Машина Metos WD-90 Duo для работы с использованием пластиковых гранул моет быстро и эффективно, обеспечивая высокий уровень гигиены при очень низких текущих затратах. Уникальная система DUO позволяет легко переключаться со стандартной мойки на режим мойки сильно загрязненной посуды, в том числе различных типов контейнеров и обычной столовой посуды.

WD-90 DUO снижает необходимость в трудоемких операциях, таких как замачивание и очистка скребком. Вместо этого, в машине используются пластиковые гранулы в сочетании с водой и моющим средством, позволяющие легко и быстро удалять даже пригоревшие остатки пищи.

Различные опции программы, включая цикл центрифугирования, обеспечивают быструю сушку посуды и высокий уровень гигиены. Центрифугирование существенно снижает потребление воды и электроэнергии.

Уникальное решение с автоматическим подъемом купола улучшает условия труда обслуживающего персонала в посудомоечных помещениях. Во время подъема купола пар предусмотрительно стравливается вверх из задней части машины, а не в лицо оператору. Вымытая посуда начинает сушиться незамедлительно и машина готова для следующей мойки

Машина Metos WD-90 DUO оборудована конденсаторным агрегатом, позволяющим экономить электроэнергию и существенно оптимизировать рабочие условия. В конденсаторном блоке пар и его тепло удерживаются и используются заново, а не выпускаются в рабочее помещение. В результате значительно снижается потребность в вентиляции рабочего помещения.

Прочная конструкция из нержавеющей стали предполагает длительный срок службы. Наличие автоматического подъема купола и опционной системы регенерации тепла делает машину WD-90 DUO исключительно полезной для ресторанов и небольших кухонь различных предприятий и учреждений, а также экологически дружелюбной и удобной для пользователя.

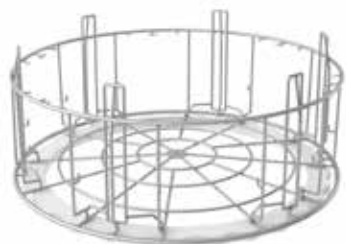


WEBTool

В поставку Metos WD-90GR DUO входит моечная кассета на 7 контейнеров GN1/1.



ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-90 DUO



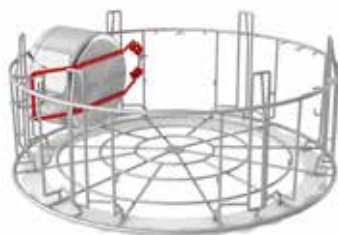
Держатель для контейнеров и противней



Резиновая накладка



Центральный держатель с отдельным держателем для столовых приборов и кухонной утвари внутри.



Кассета для ABC- контейнеров



Гибкая вставка



Тележка для моечных кассет. Оборудована ручкой и колесами, два из которых с блокировкой.

Metos	Код
Metos WD-90 DUO	4246145

Поставка включает: машину WD-90 Duo с моечной кассетой на 7 контейнеров GN1/1, кассету 50x50 для противней, кассету 50x50 для столовых приборов и кассету 50x50 для чашек, а также 5 кг гранул, коробку для сбора гранул и скребок.

Аксессуары	Код
Станд. моечная кассета WD-90 DUO	4246158
Центральный держатель	4246160
Держатель приборов и кух. утвари	4246162
Держатель контейнеров и противней	4246164
Гибкая вставка	4246167
Резиновая накладка	4246168
Сервисная тележка	4208063
Гранулы 10 кг	4197907

Производительность и потребление	
Производительность GN1/1 /цикл	6+1
Объем бака, л	90
Объем гранулята моечного бака	40
Рекомендуемое кол-во гранулята, л	5
Расход воды, ополаскивание, л/прогр.	4 - 6
Расход воды, охлаждение, л/прогр.	0 - 1.5
Макс. температура поверхности при комнатной температуре 20°C	35
Уровень шума (мойка с гранулами) dB	70
Уровень шума на расст. 1 м от машины, на высоте 1.5 м	
Время мойки	
Обычная мойка стаканов и фарфора	
Программа 1, мин	1.3
Программа 2, мин	1.8
Программа 3, мин	3.3
Мойка сильно загрязненной посуды с гранулами	
Программа 1, мин	2.2
Программа 2, мин	4.2
Программа 3, мин	6.2
Мойка сильно загрязненной посуды без гранул	
Программа 4, мин	2.2
Программа 5, мин	4.2
Программа 6, мин	6.2
Программа сбора гранул	5.4
Электрические параметры	
Главный предохранитель (400-415V, 3~ 50 Hz) (A)	20
Макс.площадь сечения каб.(400-415V, 3~ 50 Hz) (мм ²)	6
Химический насос (M1)	1.5
Насос мойки с гранулами (M2)	2.2
Бустерный/ополаскивающий насос (M10)	0.67
Моечный насос (M3)	0.74
Вентилятор конденсатора (M15)	0.129
Двигатель поворотного стола (M16)	0.55
Бустерный нагреватель (E42)	9
Нагреватель, бак (E21)	9
Общая подведенная мощность	11.7
Подсоединение к воде и канализации	
Горячая вода (50 - 70°C) внешняя резьба	1/2"
Холодная вода (5 - 12°C) внешняя резьба	1/2"
Дренажная труба PP (мм)	Ø 50
Давление воды, макс (кПа)	600
Давление воды, мин (кПа)	150
Скорость потока (л/мин)	5
Слив в полу (л/сек)	3
Габариты мм	
850x1060x1719/2416 mm	



Гранульные котломоечные машины WD-90GR Flex для мойки любой посуды

WEBTool

Котломоечная машина Metos WD-90GR Flex. Квадратная моечная cassette, три боковых держателя, три опорные стенки и гибкая вставка входят в комплект поставки гранульной котломоечной машины.

Рядом с машиной сервисная тележка 4208063, на которую укладываются моечные cassette.

- Для ресторанов и кухонь предприятий и учреждений
- Повышенная вместимость при мойке контейнеров GN 1/2: 8 GN1/2 или 4 GN1/1 на одну мойку
- Для мойки различных типов посуды
- Функция HACCP
- Ускоренная сушка с использованием цикла центрифугирования
- Отделение гранул с помощью эффективной двухнасосной технологии

Функция диагностики облегчает использование HACCP.

Большая вместимость при небольших габаритах

Посуду можно загружать непосредственно в cassette, выдвинутую на открытую дверцу, или же, для достижения максимальной вместимости, можно использовать две тележки и две cassette. Для очистки посуды скребком может использоваться стол для предмойки.

Уникальные программы мойки

Машина имеет шесть программ мойки: три с использованием гранул и три только водой. Одинаковые программы также могут быть выбраны без использования цикла центрифугирования, если мойке подвергаются принадлежности или посуда, которые трудно закрепить в cassette. При включении машины моечная cassette начинает вращаться и запускается программа мойки с гранулами. За мойкой с гранулами следует цикл мойки без гранул. Перед окончательным ополаскиванием посуда подвергается вращению на повышенной скорости с целью удаления с посуды гранул и моечной воды. Окончательное ополаскивание сопровождается завершающим циклом центрифугирования на повышенной скорости, позволяющим добиться лучших результатов сушки при использовании меньшего количества средства для ополаскивания. После завершающего цикла вращения включается эффективный конденсационный агрегат, удаляющий пар из машины.

Эффективная гигиена и простое управление

Электронное управление контролирует температуру ополаскивания и мойки, включает предупредительную сигнализацию об излишнем снижении температуры и обеспечивает требуемое количество воды для ополаскивания. Машина поддерживает чистоту моечной воды. Эти функции упрощают обеспечение соответствия требованиям HACCP. Машина также фиксирует отсоединение переливной трубки или закрытый кран. Удаление гранул из машины не представляет трудности. Сборный лоток устанавливается вместо фильтра бака. Гранулы направляются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы промываются с помощью душа. Проверка уровня гранул представляет собой несложную операцию: правильный уровень гранул отчетливо отмечен на сборном лотке.

Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы.

Потребление воды на окончательное ополаскивание составляет всего 3,5-5 литров на цикл. Это достигается благодаря центрифугированию и специально сконструированным водяным форсункам. Уменьшенное потребление воды позволяет снизить расход моющих и ополаскивающих средств, а также расход электроэнергии. В связи с тем, что сбор гранул осуществляется с помощью двухнасосной технологии, период использования гранул увеличивается и, соответственно, снижаются расходы на приобретение гранул.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS WD-90GR FLEX



Квадратная моечная кассета на 8 контейнеров GN1/2. Код 4246129. В стандартной поставке 1 шт.



Боковой держатель, код 4246138. В поставку входит 3 шт.



Опорная стенка, код 4246132. 3 шт в стандартной поставке



Гибкая вставка, код 4246135. 1 шт. в с тандартной поставке.



Держатель для кухонных принадлежностей, код 4246130



Проволочная кассета, код 4246131.



Держатель для небольших котлов, код 4246133.



Универсальный держатель, код 4246141.



Держатель для контейнеров 1/3, 1/6 и 1/9, код 4246137.

Metos	Код
WD-90GR Flex *	4246124
Metos	Код
Бустерный насос	4197941
Столик для обработки скребком	4126893
Тележка	4208063
Metos	Код
Квадратная кассета *	4246129
Боковой держатель *	4246138
Опорная стенка *	4246132
Гибкая вставка *	4246135
Держатель для кухонной утвари	4246130

Metos	Код
Проволочная кассета	4246131
Держатель для небольших котлов	4246133
Универсальный держатель	4246141
Держатель для контейнеров 1/3, 1/6 и 1/9	4246137
Кассета для трансп.контейнеров	4197931
Кассета ABC	4197957
Держатель для половника	4197911
Резиновый ремень	4197923
Настенная кассета для принадлежностей	4197965
Скребок *	4197933
Гранулы 10 кг	4197907

*Квадратная моечная кассета, 3 боковых держателя, 3 опорные стенки, гибкая вставка, чистящий скребок, лоток для гранул и 5 литров гранул входят в комплект поставки WD-90GR Flex..

Эффективная гранульная котломоечная машина WD-90GR HC для мойки больших партий посуды размером GN 1/1

WEBTool



- Для профессиональных кухонь среднего размера
- Вмещает 6 контейнеров GN1/1
- Принадлежности для мойки контейнеров GN2/1 1 и пекарских противней 600x400
- Функция HACCP
- Ускоренная сушка с использованием цикла центрифугирования
- Отделение гранул с помощью эффективной двухнасосной технологии

Большая вместимость при небольших габаритах

Посуду можно загружать непосредственно в кассету, выдвинутую на открытую дверцу, или же, для достижения максимальной вместимости, можно использовать две тележки и две кассеты. Для очистки посуды скребком может использоваться стол для предмойки.

Уникальные программы мойки

Машина имеет шесть программ мойки: три с использованием гранул и три только водой. Одинаковые программы также могут быть выбраны без использования цикла центрифугирования, если мойке подвергаются принадлежности или посуда, которые трудно закрепить в кассете. При включении машины моечная кассета начинает вращаться и запускается программа мойки с гранулами. За мойкой с гранулами следует цикл мойки без гранул. Перед окончательным ополаскиванием посуда подвергается вращению на повышенной скорости с целью удаления с посуды гранул и моечной воды. Окончательное ополаскивание сопровождается завершающим циклом центрифугирования на повышенной скорости, позволяющим добиться лучших результатов сушки при использовании меньшего количества средства для ополаскивания. После завершающего цикла вращения включается эффективный конденсационный агрегат, удаляющий пар из машины.

Котломоечная машина Metos WD-90GR HC. Шестигранная кассета, держатель для больших котлов и держатель для контейнеров GN2/1 входят в комплект поставки машины.

Рядом с котломоечной машиной стол для обработки посуды скребком, код 4126893.

Эффективная гигиена и простое управление

Электронное управление контролирует температуру ополаскивания и мойки, включает предупредительную сигнализацию об излишнем снижении температуры и обеспечивает требуемое количество воды для ополаскивания. Машина поддерживает чистоту моечной воды. Эти функции упрощают обеспечение соответствия требованиям HACCP. Машина также фиксирует отсоединение переливной трубки или закрытый кран. Удаление гранул из машины не представляет трудности. Сборный лоток устанавливается вместо фильтра бака. Гранулы направляются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы промываются с помощью душа. Проверка уровня гранул представляет собой несложную операцию: правильный уровень гранул отчетливо отмечен на сборном лотке.

Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы.

Потребление воды на окончательное ополаскивание составляет всего 3,5-5 литров на цикл. Это достигается благодаря центрифугированию и специально сконструированному водяным форсункам. Уменьшенное потребление воды позволяет снизить расход моющих и ополаскивающих средств, а также расход электроэнергии. В связи с тем, что сбор гранул осуществляется с помощью двухнасосной технологии, период использования гранул увеличивается и, соответственно, снижаются расходы на приобретение гранул.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS WD-90GR HC



Шестигранная кассета на шесть контейнеров GN1/1, код 4246139. 1 шт в стандартной поставке



Держатель для больших котлов, код 4197925. В стандартную поставку входит 1 шт.



Держатель для контейнеров 2/1 и пекарских противней, код 4246140. В стандартной поставке 1 шт.



Центральный держатель для сковород, код 4197897. Внутри держатель для приборов и кухонной утвари, код 4197911.



Гибкая вставка, код 4246136.



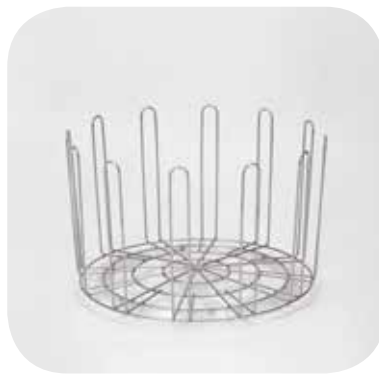
Центральный держатель для сковород, код 4197897 и держатель для небольших котлов и кастрюль, код 4197937



Держатель для котлов и кастрюль, код 4197917



Держатель для контейнеров ABC и крышек, код 4197913.



Кассета для контейнеров ABC, код 4197957.

Metos	Код
WD-90GR HC *	4246125
Metos	Code
Бустерный насос	4197941
Столик для обработки скребком	4126893
Тележка	4208063
Metos	Код
Квадратная моечная кассета *	4246139
Центральная подставка для сковород	4197897
Держатель для больших котлов *	4197925
Держатель для контейнеров 2/1 *	4246140
Держатель для приборов и принадлежностей	4197911

Metos	Код
Гибкая вставка	4246136
Держатель для небольших котлов	4197937
Держатель для котлов	4197917
Держатель для крышек и контейнеров ABC	4197913
Держатель для контейнеров ABC	4197957
Держатель для трансп.контейнеров	4197931
Держатель для кухонных принадлежностей	4246130
Резиновый ремень	4197923
Настенная кассета для принадлежностей	4197965
Чистящий скребок *	4197933
Гранулы 10 кг	4197907

* Квадратная моечная кассета на шесть контейнеров GN1/1, держатель для больших котлов, держатель для контейнеров GN2/1, скребок, лоток для сбора гранул и 5 литров гранул в ходят в стандартную поставку машины WD-90GR HC.

WEBTool



Гранульная котломоечная система WD-100GR для профессиональных кухонь с режимом интенсивной загрузки сильно загрязненной посуды

- **Высокая производительность: 8 GN 1/1 -100 мм, до 88 контейнеров GN1/1 в час с программой мойки с гранулами**
- **Функция НАССР**
- **Гарантированное соблюдение норм гигиены, стороны с чистой и грязной посудой разделены**
- **Рекуперация тепла**
- **Повышенная эффективность сушки в результате режима центрифугирования**

Удобная текстовая панель и четкие рабочие кнопки.

Благодаря уникальной двухдверной системе, стороны для грязной и чистой посуды в котломоечной машине WD-100GR полностью разделены. Система сквозной загрузки обеспечивает эффективный режим работы и гарантирует максимально возможную для мойки производительность.

Эргономика и гигиена

Остатки пищи удаляются с посуды скребком на столе обработки и загрузки. На дне раковины, занимающей всю длину стола, установлены две большие фильтрующие корзины. Эти фильтры легко опорожняются. После обработки скребком посуда укладывается в моечную кассету. Кассета плавно перемещается и вращается на роликах. Загруженная кассета подается в машину, после чего включается выбранная программа. По окончании мойки кассета соскальзывает в разгрузочную тележку, где автоматически фиксируется для транспортировки. Процесс мойки запускается автоматически после закрытия дверей. После окончания мойки дверцы автоматически открываются. Дверцы машины открываются вверх, что создает свободное рабочее пространство вокруг машины, поэтому для установки машины требуется минимум площади в помещении.

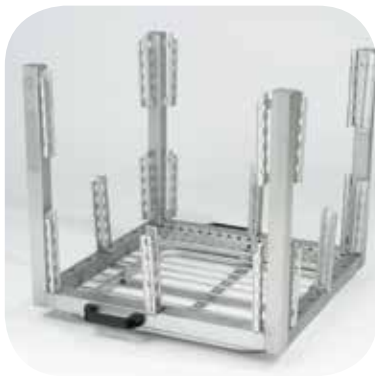
Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы

Машина оборудована системой регенерации тепла, которая обеспечивает предварительный подогрев холодной воды, используемой для окончательного ополаскивания. Устройство регенерации тепла также способствует конденсации пара в процессе мойки, снижая таким образом, температуру и влажность в рабочем помещении. Благодаря эффективному циклу центрифугирования, на выполнение каждой программы расходуется только 6 литров свежей воды.

НАССР

Котломоечная машина WD-100 GR облегчает соблюдение норм НАССР. Электронная система управления контролирует температуру мойки и ополаскивания и выдает тревожный сигнал в случае снижения температуры или недостаточного объема воды для ополаскивания. Система также поддерживает чистоту моечной воды и сигнализирует об отсоединении переливной трубки или о закрытом водопроводном кране.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS WD-100GR



Пустая кассета, код 4197850.



Держатель аксессуаров, код 4197820.



Проволочная кассета для мелких кухонных принадлежностей, код 4197822.



Держатель крышек, код 4197824. На рисунке держатель для 6 крышек.



Боковой держатель, код 4246138.



Держатель для котлов, код 4197828.



Держатель для контейнеров ABC, код 4197830.



Гибкий держатель, код 4197832.



Держатель для кастрюль и контейнеров с ручкой, код 4197834.

Metos	Code
Машина WD-100GR, сквозная загрузка* (Пр-Л)	4197805
Машина WD-100GR, сквозная загрузка* (Л-Пр)	4197807
Машина WD-100GR, фронтальная загрузка**	4197817

* включает: машину WD 100 GR, 1 стол для загрузки и очистки, 1 тележку, 2 кассеты, 6 держателей крышек, 4 боковых держателя, 6 коротких направляющих, 2 длинные направляющие, 10 kg гранул и 1 скребок.

** включает: машину WD 100 GR, 1 тележку, 1 кассету, 3 держателя крышек, 4 боковых держателя, 3 короткие направляющие, 1 длинную направляющую, 10 kg гранул и 1 скребок.

Аксессуары	Code
Моечная кассета	4197850
Держатель для аксессуаров	4197820
Проволочная кассета для мелких акс.	4197822
Держатель крышек	4197824
Боковой держатель	4246138
Держатель для котлов	4197828
Держатель контейнеров ABC	4197830
Гибкий держатель	4197832
Держатель для котлов и контейнеров	4197834
Гранулы 10 kg	4197907
Скребок	4197933

ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ (ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Производительность и рабочие характеристики	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Программа мойки P1 **	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Программа мойки P2 **	8 мин.	8 мин.	8 мин.
Программа мойки P3 **	10.3 мин.	10.3 мин.	10.3 мин.
Программа мойки P4 **	2.3 мин.	2.3 мин.	2.3 мин.
Программа мойки P5 **	3.8 мин.	3.8 мин.	3.8 мин.
Программа мойки P6 **	6.8 мин.	6.8 мин.	6.8 мин.
Вместимость ***	4xGN1/1 / 8xGN1/2	6xGN1/1	8xGN1/1
Расход воды, ополаскивание	3.5 - 5 л	3.5 - 5 л	4 - 6 л
Расход воды, охлаждение	1.5 л	1.5 л	—
Уровень шума *	68 dB(A)	68 dB(A)	70 dB(A)
Макс. температура поверхности при комн.температуре +20°C	30°C	30°C	35°C

* на расстоянии 1 м от машины ** заводская установка, может регулироваться отдельно

*** вместимость зависит от глубины контейнеров

Технические данные	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Насос для мойки с гранулами	2.2 кВт	2.2 кВт	2 x 2.2 кВт
Моечный насос	1.5 кВт	1.5 кВт	2.2 кВт
Электродвигатель поворотного стола	0.18 кВт	0.18 кВт	0.37 кВт
Электродвигатель привода дверей	—	—	кВт
Бойлер ополаскивания	9 кВт	9 кВт	9 кВт
Нагрев бака	9 кВт	9 кВт	12 кВт
Вентилятор конденсатора	—	—	0.12 кВт
Вентилятор конденсатора, производительность	—	—	300 м ³ /ч
Блок регенерации тепла, зона охлаждения	—	—	11 м ²
Объем бака, л	100 л	100 л	145 л
Вес машины в рабочем состоянии	430 кг	430 кг	685 кг
Количество гранул	5 л /3.6 кг	5 л /3.6 кг	10 л (7.2 кг)
Класс защиты	IP55	IP55	IP55

Подключение к воде и канализации, расход воды	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Горячая вода 50 - 70°C (внутренняя резьба)	R 1/2"	R 1/2"	R 3/4"
Холодная вода 5 - 12°C (внутренняя резьба)	R 1/2"	R 1/2"	R 3/4"
Дренажная труба PP	50 мм	50 мм	50 мм
Рекомендуемое давление и расход горячей воды	0.25 МПа 15л /мин	0.25 МПа 15л /мин	0.25 МПа 18л /мин
Дренаж в полу, производительность	3 л /сек.	3 л /сек.	3 л /сек.
Рекомендуемая вентиляция	600м ³ /ч	600м ³ /ч	900 м ³ /ч

Эл.подключение, машины с электронагревом	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Подключаемая мощность	11.3 кВт	11.3 кВт	21 кВт
Предохранитель 400V 3N~	20 А	20 А	35 А
Макс. площадь сечения проводника 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu	6 мм ²	6 мм ²	35 мм ²

Машины с паровым нагревом 50-250 kPa	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Подвод пара (внутренняя резьба)	R 1/2"	R 1/2"	R 1"
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Расход пара	15 кг/ч	15 кг/ч	30 кг/ч
Подключаемая мощность	2.4 кВт	2.4 кВт	4.8 кВт
Предохранитель 400V 3N~	16 А	16 А	16 А
Макс. площадь сечения проводника 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu	6 мм ²	6 мм ²	16 мм ²

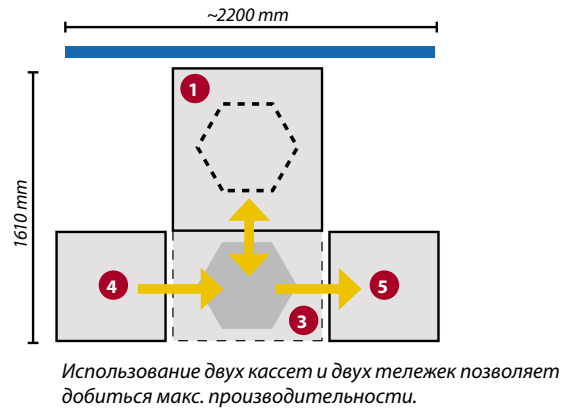
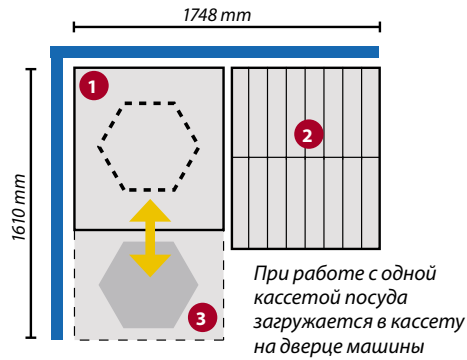
Габариты	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Ширина x глубина x высота	878x955x1882 mm	878x955x1882 mm	1054x1250x2155 mm
Габариты для транспортировки	900x1060x1950 mm	900x1060x1950 mm	1220x1320x2300 mm*

* Машина может поставляться в двух частях, тогда макс высота составит 1970 мм.

ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

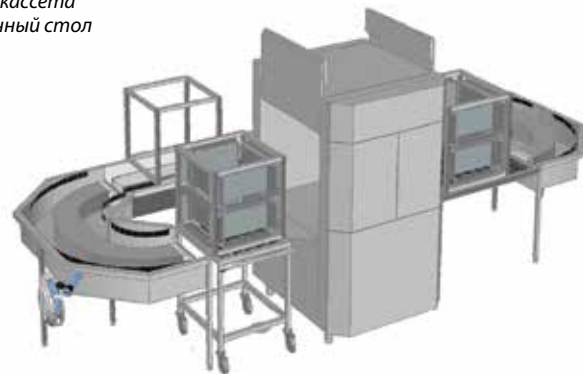
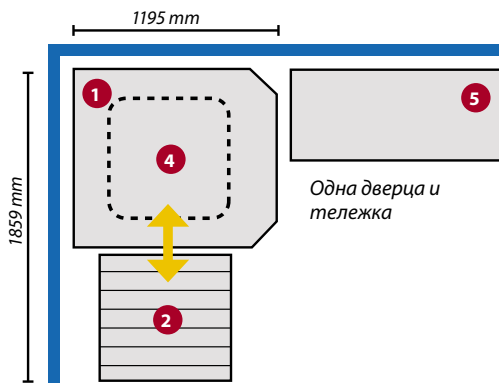
WD-90GR

1. Metos WD-90GR
2. Стол для очистки скребком
3. Дверь машины
4. Тележка для грязной посуды
5. Тележка для чистой посуды

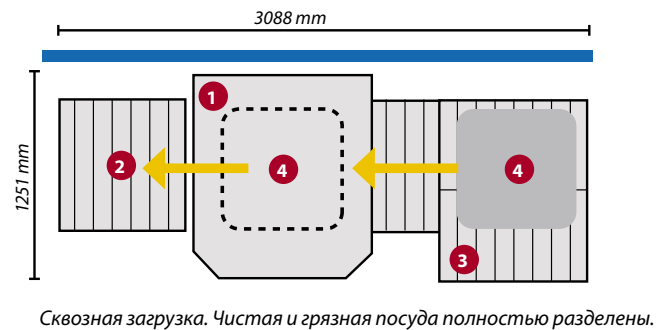
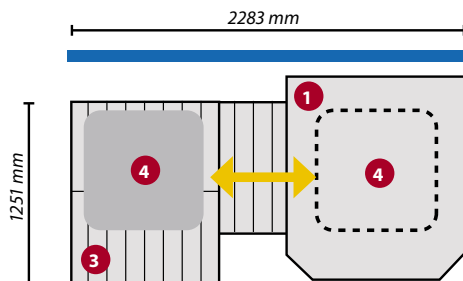


WD-100GR

1. Metos WD-100GR
2. Тележка
3. Стол для загрузки и очистки
4. Моечная кассета
5. Разгрузочный стол



Карусель: моторизованный конвейер, стороны с грязной и чистой посудой при необходимости могут располагаться в разных помещениях.



Гранульная котломоечная машина Master GR 300 Plus для эффективной мойки кухонного оборудования

- Для крупных и средних профессиональных кухонь
- Вмещает 6 контейнеров GN1/1 за одну загрузку
- Обеспечивает мойку контейнеров GN 2/1 и пекарских противней 600x400
- Функция диагностики



Машина оборудована функцией самодиагностики для облегчения внутреннего контроля.



В комплект поставки машины Metos Master GR 300 входит моечная кассета на 6 контейнеров GN1/1, держатель для столовых приборов/кухонных принадлежностей, держатель для кастрюль, держатель для небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 литров гранул.

Гранульные котломоечные машины Metos Master моют посуду с использованием пластиковых гранул, добавляемых в воду для мойки. Благодаря этому, даже пригоревшие продукты удаляются с посуды быстро и легко. При этом исключается необходимость предварительного замачивания посуды - достаточно только удалить свободно лежащие остатки пищи, чтобы избежать чрезмерного загрязнения воды для мойки.

Большая вместимость

Посуду можно загружать непосредственно в кассету, выдвинутую на открытую дверцу, или, для достижения максимальной загрузки, могут быть использованы две тележки и две кассеты. Для очистки посуды скребком может использоваться стол для предмойки. Машина имеет 10 программ мойки: пять с использованием гранул и пять только с водой. Циклы мойки без гранул могут использоваться, например, для мойки пластиковой посуды. При включении машины моечная кассета начинает вращаться и запускается программа мойки с гранулами. После мойки с гранулами выполняется цикл мойки без гранул.

Эффективная гигиена и простое управление

Электронное управление контролирует температуру ополаскивания и мойки, выдает предупредительный сигнал об излишнем снижении

температуры воды и обеспечивает требуемое количество воды для ополаскивания. Кроме того, контур ополаскивания в машине функционирует независимо от водоснабжения. Бойлерный насос обеспечивает стабильный расход воды, жидкого моющего и ополаскивающего средств на всех циклах ополаскивания. Благодаря большому объему бойлера, вода во время цикла споласкивания не поступает в бойлер, что позволяет поддерживать температуру на уровне 85°C. Удаление гранул из машины не представляет трудности. Фильтр бака заменяется сборным лотком. Гранулы направляются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы можно промыть с помощью душа.

Низкие эксплуатационные расходы

Потребление воды на окончательное ополаскивание составляет всего около 5 литров на цикл. Это достигается благодаря специально сконструированным и надлежащим образом установленным ополаскивающим форсункам. Уменьшение потребления воды позволяет снизить расход средств для мойки и ополаскивания, а также потребление электроэнергии. Машина оснащена системой регенерации тепла. Теплая вода нужна только для заполнения ванны.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS MASTER GR 300 PLUS



Съемные моющие рычаги для облегчения чистки.



Поворотный стол для круглых моющих кассет и фильтров.



Уровень гранул легко проверяется.



Моющая кассета на шесть контейнеров GN1/1, 1 шт. входит в стандартную поставку.



Мылка контейнеров 2/1 и пекарских противней.



Разделенная кассета с держателем приборов/принадлежностей в середине. В стандартный комплект входит по 1 кассете и 1 держателю.



Держатель кастрюль, 1 шт. в стандартной поставке.



Держатель небольших котлов, 1 шт в стандартной поставке.

Master	Код
Metos Master GR 300 Plus	4246516

В комплект поставки машины входит моющая кассета на 6 контейнеров GN1/1, держатель для столовых приборов/кухонных принадлежностей, держатель для кастрюль, держатель для небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 литров гранул.

Аксессуары	Код
Тележка	4208063
Гранулы 10 кг	4197907
Моющая кассета GR 300 Plus	4197195



Сервисная тележка для моющей кассеты. Оборудована ручкой и колесами на подшипниках, два из которых с блокировкой.



В комплект поставки Metos Master GR 800 входит моечная касета на 8 контейнеров GN1/1, держатель для столовых приборов/кухонных принадлежностей, держатель для кастрюль, держатель для небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 литров гранул.



Машина оснащена функцией самодиагностики для облегчения производственного контроля.

Гранульная котломоечная машина Master GR800 Plus для эффективной мойки кухонного оборудования

- Для крупных и средних профессиональных кухонь
- Вмещает 8 контейнеров GN1/1 или 4 контейнера GN 2/1 за одну загрузку
- Обеспечивает мойку контейнеров GN 2/1 и пекарских противней 600x400
- Функция диагностики

Гранульные котломоечные машины Metos Master моют посуду с использованием пластиковых гранул, добавляемых в воду для мойки. Благодаря этому, даже пригоревшие продукты удаляются с посуды быстро и легко. При этом исключается необходимость предварительного замачивания посуды, достаточно только удалить свободно лежащие остатки пищи, чтобы избежать чрезмерного загрязнения воды для мойки.

Большая вместимость

Посуду можно загружать непосредственно в касету, выдвинутую на открытую дверцу, или, для достижения максимальной загрузки, могут быть использованы две тележки и две касеты. Для очистки посуды скребком может использоваться стол для предмойки. Машина имеет 10 программ мойки: пять с использованием гранул и пять только с водой. Циклы мойки без гранул могут использоваться, например, для мойки пластиковой посуды. При включении машины моечная касета начинает вращаться и запускается программа мойки с гранулами. После мойки с гранулами выполняется цикл мойки без гранул.

Эффективная гигиена и простое управление

Электронное управление контролирует температуру ополаскивания и мойки, выдает предупредительный сигнал об излишнем снижении температуры воды и обеспечивает требуемое количество воды для ополаскивания. Кроме того, контур ополаскивания в машине функционирует независимо от водоснабжения. Бойлерный насос обеспечивает стабильный расход воды, жидкого моющего и ополаскивающего средств на всех циклах ополаскивания. Благодаря большому объему бойлера, вода во время цикла споласкивания не поступает в бойлер, что позволяет поддерживать температуру на уровне 85°C. Удаление гранул из машины не представляет трудности. Фильтр бака заменяется сборным лотком. Гранулы направляются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы можно промыть с помощью душа.

Низкие эксплуатационные расходы

Расход воды на окончательное ополаскивание составляет всего около 5 литров на цикл. Это достигается благодаря специально сконструированным и надлежащим образом установленным ополаскивающим форсункам. Уменьшенное потребление воды позволяет снизить расход средств для мойки и ополаскивания, а также потребление электроэнергии. Машина оснащена системой регенерации тепла. Теплая вода нужна только для заполнения ванны..

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS MASTER GR 800 PLUS



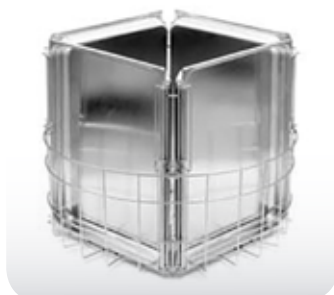
Съемные моющие рычаги для облегчения чистки.



Поворотный стол для круглых моющих кассет и фильтров.



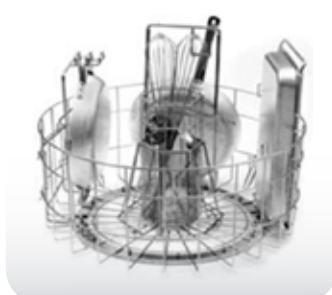
Уровень гранул легко проверяется.



Моечная кассета на восемь контейнеров GN1/1 или четыре контейнера GN2/1. Диаметр кассеты 850 мм.



Подходит для мойки пекарских противней размером 800х600 мм. Максимальная высота посуды - 830 мм.



Разделенная кассета с держателем столовых приборов и принадлежностей в середине и держателем для небольших котлов.



Для мойки небольших контейнеров GN.

Master	Код
Metos Master GR 800 Plus	4195683

Аксессуары	Код
Тележка	4208063
Гранулы 10 кг	4197907

В поставку машины входит моечная кассета на восемь контейнеров GN1/1, держатель столовых приборов и кухонных принадлежностей, держатель кастрюль, держатель небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 л гранул.



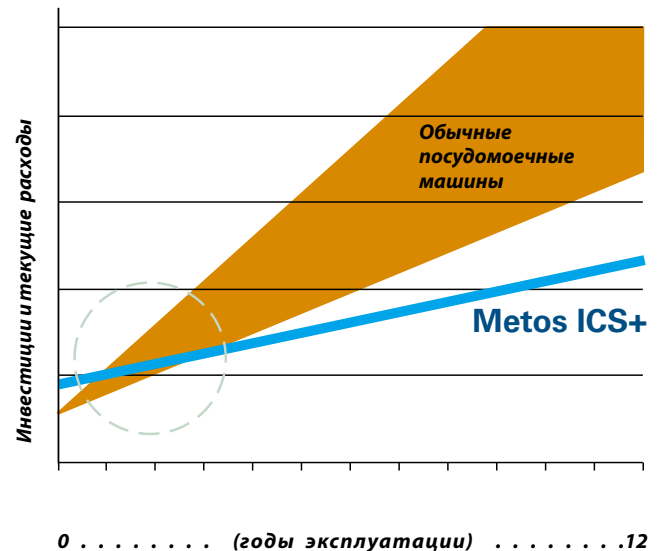


Чистая экономия до 70%!

- Устранение пустого пространства между кассетами экономит расход воды, энергии и моющих средств.
- Время мойки не влияет на расход воды для ополаскивания
- Эффективная система регенерации тепла

В посудомоечных машинах ICS + производства компании Metos применяется интеллектуальная система управления с использованием микропроцессорных устройств. Затраты на эксплуатацию посудомоечных машин ICS + ниже, чем у других кассетных машин конвейерного типа. Лабораторные и рабочие испытания патентованной системы ICS + доказали ее экономичность и очевидное превосходство над другими системами управления процессом мойки.

Система ICS + является самым рентабельным и экономически выгодным решением с точки зрения цены и расходов на электроэнергию, воду и моющие средства вместе взятых в течение срока ее эксплуатации. Экономичность и рентабельность машины ICS + проявляются даже в сравнении с машинами конкурирующих марок, предоставленными бесплатно.



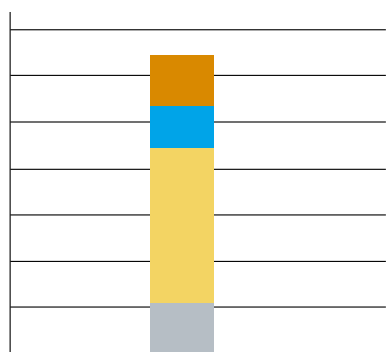
ПОРАЗИТЕЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ

Посудомоечные машины Metos ICS + ненамного дороже традиционных машин, если принимать во внимание только покупку. Экономия начинается сразу же после начала эксплуатации машины ICS +. Помимо замечательных результатов мойки, эта экологически безопасная система расходует всего лишь третью часть от объема моющих средств, требуемых для традиционной машины туннельного типа. К настоящему моменту выпущены и находятся в эксплуатации сотни машин системы ICS +.



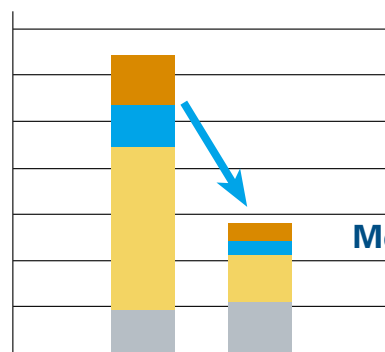
Затраты полного цикла эксплуатации имеют решающее значение

Капиталовложения в посудомоечную технику не определяются только ценой приобретения самой машины. Решающее значение имеют затраты, возникающие в течение полного цикла эксплуатации. И такое решение во много раз важнее, чем просто покупка машины.



■ Электричество
 ■ Вода
 ■ Моющие средства
■ Стоимость машины

Посудомоечная машина является капиталовложением, в котором цена машины составляет только 10-20% от затрат полного жизненного цикла изделия, тогда как 80-90% приходится на эксплуатационные расходы (вода, электроэнергия, моющие средства).



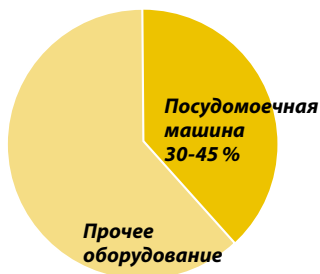
Metos ICS+

■ Электричество
 ■ Вода
 ■ Моющие средства
■ Стоимость машины

Посудомоечная машина Metos ICS + туннельного типа доводит экономичность до совершенно нового уровня. Текущие расходы новой машины Metos ICS + на 30-70% ниже, чем у любой другой современной модели туннельного типа.

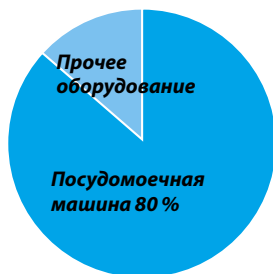
Посудомоечные машины туннельного типа оказывают самую большую нагрузку на статью расходов в кухне

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Стандартная туннельная посудомоечная машина потребляет от 30% до 45% от общего объема потребления электроэнергии кухонным оборудованием

РАСХОД ВОДЫ



Стандартная туннельная посудомоечная машина потребляет приблизительно 80% от общего расхода воды на кухне.

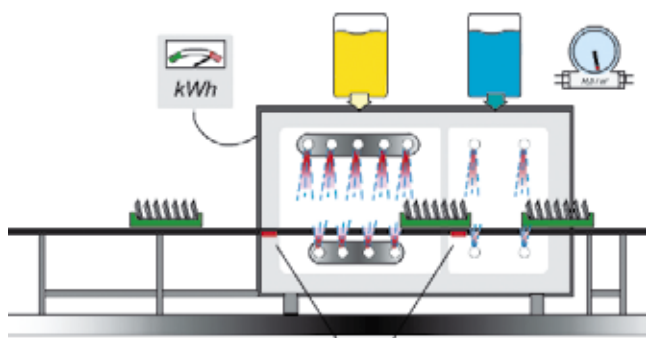
РАСХОД МОЮЩИХ СРЕДСТВ



Почти все химические средства смешиваются с водой. Поскольку посудомоечные машины потребляют примерно 80% от всего количества воды, расходуемой на кухне становится понятно, почему на посудомоечную машину падает 80% потребления всей кухонной химии.

Откуда берутся источники экономии?

Три проблемы и три решения



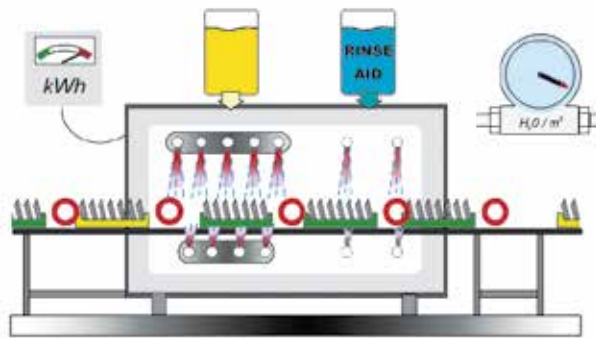
Выключатель

Проблема 1

Стандартная конвейерная посудомоечная машина работает бесполезно в течение примерно половины (50%) рабочего времени, т.е. происходит мойка незагруженного кассетами пространства. Даже если загружается одна кассета, производится полный цикл мойки в течение всего времени нахождения кассеты в машине, что приводит к излишнему расходу воды, электроэнергии и моющих средств.

Стандартная посудомоечная машина. Быстрая программа - 100 кассет/час. Время ополаскивания 36 секунд на 1 кассету

Стандартная посудомоечная машина. Медленная программа - 50 кассет/час. Время ополаскивания 72 секунды на 1 кассету



Проблема 2

В большинстве туннельных (конвейерных) посудомоечных машин используются две скорости конвейера.

Программа 1= программа более быстрой мойки (100 кассет/час) со временем окончательного ополаскивания одной кассеты - 36 сек.

Программа 2= программа более медленной мойки (50 кассет/час) со временем окончательного ополаскивания одной кассеты - 72 сек.

При выполнении более медленной программы мойки потребление свежей воды удваивается, т.к. кассеты с посудой продвигаются через зону ополаскивания на более низкой скорости. Следовательно, удваиваются затраты на воду, электроэнергию и моющие средства.

На рисунке справа показана зависимость повышения расхода свежей воды от увеличения времени мойки - более медленная скорость конвейера может даже удвоить время ополаскивания по сравнению с программой быстрой мойки. Расход воды на окончательное ополаскивание в машине ICS+ всегда является постоянным, как в программе более медленной, так и более быстрой мойки.

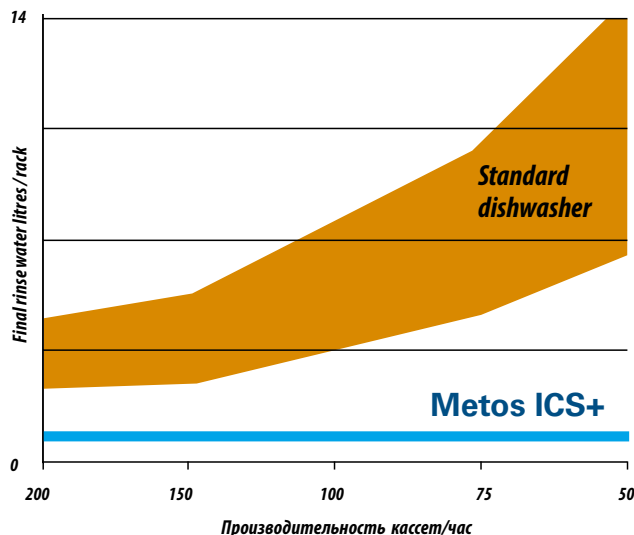
Производительность программы 1/2 200/100 150/75 100/50

Стандартная посудомоечная машина

Программа 1 время ополаскивания	18 сек	24 сек	6 сек
Программа 2 время ополаскивания	36 сек	48 сек	72 сек

Metos ICS+

Программа 1 время ополаскивания	14 сек	14 сек	4 сек
Программа 2 время ополаскивания	4 сек	14 сек	14 сек

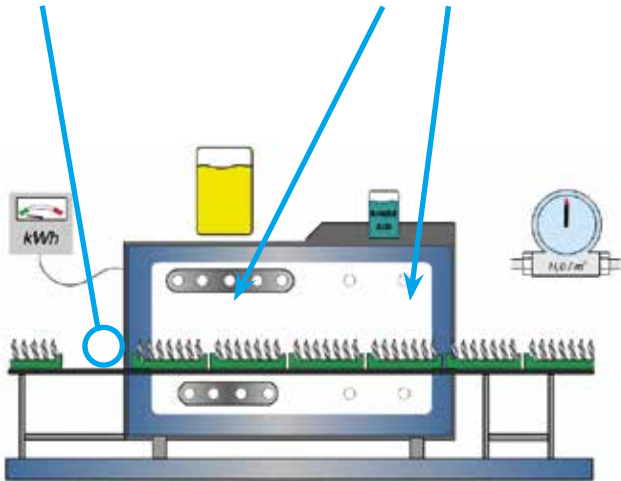


ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА METOS ICS+

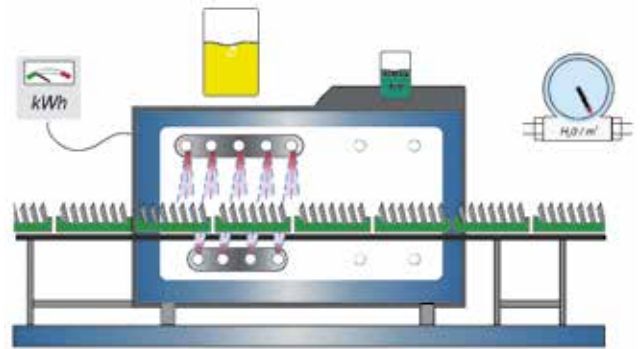


Когда фотоэлемент фиксирует пустое пространство в линии кассет, машина прекращает работу до поступления очередной кассеты.

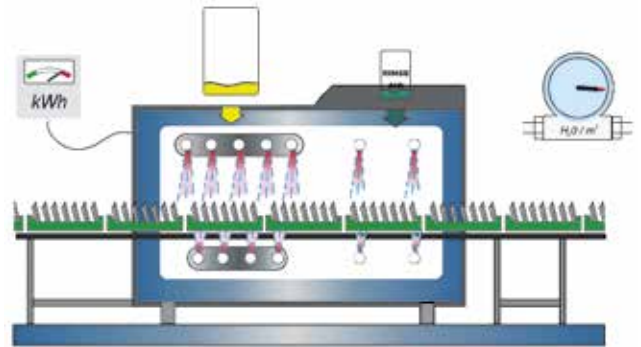
Во время ожидания следующей кассеты зоны мойки и ополаскивания отключаются.



Metos ICS+ В ожидании кассеты



Metos ICS+ Мойка в стационарном режиме



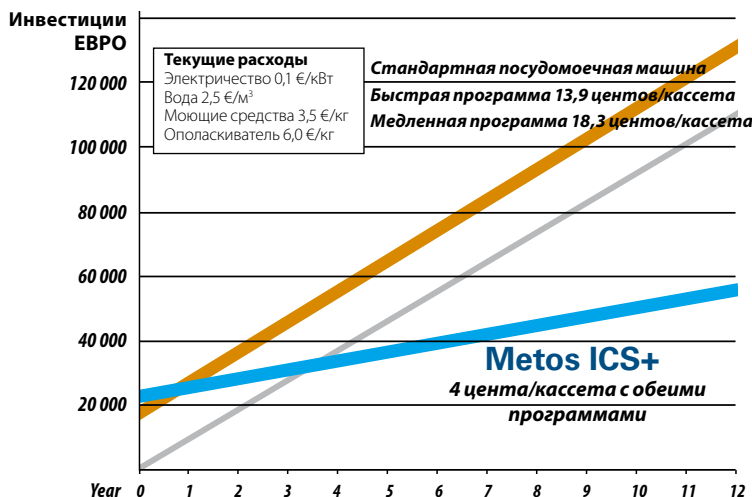
Metos ICS+ Мойка в сквозном режиме

Решение 1 – Исключение пустого пространства (ESE)

Посудомоечная машина ICS + контролирует поступление кассет с посудой. Когда фотоэлемент фиксирует пустое пространство в линии кассет, машина выключается до момента приближения следующей кассеты. В режиме ожидания отключаются насосы для мойки. При необходимости, машину можно запустить вручную. Если кассета стоит в машине более 5 минут, производится автоматический запуск мойки. В результате использования технологии ESE, мойки пустого пространства не происходит!

Решение 2 – Постоянное время ополаскивания (CRT)

Система управления посудомоечной машины ICS + делит процесс мойки на два цикла: скоростная мойка и более интенсивная мойка. Для оптимизации расхода свежей воды на этапе окончательного ополаскивания с учетом всех гигиенических требований, каждая кассета промывается в течение 14 секунд. Это время остается неизменным для программы медленной мойки (50 кассет/час) и для программы быстрой мойки (100/кассет/час). Расход свежей воды составляет всего 1,4 л на кассету!



Стандартная машина, например, Metos Master 380 (с автоматизмом, двойным ополаскиванием и рекуперацией тепла)
 Инвестиции 19.000 €
 Текущие расходы 114.000 €
 Общие расходы (за 12 лет) 133.000 €

Стандартная машина бесплатно
 Инвестиции 0 €
 Текущие расходы 114.000 €
 Общие расходы (за 12 лет) 114.000 €

Машина Metos 213 ICS+
 Инвестиции 26.000 €
 Текущие расходы 33.000 €
 Общие расходы (за 12 лет) 59.000 €

На диаграмме показана калькуляция расходов. Калькуляция основана на данных ресторана, в котором 250 дней в году моют по 250 кассет в день.

Сообщите нам о своей посудомоечной машине (существующей или планируемой) и вы сами увидите, сколько денег вы сможете сэкономить на мытье посуды!



Другие проблемы, решенные с помощью машин ICS+

Проблема 3

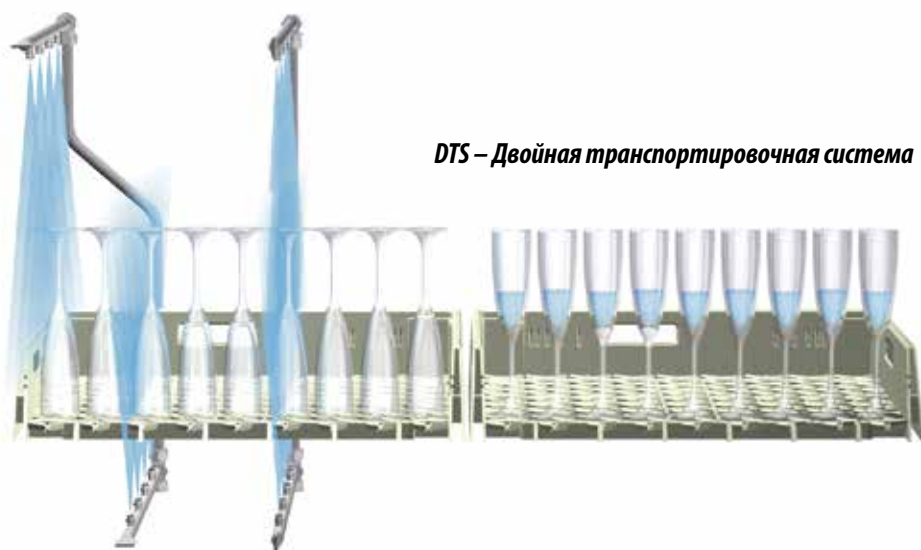
В традиционных посудомоечных машинах туннельного типа движение конвейера состоит из равномерных движений вперед-назад. Во время движения назад маленькие крючки удерживают кассету на месте.

На практике это означает, что 50% времени нахождения в машине кассета остается в неподвижном состоянии. Самые большие проблемы из-за этой особенности возникают при окончательном ополаскивании вследствие неравномерного распределения воды. Другими словами, некоторая посуда получает больше чистой воды в течение этого цикла, чем другая.

Решение 3 – Двойная Транспортировочная Система (DTS)

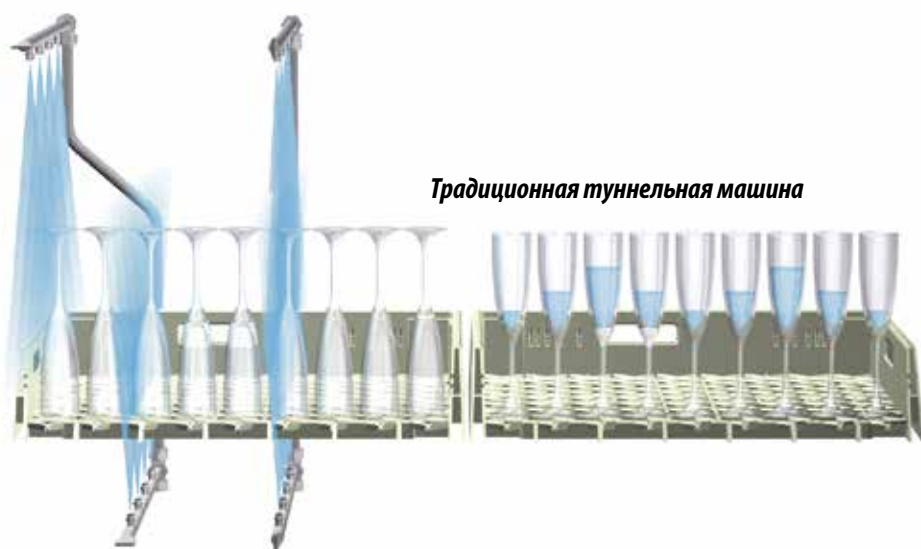
Машины ICS+ используют двойную транспортировочную систему DTS. При использовании этой системы время неподвижности кассеты стремится к нулю.

Эта технология гарантирует более равномерное распределение чистой воды при окончательном ополаскивании, и как следствие, лучший результат мойки.



В новых машинах ICS+, оснащенных двойной транспортировочной системой DTS, вода для окончательного ополаскивания распределяется равномерно на все бокалы.

На кассете со стоящими бокалами (справа) видно количество воды, попавшей в каждый бокал в течение цикла окончательного ополаскивания при использовании системы DTS. Количество воды для каждого бокала примерно одинаково.



В традиционных конвейерных машинах вода при окончательном ополаскивании распределяется неравномерно. Это происходит по той причине, что около 50% времени мойки и ополаскивания кассета находится в неподвижном состоянии.

Правая кассета со стоящими бокалами показывает количество воды, попавшей в каждый бокал в течение цикла окончательного ополаскивания в традиционной посудомоечной машине. На иллюстрации видно, что некоторые бокалы получили только 20% воды по сравнению с другими.

Удобный контроль для оператора

ICS+ удобная регулировка контактного времени и производительности

Контактное время – один из главных факторов успешной мойки. Контактное время означает общее время нахождения посуды внутри машины – начиная от зоны предмойки и заканчивая ополаскиванием. В соответствии с немецкими нормами DIN 10510 контактное время в туннельной машине

должно составлять 120 секунд. Но отличный результат мойки может быть достигнут и при более коротком контактном времени. Контроль контактного времени всегда очень важен.

Контрольные панели Metos ICS+

Машины **Metos ICS+** обеспечивают лучший контроль за контактным временем по сравнению с другими туннельными машинами.



Панель управления

Контрольная панель

При помощи данной панели контактное время легко регулируется.

В машине Metos 153 ICS+ контактное время можно установить в интервале от 40 до 160 секунд. Для мойки слабозагрязненной посуды (как например, подносы) можно использовать короткий интервал. Для мойки же сильно загрязненной посуды (такой, как аксессуары для приготовления пищи) требуется более длительное контактное время.

Система ICS+ информирует оператора о происходящих процессах и дает подсказки. Дисплей выдает следующую информацию:

Мойка: Идет процесс мойки. Сигнальный индикатор горит в течение всего цикла.

Ополаскивание: Идет процесс ополаскивания. Конвейер движется. Индикаторы мойки и ополаскивания горят одновременно при переходе посуды из одной зоны в другую.

Следующая кассета: Машина в положении ожидания следующей кассеты. Машина уплотняет кассеты и снижает объем пустого пространства между кассетами. Ни мойки, ни ополаскивания не происходит. Конвейер стоит.

На дисплее высвечиваются указания для оператора (доступны несколько языков). Дисплей отображает процесс мойки в реальном времени и выдает указания в режиме онлайн. Дисплей сигнализирует о неготовности машины к работе, если перекрыт кран подачи воды, переливная труба не на месте и т.д.

НАССР

Контроль температуры воды в процессе мойки и во время ополаскивания, предупреждение о слишком низкой температуре. Контроль напора воды при окончательном ополаскивании и кристально чистый результат мойки.

Диагностика

Дисплей отображает информацию о количестве вымытых кассет и количестве израсходованной воды. Дисплей также выдает сообщения об ошибках. При обслуживании машины тестирование основных компонентов можно произвести простым нажатием кнопок.

ТУННЕЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS ICS+ И WD E



Функциональные детали



Новые самоочищающиеся моющие рычаги. Бесшовная, облегченная конструкция и улучшенная струя душа. Монтажные элементы могут использоваться и в старых моделях.



Задняя стенка машины прочная и ровная. Вся подводка проходит над корпусом машины. Возможность ремонта и обслуживания машины спереди позволяет устанавливать ее вплотную к стене.



Все машины оснащены функцией двойного окончательного ополаскивания, что уменьшает расход чистой воды.



Вода из всех баков сливается нажатием одного рычажка. Все нижние клапаны и переливные трубы закрываются автоматически, если дверь зоны ополаскивания закрыта.



ТУННЕЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS ICS+ И WD E



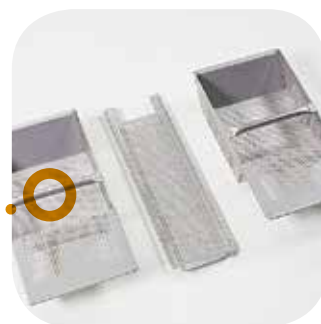
Наиболее эффективный механизм регенерации тепла из предлагаемых на рынке, легко моется. Регулярная чистка способствует сокращению тепловых потерь.



Клапан избыточного давления, магнитные клапаны, датчики воды для окончательного ополаскивания и горячей воды (ICS+) удобно расположены за подвесной дверцей.



Дверь снимается нажатием на болт, поэтому чистка задней части двери не составляет труда. Все дверцы в машине сбалансированы, легко поднимаются и опускаются.



Все баки оснащены большими легкодоступными фильтрами. Большой размер фильтров облегчает их чистку.



Во время слива, вода не остается в насосах, что повышает уровень гигиены.



Благодаря большому просвету между корпусом машины и полом уборка не представляет трудности. Дренажная труба расположена в корпусе машины, поэтому она не мешает уборке.





Функциональные ВОЗМОЖНОСТИ

Предварительная мойка без промежуточного ополаскивания 1

Во время предварительной мойки посуда моется при температуре 40°C с небольшим количеством моющего средства. Вода в зону предмойки частично перенаправляется из зоны окончательного ополаскивания.

Предварительная мойка с промежуточным ополаскиванием 2

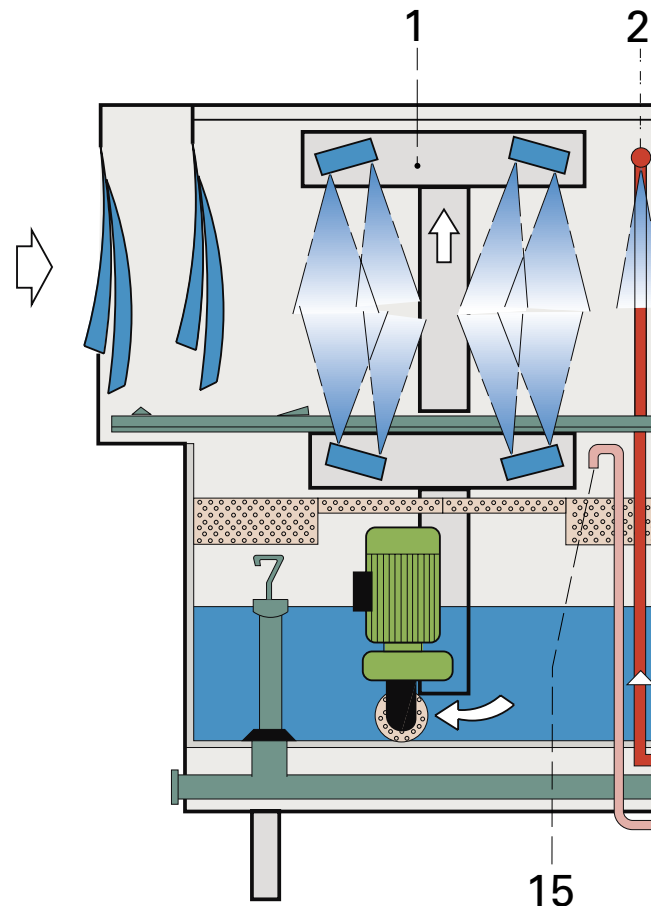
Предварительная мойка аналогична описанной выше. Перед тем, как кассета с посудой попадет в зону химической мойки (3), она подвергается промежуточному ополаскиванию. Промежуточное ополаскивание снижает загрязненность воды в баке химической мойки и, таким образом, сокращает частоту смены воды для мойки. Все это способствует уменьшению расхода воды и моющего средства.

Химическая мойка 3

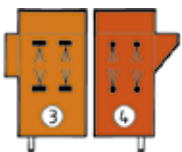
Температура воды приблизительно 60°C. Для того, чтобы смыть жир с грязной посуды требуется температура около 50°C, а моющее средство лучше всего работает при температуре около 60°C.

Двойное окончательное ополаскивание 4

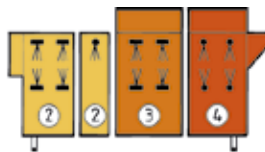
Двойное окончательное ополаскивание гарантирует хороший результат мойки (например, для фужеров). Двойное ополаскивание также уменьшает расход воды. Первый раз посуда ополаскивается рециркуляционной водой, а второй раз - свежей водой с температурой 85°C. Около 25% воды из зоны окончательного ополаскивания направляется в зону химической мойки и 75% - в зону предмойки (211E, 213) и в зону промежуточного ополаскивания (241E, 331E, 421E, 243, 333, 423).



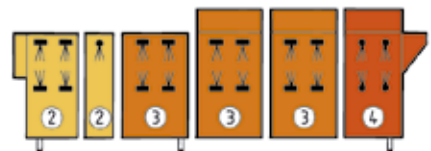
Metos 151E, 153 ICS+



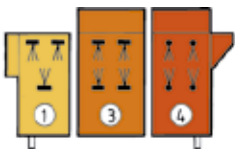
Metos 241E, 243 ICS+



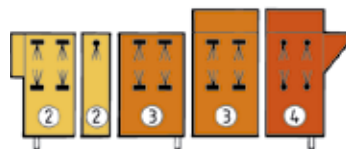
Metos 421E, 423 ICS+



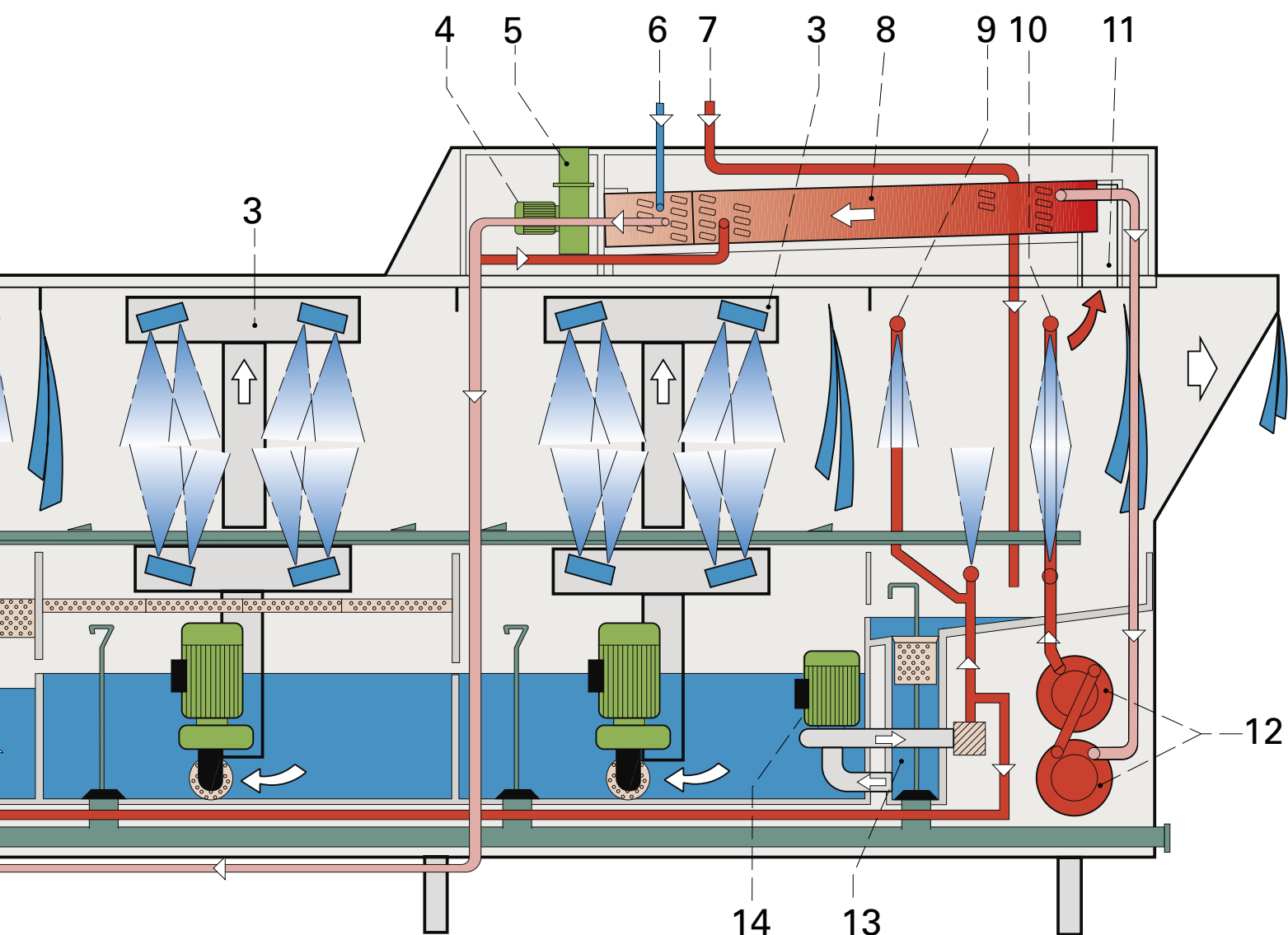
Metos 211E, 213 ICS+



Metos 331E, 333 ICS+



ТУННЕЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS ICS+ И WD E



1. Предварительная мойка
2. Промежуточное ополаскивание
3. Химическая мойка
4. Вентилятор конденсатора
5. Вытяжка вентилятора
6. Подвод холодной воды
7. Подвод горячей воды
8. Блок регенерации тепла
9. Ополаскивающий рычаг для рециркуляционной воды окончательного ополаскивания
10. Окончательное ополаскивание свежей водой
11. Забор воздуха для блока регенерации
12. Бустерные нагреватели
13. Бак для рециркуляционной воды
14. Насос для рециркуляционной воды и воды для промежуточного ополаскивания
15. Холодная вода для регулирования температуры зоны предварительной мойки

ТУННЕЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS ICS+ И WD E



Metos 153
ICS+



Metos 213
ICS+



Metos 243
ICS+



Metos 333
ICS+



Metos 423
ICS+

WEBTool

МОДЕЛЬ	153 ICS+	213 ICS+	243 ICS+	333 ICS+	423 ICS+
Код (подача справа-налево)	4246219	4246221	4246223	4246225	4246227
Код(подача слева-направо)	4246220	4246222	4246224	4246226	4246228

Длина мм*	1655	2255	2555	3455	4355
Глубина мм	697	697	697	697	697
Высота мм, с закрытыми дверьми	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Высота мм, двери открыты/зона техн.обслуживания	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100

Размер кассеты мм	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Макс.температура поверхности **	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Уровень шума dB (A)***	68	68	68	68	68
Вес без упаковки кг	370	455	485	605	725
Вес упаковки кг	30	55	65	75	85

Блок регенерации, зона охлаждения, м ²	25	25	25	25	25
Вентилятор конденсатора, производительность, м ³ /ч	200	200	200	200	200
Вентиляция посудомоечного цеха, м ³ /h	1000	1200	1200	1400	1600

Объем бака, предмойка, литров	-	51	77	77	77
Объем бака, хим. мойка, литров	100	100	100	2 x 100	3 x 100
Объем бака, оконч. ополаскивание, литров	6	6	6	6	6
Общий объем бака, литров	106	157	183	283	383

Производительность по DIN 10510, кассет/час	80	120	140	190	245
Производительность рекомендуемая кассет/час	60-260	80-260	85-260	110-260	135-305
Расход холодной воды DIN 10510 л/час	112	156	168	209	245
Окончательное ополаскивание л/час****	1,4 ⁴⁾	1,3 ⁴⁾	1,2 ⁴⁾	1,1 ⁴⁾	1,0 ⁴⁾

Контактное время минимальное	40	60	70	80	100
Контактное время максимальное	160	180	180	200	220

Насос предмойки кВт	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Насос химической мойки кВт	1,5	1,5	1,5	2 x 1,5	3 x 1,5
Насос окончательного ополаскивания кВт	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Двигатель конвейера кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Конденсаторный агрегат кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Нагреватель бака химической мойки кВт	12	12	12	2 x 9	3 x 9
Бойлер, окончательное ополаскивание кВт	2 x 9	2 x 12	2 x 12	2 x 12	2 x 12
Общая мощность кВт	32,6	40,1	40,1	47,6	58,1

400V 3N~ главный предохранитель, (A)	50	63	63	80	100
400V 3N~ макс.сечение проводника (L1-L3, N, PE) Cu мм ²	35	35	35	35	35

АКСЕССУАРЫ					
Электросушитель T-60, T-80					
Общая мощность, кВт	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400V 3N~ предохранитель (A)	63	80	80	100	125

Электросушитель T-90					
Общая мощность, кВт	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400V 3N~ предохранитель (A)	63	100	100	100	125

* установочная длина
 ** при окружающей температуре +20°C.
 *** на расстоянии 1 метра от машины
 **** PRM снижает расход воды на 0.1 л

METOS WD 151E/211E/241E/331E/421E



Metos WD-E 151



Metos WD-E 211



Metos WD-E 241



Metos WD-E 331



Metos WD-E 421

WEBTool

МОДЕЛЬ	WD 151E	WD 211E	WD 241E	WD 331E	WD-421E
Код (подача справа-налево)	4246211	4246213	4246215	4246217	4219100
Код(подача слева-направо)	4246212	4246214	4246216	4246218	4219102

Длина мм*	1655	2255	2555	3455	4355
Глубина мм	697	697	697	697	697
Высота мм, с закрытыми дверьми	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Высота мм, двери открыты/зона техн. обслуживания	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100

Размер кассеты мм	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Макс.температура поверхности ***	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Уровень шума dB (A)****	68	68	68	68	68
Вес без упаковки кг	370	455	485	605	725
Вес упаковки кг	30	55	65	75	85

Блок регенерации, зона охлаждения, м ²	25	25	25	25	25
Вентилятор конденсатора, производительность, м ³ /ч	200	200	200	200	200
Вентиляция помещения м ³ /ч	1000	1200	1200	1400	1600

Объем бака, предмойка, литров	-	51	77	77	77
Объем бака, хим. мойка, литров	100	100	100	2x100	3x100
Объем бака, оконч. ополаскивание, литров	6	6	6	6	6
Общий объем, литров	106	157	183	283	383

Производительность по DIN 10510, кассет/час	80	120	140	190	245
Производительность рекомендуемая кассет/час	70-150	100-200	110-210	150-230	150-230
Расход воды для оконч.ополаскивания л/час	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8

Насос предмойки кВт	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Насос химической мойки кВт	1,5	1,5	1,5	2x1,5	3x1,5
Насос окончательного ополаскивания кВт	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Двигатель конвейера кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Конденсаторный агрегат кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Нагреватель бака химической мойки кВт	12	12	12	2x9	3x9
Бойлер, окончательное ополаскивание кВт	2x9	2x12	2x12	2x12	2x12
Общая мощность кВт	32,6	40,1	40,1	47,6	58,1

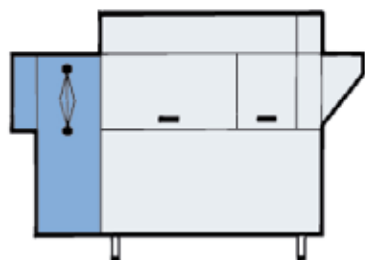
400V 3N~ главный предохранитель, (A)	50	63	63	80	100
400V 3N~ макс. сечение проводника (L1-L3, N, PE) Cu mm ²	35	35	35	35	35

АКСЕССУАРЫ					
Электросушитель T-60, T-80					
Общая мощность, кВт	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400V 3N~ главный предохранитель (A)	63	80	80	100	125

Электросушитель T-90					
Общая мощность, кВт	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400V 3N~ главный предохранитель (A)	63	100	100	100	125

- * установочная длина
- ** при окружающей температуре +20°C.
- *** на расстоянии 1 метр от машины

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОПОЛАСКИВАНИЯ METOS WD/ICS+



Зона предварительного ополаскивания

Зона предварительного ополаскивания позволяет экономить воду и снижает трудозатраты. Она подсоединяется к посудомоечной машине и использует рециркуляционную воду. В модели WD 153/151E ополаскивание осуществляется вначале холодной водой, а затем рециркуляционной водой, поступающей из зоны окончательного ополаскивания.

Зона пред.ополаскивания	Код	Монтажная длина мм
R-L 153/151E	4196636	400 mm
L-R 153/151E	4196643	400 mm

УГЛОВОЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ СТОЛ METOS ICS+

Угловой загрузочный стол уменьшает монтажную длину системы и позволяет устанавливать машину в ограниченном пространстве. Стол подсоединяется прямо к конвейеру машины, так что отдельного двигателя не требуется. Загрузочный стол выпускается в левом и правом исполнении. Корпус стола из нержавеющей стали, ножки с пластиковыми регулировочными прокладками. Стандартная монтажная длина 630 мм. По спецзаказу доступны варианты от 630 до 2000 мм.



Угловой загрузочный стол Metos ICS+ позволяет установку в ограниченном пространстве.

Угловой загрузочный стол	Код	Монтажная длина мм
Metos ICS+	4196844	630 mm
Metos WD	4196846	630 mm

БУСТЕРНЫЙ НАСОС

Бустерный насос используется в том случае, если динамическое давление водопроводной воды в системе ниже 250 кПа.

Бустерный насос	Код
Metos ICS+/WD	4196989

МОНТАЖНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

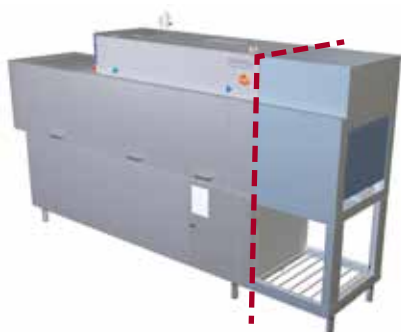
Если к машине подсоединяются моторизованные конвейеры, то они должны подключаться к общей системе управления машиной. Управление функциями подающего конвейера производится с машины (например, ополаскивание). Для этого машина оснащается специальным монтажным комплектом.

Монтажные комплекты	Код
Для подающего конвейера WD-E и ICS	4196932
Для разгрузочного конвейера WD-E	4196964
Для разгрузочного конвейера ICS	4197007
Для подающего и разгрузочного WD-E	4197005
Для подающего и разгрузочного ICS	4197009
Для ополаскивания цепного привода	4197021
Таймер для мойки ванны	4197024
Подвод воды от туннельной машины к PRM	4208131

СУШИЛЬНЫЕ ЗОНЫ METOS WD/ICS+

Сушильные зоны с пониженным энергопотреблением

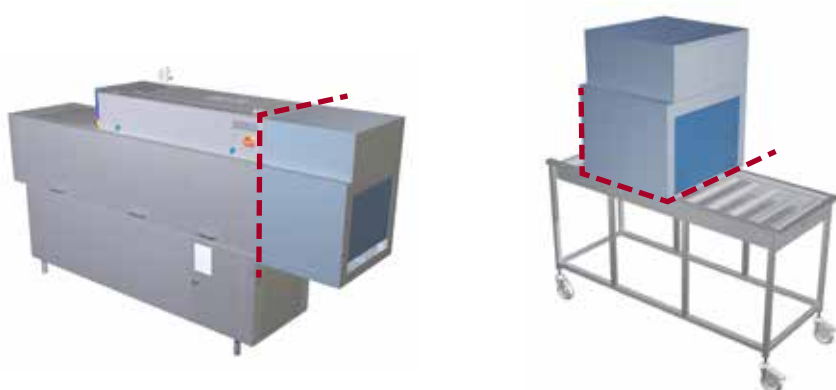
Конвейерные машины WD могут оснащаться сушильными зонами WD-T60, WD-T60F, WD-T80 или WD-T90. Мощный вентилятор сушильной зоны обдувает посуду горячим воздухом сверху. Использовать сушильную зону имеет смысл тогда, когда требуется помыть большое количество посуды с небольшим теплопоглощением. К такой посуде относится посуда из пластика. Пластина для отклонения воздушного потока равномерно распределяет горячий воздух по зоне, что позволяет снизить потребление энергии. Часть тепловой энергии используется в рекуператоре, через который в машину подается холодная вода. Тепловая мощность составляет 3.3 кВт для WD-T60, WD-T60F и WD-T80 и 6.6 кВт для WD-T90.



Сушильная зона WD-T60 с подставкой (опция). Имеется также подставка с обычной полкой. Подставка или опора обязательны.

Сушилка	Код R-L	Код L-R	kW	Монтажная длина
WD-T60	4196816	4196817	3,3	603 mm
WD-T60F свободностоящая	4196814	4196815	3,3	603 mm
WD-T90 с подставкой*	4196822	4196819	6,6	1200 mm
WD-T80 для поворота 90/180°	4196820	4196821	3,3	820 mm
Подставка с реш.полкой WD-T60	4246261			
Подставка с простой полкой WD-T60	4246262			
Реш.полка для подставки WD-T90	4196824	factory order with the stand		
Простая полка для подст. WD-T90	4196825	factory order with the stand		

*заказывается вместе с машиной



Свободностоящая сушильная зона WD-T60F для установки на роликовом конвейере или прямой секции.



Двойная сушильная зона T90 с подставкой.

Сушильная зона WD-T80 для поворотных секций 90/180°.

Автоматическая предварительная мойка улучшает результат и экономит воду



В автоматизированной системе сортировки кассеты с посудой проходят через машину предмойки PRM в туннельную машину для основной мойки.

- **экономичная, с рециркуляцией воды**
- **увеличивает контактное время мойки**
- **после предварительной мойки посуда практически свободна от пищевых отходов**
- **повышенная производительность**



Эффективные двойные фильтры



Моющие рычаги легко снимаются для чистки.

Машина предварительной мойки Metos для конвейерных посудомоечных машин – отличный вариант, когда ручная предмойка невозможна или когда нужно увеличить контактное время мойки. Машина предмойки Metos может устанавливаться в линию с разгрузочными и сортировочными столами. Конвейер из сортировочной зоны проходит через машину предмойки до главной машины, обеспечивая, таким образом, удобную и эффективную обработку посуды.

Машина для предмойки Metos способствует сокращению текущих расходов, так как использует рециркуляционную воду. Машину можно подключить или к водопроводной воде, или же вода может поступать из туннельной машины ICS+. В любом случае расходы понизятся благодаря принципу рециркуляции, используемому в машинах для предмойки. При подаче воды из машины ICS+ расход свежей воды составит всего 30 литров (уходит на начальное заполнение машины предмойки).

Посуда в машине предмойки Metos ополаскивается при температуре 40°C (рекомендуется использовать небольшое количество моющего средства). В машине PRM остатки пищи смываются с посуды. Это улучшает общий результат мойки, а вода в баках посудомоечной машины дольше остается чистой.

В небольших посудомоечных помещениях, где каждый квадратный сантиметр на счету, можно установить угловую модель машины для предмойки, что позволит сэкономить место и улучшить конечный результат мойки.

Машину для предмойки легко монтировать, сервисное обслуживание производится спереди. Выпускаются две модели данной машины: WD-PRM 90 для установки под углом 90° и WD-PRM 60 для прямой установки.

МАШИНА ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ METOS PRM

Машина для предмойки Metos PRM60	Код	Габариты мм
WD-PRM 60 прямая L-R	4218042	600x670x1700
WD-PRM 60 прямая R-L	4196679	600x670x1700

Конвейер в поставку PRM не входит

Элементы конвейера EasyClean-	Код
Конвейерный элемент для PRM 60	4208120

Используется с приводом конвейера EasyClean

Конвейерные приводы для машин PRM60	Код	Монтажная длина
Конвейерный привод PRM60 WD-E	4208122	1200 mm
Конвейерный привод PRM60 ICS+	4208123	1200 mm
Конвейерный привод PRM60 WD-E	4208124	900 mm
Конвейерный привод PRM60 ICS+	4208125	900 mm
Конвейерный привод PRM60 WD-E в сере дине конвейера*	4208134	1200 mm
Конвейерный привод PRM60 ICS+ в середине конвейера*	4208135	1200 mm

*PRM устанавливается в середине конвейера



Душ для ополаскивания Metos, входящий в поставку, предназначен для чистки баков. Благодаря изогнутой удлиненной ручке, облегчается доступ к внутренним частям машины.



Угловая машина Metos PRM90	Код	Габариты мм
WD-PRM 90 угловая L-R	4218040	950x950x1700
WD-PRM 90 угловая R-L	4196677	950x950x1700

Конвейер в поставку не входит

Конвейерный элемент EasyClean-PRM90	Код
Конвейерный элемент для PRM 90	4208130

Используется с приводом EasyClean

Технические данные

Мощность 400V3N~ 0,8 kW 10A
Мощность насоса 0,75 кВт
Скорость потока 600 л/мин.
Подвод холодной воды 1/2"
Подвод горячей воды 1/2"
Подвод воды от туннельной машины (опция) труба PP 50 мм
Сливная труба PP 50 мм
Объем бака 30 л



СТОЛЫ ПРЕДМОЙКИ METOS ДЛЯ ТУННЕЛЬНЫХ МАШИН



Линейка ванн Metos 700-11-3. Настольные души для предмойки могут подсоединяться через переходник. Брызгозащитный щиток используется только с настенным душем. Комплект поставки включает переходник для подсоединения к посудомоечной машине, переходник для настольного душа и брызгозащитный щиток.

Ванны Metos выполнены из прочной нержавеющей стали с направляющими для кассет. На дне ванны имеется большой фильтр для сбора остатков, который легко извлекается, и сливной клапан. Глубина ванны 300 мм. Регулируемые ножки. Соединительные планки длиной 100 и 500 мм. Ванны поставляются с брызгозащитными щитками.

Решетчатые нижние полки (опция) обеспечивают дополнительное пространство. Полки легко снимаются для чистки. Стол для разгрузки кассет может присоединяться к ванне с любой стороны для увеличения рабочей зоны.

Ванна	Код	Габариты мм	Монтажная длина
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 mm
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 mm
700D-6-3, 2 ванны	4552332	1200x590x880±25	1500 mm

Аксессуары:	Код	Габариты мм	Для ванн
Решетчатая полка	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Решетчатая полка	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Решетчатая полка	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Разгрузочный стол	4552325	500x590	



Поворот на 180 градусов

МОТОРИЗОВАННЫЙ ПОВОРОТ METOS

Моторизованный поворот выполнен из нержавеющей стали. Кассеты с посудой загружаются на пластиковый цепной привод. Повороты оснащены кнопкой аварийного останова. Поворот монтируется на выходе машины или подсоединяется непосредственно к машине или прямой секции, расположенной между машиной и поворотом. Поворот может также устанавливаться на входе машины.

Поворот	Код	Габариты мм
WD-C 90° Моторизованный поворот 90° R-L	4208126	780x780x890±25
WD-C 90° Моторизованный поворот 90° L-R	4208128	780x780x890±25
WD-C 180° Моторизованный поворот WD 180° R-L	4208127	780x1320x890±25
WD-C 180° Моторизованный поворот WD 180° L-R	4208129	780x1320x890±25
Подходит для всех туннельных машин Metos		400V 3N~ 50Hz 0,12 kW

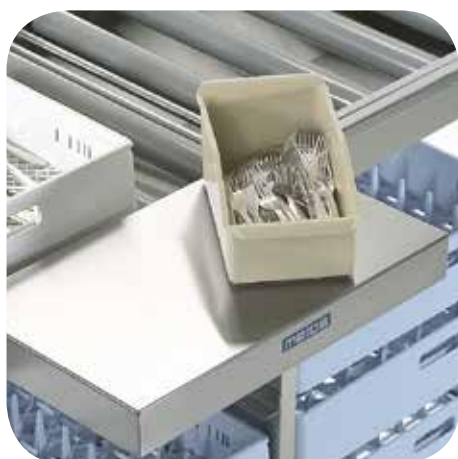


Поворот на 90 градусов





Ролики легко поднимаются для чистки



Стол для разгрузки облегчает сортировку.



Узкий рольганг для сушилки WD T60F



Стационарный рольганг с двумя секциями с направляющими.

Роликовый стол (рольганг) Metos присоединяется к выходу туннельной машины или моторизованному повороту. Конструкция из нержавеющей стали. Прочные пластиковые ролики на шарикоподшипниках по всей длине. Роликовая секция легко поднимается для чистки. Сливное отверстие или в цепном повороте, или в нижней части стола. Полка и направляющие для хранения пустых кассет размером 500x5000. Регулируемые ножки. Поворотный стол оснащен 4-мя колесами 125 мм, два из которых с блокировкой. Если стол присоединяется к повороту на 180 градусов, то рекомендуется использовать поворотную модель

Поворотный рольганг для угла 180	Код	Габариты мм	Секции с направляющими
460-3	4552140	1585x630x875±25	2
460-4	4552142	2110x630x875±25	3

Стационарный рольганг для угла 90	Код	Габариты мм	Секции с направляющими
465-3	4552150	1585x630x875±25	2
465-4	4552152	2110x630x875±25	3

Стационарный рольганг с узлом для подсоединения к туннельной машине	Код	Габариты мм	Секции с направляющими
465-3D-WD	4552149	1585x630x875±25	2
465-4D-WD	4552151	2110x630x875±25	3

Аксессуары	Код	Габариты мм
Разгрузочный стол 430	4552100	W 500 mm D 300 mm

Узкий рольганг для сушилки WD T60F с направляющими	Код	Габариты мм	Секции с направляющими
465-2-WD-T60F	4552438	1060x600x875±25	1
465-3-WD-T60F	4552439	1585x600x875±25	2
465-4-WD-T60F	4552440	2110x600x875±25	3
465-5-WD-T60F	4552441	2635x600x875±25	4
465-6-WD-T60F	4552442	3160x600x875±25	5



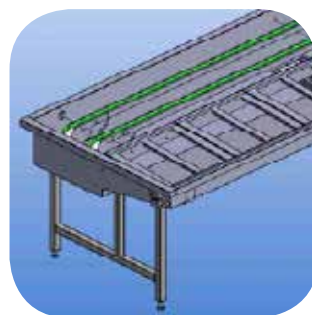


СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ METOS



Легкая чистка и эргономичность являются наиболее значимыми качественными характеристиками при выборе оборудования сбора и сортировки посуды. Они были определяющими и при разработке стола Metos WD Easy Clean. Бесшумно работающий конвейер из поликорда, съемные сетки для кассет и большие фильтры делают стол удобным для работы и чистки. Для облегчения работы, в дополнение к удобной чистке, были добавлены расширенные возможности регулировки полок. Используя различные аксессуары, вы можете сформировать стол для любых условий и требований эксплуатации.

Модели **Metos EasyClean PLUS** оборудованы ванной на стороне пользователя. Кассеты размещаются на решетчатых полках. Съемные полки можно мыть в посудомоечной машине. Благодаря функции ополаскивания, ванна под кассетами всегда чистая.



Стол Metos EasyClean Plus



Стол Metos Easy Clean

СТОЛ ДЛЯ СБОРА И СОРТИРОВКИ METOS WD EASY CLEAN

СТОЛ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ



Автоматизированный стол для сбора и сортировки посуды Metos Easy Clean для ресторанов. В стоимость комплекта поставки входит: ручной привод ополаскивания ванны, съемный загрузочный столик, фильтр, наклонные и прямые полки для кассет и привод с электродвигателем.

СТОЛ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ



Автоматизированный стол для сбора и сортировки посуды Metos Easy Clean для самообслуживания. В стоимость комплекта поставки входит: ручной привод ополаскивания ванны, съемный загрузочный столик, фильтр, прямые полки для кассет и привод с электродвигателем.



Съемные подставки для подносов (опция).



Расстояние между наклонной полкой и полкой для кассет регулируется также, как и угол наклона полки.



Открытая конструкция ванны облегчает чистку. При необходимости конвейер может быть приподнят.



Конвейер с круглыми поликордовыми ремнями работает практически бесшумно и легко чистится.

Metos Easy Clean

Столы для самообслуживания

Столы для ресторанов

	R-L	L-R	R-L	L-R	Габариты мм	Эл.соединение
Metos Easy Clean 4A	4246230	4246233	4246242	4246245	2650 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 5A	4246231	4246234	4246243	4246246	3150 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 6A	4246232	4246235	4246244	4246247	3650 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 4A 90°	4246236	4246239	4246248	4246251	3100 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 5A 90°	4246237	4246240	4246249	4246252	3600 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 6A 90°	4246238	4246241	4246250	4246253	4100 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean PLUS	4552039	4552039	4552039	4552039	Опция для столов Easy Clean	

СТОЛЫ ДЛЯ РУЧНОЙ СБОРКИ И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ

Стол для ручной сортировки грязной посуды со свободно вращающимися роликами. В комплект входит: ручной привод ополаскивания ванны, съемные решетчатые полки для кассет, большой фильтр и прямая полка для кассет.



Для Metos ICS+	Код R-L	Код L-R	Габариты мм
Стол Metos 4	4197984	4197981	2150x1130x850/1600
Стол Metos 5	4197985	4197982	2650x1130x850/1600
Стол Metos 6	4197986	4197983	3150x1130x850/1600
Стол Metos 4 90°	4197990	4197987	2150x1130x850/1600
Стол Metos 5 90°	4197991	4197988	2650x1130x850/1600
Стол Metos 6 90°	4197992	4197989	3150x1130x850/1600



СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ METOS

ОПЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Аксессуары	Код	Самообслуживание	Ресторан	Ручная сортировка
Моечный пистолет	4197996	●	●	●
Моечный пистолет со шлангом	4551900	●	●	●
Смеситель с термостатом	4552034	●	●	●
Смеситель для моечного пистолета	4552036	●	●	●
Водороздатчик	4552035	●	●	●
<hr/>				
Полка для подносов	4197999	●	●	
Загрузочный стол для подносов	4552038	●	●	
Наклонная полка для 4 кассет	4218403	●		
Наклонная полка для 5 кассет	4218405	●		
Наклонная полка для 6 кассет	4218409	●		
<hr/>				
Конвейерный элемент для PRM 60	4208120	●	●	
Конвейерный элемент для PRM 90	4208130	●	●	
<hr/>				
Магнитный клапан для ополаскивания ванн по таймеру	4218421	●	●	●
<hr/>				
Монтажные комплекты	Код			
Для подающего конвейера WD-E и ICS	4196932			
Для разгрузочного конвейера WD-E	4196964			
Для разгрузочного конвейера ICS	4197007			
Для подающего и разгрузочного конвейера WD-E	4197005			
Для подающего и разгрузочного конвейера ICS	4197009			
Для ополаскивания цепного привода	4197021			
Для таймера ополаскивания ванны	4197024			



Большие сетчатые фильтры предохраняют дренажную систему от засорения. В качестве опции предлагается двойной фильтр (код 4552046), верхние ячейки которого крупнее, чем нижние (только для моделей с гигиенической цепью).



Складной стол для загрузки подносов (код 4552038) позволяет не использовать блок предмойки для подносов. Если стол не используется, его можно сложить.



Ванна для замачивания столовых приборов (опция, код 4552030) позволяет добиться лучшего результата при мытье приборов, особенно тех, которые помыли не сразу. Благодаря подъемной ручке, нет необходимости опускать руки в грязную воду – кассету можно плавно поднять из воды (только для моделей с гигиенической цепью).

Также, дополнительно можно заказать кран со смесителем (код 4552032) для ванны для замачивания приборов.



Мощный пистолет со шлангом на катушке – очень удобная опция (4551900) для мойки оборудования. Шланг сматывается в корпус, когда душ не используется. Длина шланга 8 метров.

Термостатический смеситель, изображенный на рисунке, предлагается в качестве опции (455203). Доступен также обычный смеситель (4552036).



Полка для подноса (4197999) – доступна в качестве опции для сбора грязной посуды в ресторане. Официант может поставить поднос с грязной посудой на эту полку для последующей сортировки. Полка съемная и может быть очень полезна в узких посудомоечных помещениях. Полок может быть несколько, в зависимости от количества персонала и длины стола сортировки.

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА СОРТИРОВКИ METOS 'HI-LO' С КОНВЕЙЕРОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ



Автоматизированная система сортировки Metos HI-LO может быть оснащена в качестве альтернативы блоком Metos Easy Clean. На рисунке показан блок с гигиенической цепью.

Автоматизированная система сортировки **Metos 'HI-LO'** с конвейером для подносов предлагает эргономичное и эффективное решение для обработки и сортировки грязной посуды. Эта система рекомендуется для таких заведений, где сбор грязной посуды нельзя возложить на клиентов.

При использовании такой системы клиенты ставят подносы с грязной посудой на конвейер, который автоматически доставляет их в моечное отделение. Здесь персонал убирает остатки пищи при помощи скребка и сортирует грязную посуду по кассетам. Подносы продолжают продвигаться по конвейеру и, в конце концов, попадают в раздатчик, который можно использовать для накопления грязных подносов. Таким образом, подносы можно мыть в любое удобное время, например, после посуды. Автоматизированная система 'HI-LO' оснащена конвейером для кассет. Когда кассета заполнена, ее ставят на конвейер для транспортировки в машину.

Работа с системой HI-LO отличается высокой эргономичностью. Высоту конвейера можно отрегулировать уже на заводе в зависимости от высоты используемой посуды. Правильно отрегулированная система позволит избежать нежелательных наклонов и других малоудобных поз. При работе с системой HI-LO не нужно постоянно поворачивать спину, а для передвижения персонала вдоль конвейера достаточно места. В зависимости от загруженности с системой HI-LO может работать один или несколько человек.

Автоматизированная и удобная для обслуживания система снижает трудовые затраты по сравнению с традиционными системами сбора, сортировки и ручной подачи посуды.

Система HI-LO всегда адаптирована к требованиям конкретного клиента. Широкий выбор аксессуаров позволяет комплектовать посудомоечное отделение на любой вкус и под любые требования. Запрашивайте дополнительную информацию у представителей Metos.

СИСТЕМА СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ METOS



Съемные решетки для кассет можно мыть в посудомоечной машине.



Когда съемные решетки вынимают, ванна становится открытой, что облегчает чистку. Благодаря значительному наклону по всей длине, остатки пищи собираются на дне ванны.



Для поддержания высокого уровня гигиены в ваннах Metos предусмотрена функция ополаскивания. Это может быть ручное ополаскивание (стандартная функция) или ополаскивание по таймеру (4218421/4197024). Остатки пищи с посуды смываются на дно ванны и собираются фильтрами для сбора отходов. Таким образом, кухня всегда остается чистой, опрятной и без неприятных запахов.



Сортировочный стол с секцией для подносов. Система HI-LO всегда адаптирована к требованиям конкретного клиента. Аксессуары на рисунке: Моющий пистолет со шлангом и смесителем, ванна со смесителем для замачивания столовых приборов, двойной фильтр и стол для загрузки подносов. Доступны также раздатчик подносов, тележка для отходов, скребок и моечные кассеты.



Благодаря открытой конструкции конвейера, его чистка возможна без использования щетки или подъема. Опоры конвейера не блокируют доступ к ванне для проведения чистки. Дно ванны имеет уклон в направлении фильтра.



Для поддержания высокого уровня гигиены предусмотрена функция ополаскивания цепного привода конвейера. Это может быть ручное ополаскивание (стандартная функция) или ополаскивание по таймеру (4552050+4197021). При регулярном ополаскивании приводной цепи грязь не успевает въедаться и очень легко отмывается.



Конвейер для подносов Metos из поликорда работает бесшумно и надежно. Благодаря открытой конструкции его легко содержать в чистоте. Срок службы усиленной металлом закругленной конструкции из поликорда удлинится и сведит к минимуму затраты на обслуживание.



В конце конвейера установлен датчик, определяющий наличие посуды на подносе перед тем, как поднос попадет в раздатчик. Это позволяет избежать боя посуды.

WD-B GREEN

Машины с пальчиковым конвейером соответствуют самым высоким скандинавским стандартам качества

Высокие эксплуатационные качества

- Расширенные зоны мойки, мощные насосы, широкий диапазон регулировки контактного времени, тройное окончательное ополаскивание и эффективная сушка обеспечивают отличные результаты

Дружественный дизайн

- Отвечает оптимальным требованиям эргономики и рабочей среды

Низкие текущие расходы при минимальном воздействии на окружающую среду

- Экономный расход воды снижает энергопотребление

Функциональный мониторинг и отчетность

- Встроенная система HACCP, диагностическая и информационная система WEB Tool

Высокое качество, простота и удобство в обслуживании

- Конструкция из нержавеющей стали, высококачественные компоненты, удобный доступ ко всем частям



WEBTool

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

Надежная и дружелюбная конструкция без лишних ненадежных компонентов. Отличный результат мойки и комфортное ежедневное обслуживание

Легкая
чистка зоны
загрузки

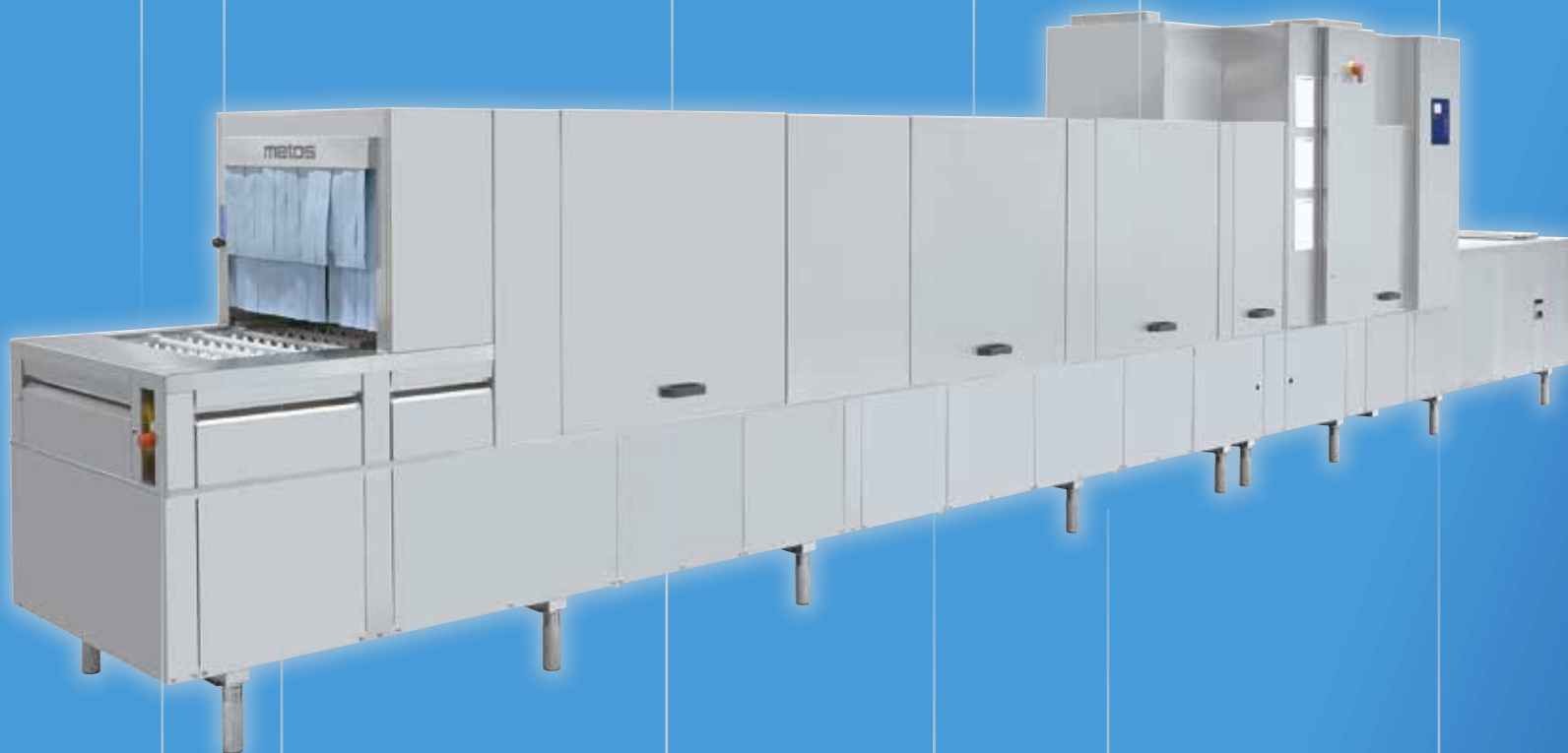
Управление
давлением
мойки (опция)

Первоклассные
характеристики

Отличный
результат
окончательного
ополаскивания

Эффективная
рекуперация
тепла

Надежность



Эргономичная
загрузка и
разгрузка

Эргономичный
и прочный
пальчиковый
конвейер

Внутренние
компоненты
легко
чистить

Чистка двери
во время
мойки

Система
самомониторинга
и WEB Tool

Удобная и
понятная панель
управления

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

1. Простая внутренняя чистка

Вся грязь собирается в зоне загрузки и **падает прямо в фильтры**, которые удобно опустошать сбоку или с конца машины (опция). Благодаря продуманному техническому решению, машине в процессе работы не требуется дополнительного ополаскивания, а пальчиковый конвейер очищается при продвижении через машину. Это способствует снижению расхода воды.



2. Надежность и высокое качество мойки

Машина оборудована автоматической системой регулировки уровня воды в баке, позволяющей работать без перекачивающих насосов. **Длина стандартной зоны – 1000 мм**, что позволяет свести к минимуму движение воды между баками и зоной окончательного ополаскивания. Для мойки громоздких или длинных предметов в качестве опции доступны даже более длинные секции.

Глубокие баки оснащены сливом, расположенным далеко от поверхности воды, куда не попадает образующая сверху пена. Как следствие, пена не попадает в насосы и трубы, что, естественно, повышает качество мойки. Кроме того, благодаря глубине баков, количество воды в баке можно уменьшить на 67 литров перед активацией функции водозабора.

Благодаря расширенному допуску, вода, транспортируемая от одного бака к другому, может через **регулирующую уровень трубу** перетекать обратно в бак, не требуя дополнительной подачи воды. Это существенно снижает необходимость повторных заполнений бака, что, в свою очередь, положительно влияет на расход воды, моющего средства и потребление энергии. Внимание! Такие доливы обычно не учитываются при составлении сметы затрат жизненного и рабочего циклов машины.

Фильтры баков эффективно улавливают все частицы. Сочетание больших баков и фильтров позволяет сохранять воду в баках чистой в течение продолжительного времени, и, таким образом, использовать машину на оптимальном уровне. Это значительно снижает/устраняет необходимость замены воды в течение рабочего дня.



- глубокие баки
- пена не попадает в насосы
- трубки выравнивания уровня

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

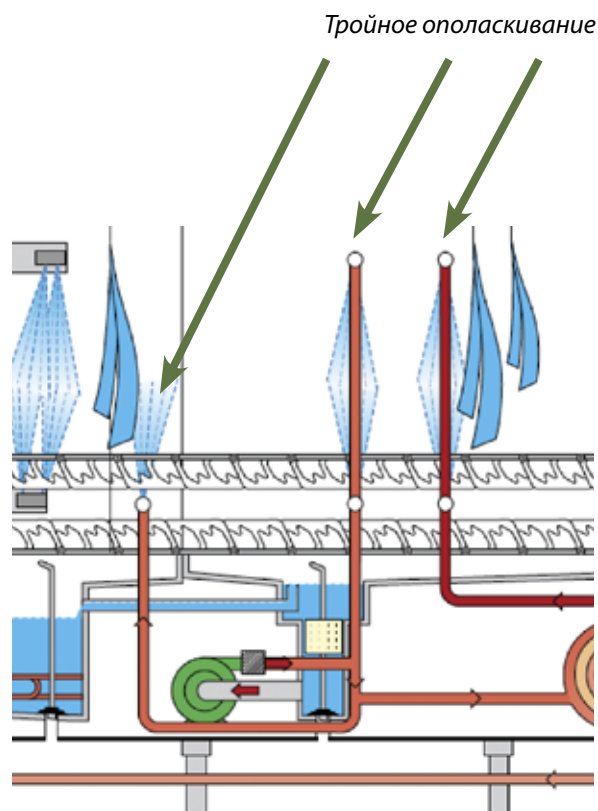


4. Тройное ополаскивание – отличный конечный результат

Оптимизированное ополаскивание – неотъемлемая часть мощных эксплуатационных качеств машины. В машинах Metos WD-B Green это обеспечивается уникальной функцией **Clean Rinse**, выполняемой перед окончательным двойным ополаскиванием. Данная процедура защищает посуду от попадания брызг из бака химической мойки на стадии окончательного ополаскивания и гарантирует блестящий результат на фоне экономного расхода воды.

3. Регулировка давления мойки (опция)

Регулятор давления мойки (опция) удобно расположен в передней части машины рядом с загрузочной зоной, что позволяет оператору быстро переключиться с нормального давления на повышенное давление для мойки котлов. Положение регулятора четко указывает на используемое в данный момент времени давление..



5. Чистка двери в процессе мойки (опция)

Во время работы машины **отдельные распылители** чистят внутренние поверхности дверей и стен на протяжении всего цикла мойки или после активации программы самоочистки (опция). Эффективный напор струи сохраняет двери чистыми и существенно снижает необходимость ручной чистки. При желании, в программу самоочистки может быть включена регенерация тепла.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



6. Удобная чистка внутренних частей

Специальные распылители, расположенные внутри машины, поддерживают основные поверхности чистыми. Высокий уровень гигиены обеспечивается на протяжении всего рабочего цикла, позволяя избежать трудоемкой ручной чистки между мойками. **Количество частей, требующих замены, сведено к минимуму.** Незасоряющиеся моющие рычаги кассетного типа без навинчивающихся наконечников ускоряют процесс. Занавеси, разделяющие зоны, легко удаляются. Время на чистку снижено на 65%.

Перед отключением машины снимите занавеси и промойте их на конвейере. Отключите питание, откройте двери и выпускной клапан. Снимите моющие рычаги, промойте при необходимости и просушите. У рычагов нет наконечников, что облегчает и ускоряет чистку. Извлеките фильтры, прополощите их и высушите. Снимите заглушки в днище и просушите их. Удалите внутренние фильтры, промойте и просушите. Оставьте машину сохнуть с открытыми дверьми.

Процедура **ежедневной чистки машины** и перечень некоторых частей, которые необходимо перед чисткой удалить, приводится в **Кратком руководстве**. Съемные части не имеют пластиковых компонентов или цветной кодировки. Они полностью изготовлены из прочной нержавеющей стали. Цветная кодировка и другие индикаторы не требуются, так как снимается всего несколько частей, которые просто невозможно установить обратно неправильно. Чистка занимает около 15 минут.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

7. Превосходная регенерация тепла

Машина оборудована системой двойной регенерации тепла, разработанной специально для северных условий, где температура холодной воды зимой может опускаться до 5°C. Машины с обычной 1-ступенчатой регенерацией тепла подходят для условий Центральной Европы, где температура входящей воды составляет примерно 12°C. В системе двойной регенерации тепло забирается от пара и отдается воде. Без второй стадии машина расходовала бы больше энергии на нагрев воды.



*Гигиеническая зона на чистом конце машины.
Единственная машина с системой двойной регенерации тепла на рынке.*



8. Четкая удобная панель управления и регуляторы

Контактное время мойки можно непрерывно регулировать в интервале 50 – 250 секунд. В машинах Metos WD-B Green программа выбирается с помощью уникального круглого регулятора, который всегда на виду. В отличие от традиционных цифр 1, 2 и 3, обозначающих различные циклы мойки, регулятор используется для выбора нужного контактного времени мойки, которое затем высвечивается на текстовой панели экрана. Контактное время иллюстрирует эффективность моечного цикла куда лучше, чем безликая цифра, плохо увязанная с рабочими характеристиками мойки.

Для достижения оптимальных результатов мойки важно использовать наиболее подходящий режим для каждого конкретного задания.

Машина оснащена текстовой панелью и информационным дисплеем, отображающим фазы выполнения процесса и указания пользователю в случае возможных ошибок. С помощью панели управления можно также получить доступ к диагностике машины для проверки, например, количества рабочих часов и других важных данных.

Неломающийся пальчиковый конвейер

10 лет гарантии



9. Износостойкий, эргономичный пальчиковый конвейер

Посудомоечные машины с конвейером пальчикового типа оборудованы **неломающимся конвейером**, гарантийный срок которого составляет 10 лет в нормальных условиях эксплуатации. Благодаря утепленной конструкции пальчиков, конвейер обладает исключительной прочностью и удобен для пользователя.

Внимание! Для разных целей доступны различные конвейеры.

Внимание! Стандартный конвейер – самый широкий на рынке. Его общая длина составляет 677 мм, а внутренняя – 614 мм.

Более широкие модели доступны по требованию.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

10. Эргономичная загрузка и разгрузка

Широкие края на входе и выходе машины служат в качестве вспомогательной стойки для составления посуды. **Края выполнены заподлицо с конвейером.** Это значительно облегчает перемещение тяжелых кассет как с ленты, так и на ленту конвейера.



Переход для конвейера под кассеты в качестве опции



11. Система самомониторинга WEB Tool

Система WEB Tool оснащена функцией всесторонней диагностики ошибок, позволяющей быстро обнаружить и устранить возможные сбои и неисправности в работе машины.

WEB Tool также содержит перечень регистрации событий.

События вводятся в электронный журнал, фиксирующий все тревожные сообщения и изменения в машине, что значительно ускоряет устранение неисправностей.

WEBTool

СТР. 382.

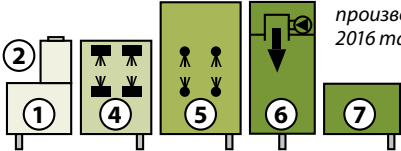
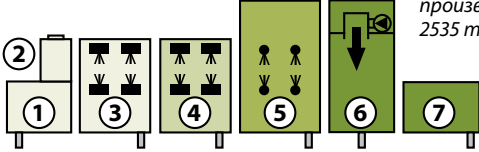
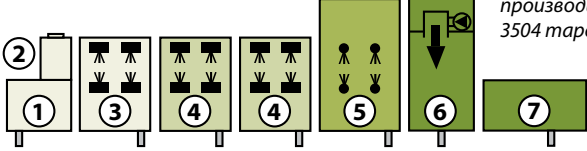
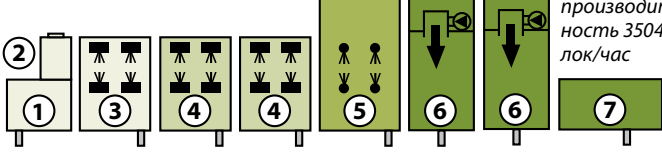
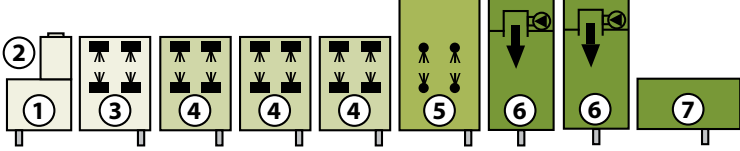
12. Мощная сушка

Сушка в машинах Metos WD-B Green осуществляется с помощью вентиляторов высокого давления. Потребление электроэнергии при этом меньше, а результат лучше. Воздух частично рециркулируется в сушильной зоне, в результате чего снижается потребляемая мощность и уменьшается воздушный поток в зону разгрузки.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

Машины

	Зона	Длина зоны в мм
WD-B 500  <p>производительность 2016 тарелок/час</p>	1 Загрузка	1125
	2 Паросборник 400x100, L=300 мм	-
	4 Химическая мойка	1000
	5 Двойное ок.ополаскивание	1125
	6 Зона сушки	875
	7 Разгрузка	1125
	Общая длина	5250 мм
WD-B 600  <p>производительность 2535 тарелок/час</p>	1 Загрузка	900
	2 Загрузка с паросборником 400x100, L=300 мм	-
	3 Предмойка	1000
	4 Химическая мойка	1000
	5 Двойное ок.ополаскивание	1125
	6 Зона сушки	875
	7 Разгрузка	1125
	Общая длина	6025 мм
WD-B 700  <p>производительность 3504 тарелок/час</p>	1 Загрузка	900
	2 Загрузка с паросборником 400x100, L=300 мм	-
	3 Предмойка	1000
	4 Химическая мойка	2000
	5 Двойное ок.ополаскивание	1125
	6 Зона сушки	875
	7 Разгрузка	1500
	Общая длина	7400 мм
WD-B 800  <p>производительность 3504 тарелок/час</p>	1 Загрузка	900
	2 Загрузка с паросборником 400x100, L=300 мм	-
	3 Предмойка	1000
	4 Химическая мойка	2000
	5 Двойное ок.ополаскивание	1125
	6 Зона сушки	1500
	7 Разгрузка	1500
	Общая длина	8025 мм
WD-B 900  <p>производительность 4464 тарелок/час</p>	1 Infeed	900
	2 Загрузка с паросборником 400x100, 300 мм	-
	3 Предмойка	1000
	4 Химическая мойка	3000
	5 Двойное ок.ополаскивание	1125
	6 Зона сушки	1500
	7 Разгрузка	1500
	Общая длина	9025 мм

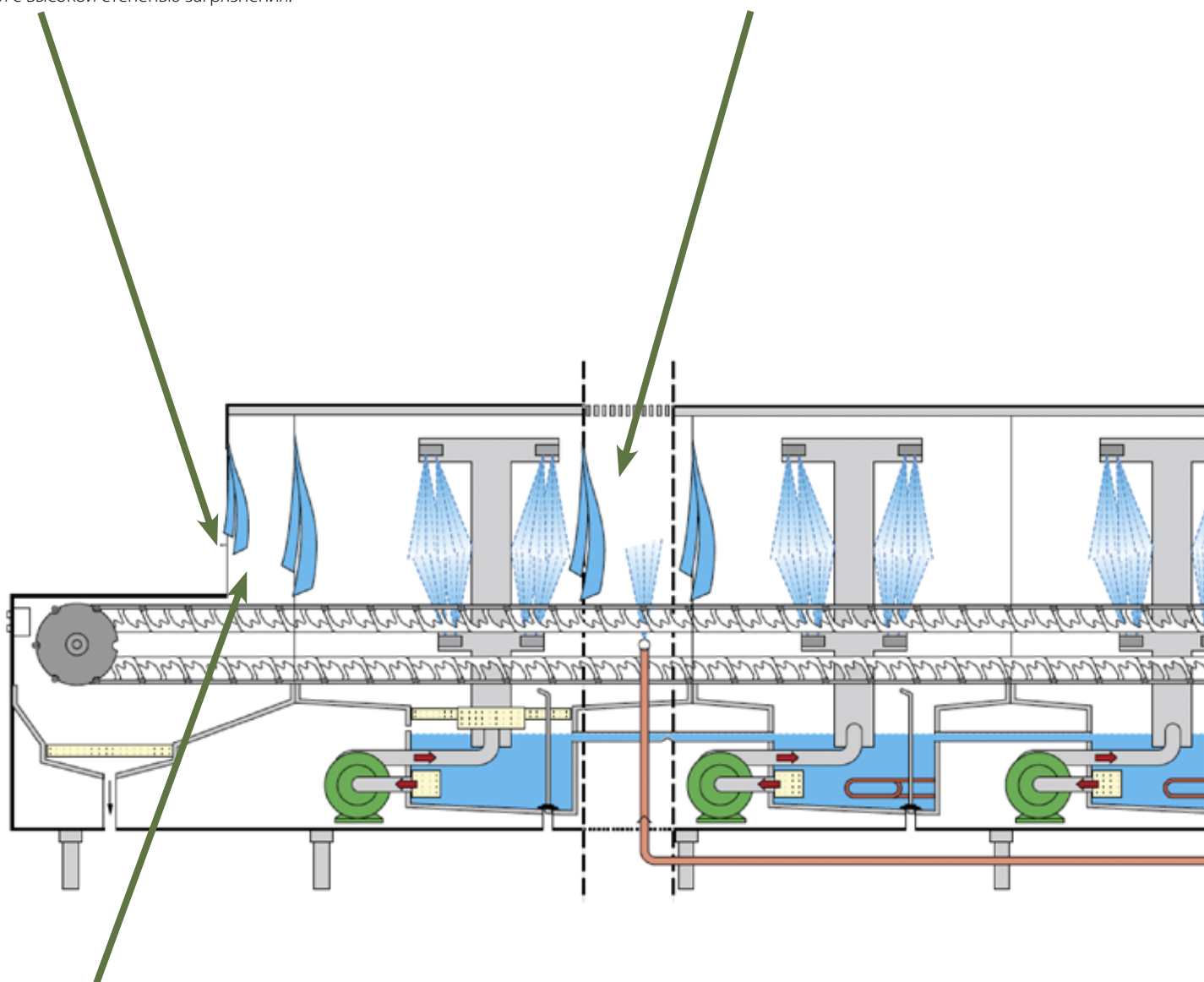
Конструкция

Два режима давления (опция)

В машине имеется рычаг для увеличения давления мойки в нижних моющих рычагах. Это означает, что посуда подвергается более мощному механическому воздействию и машина может быть использована для мойки кухонной утвари с высокой степенью загрязнения.

Промежуточное ополаскивание (опция)

За зоной предварительной мойки в машине может располагаться зона промежуточного ополаскивания. Здесь посуда споласкивается после выхода из зоны предмойки. Ополаскивание предотвращает попадание оставшейся грязи и воды в зону химической мойки. Это выражается в улучшенных результатах мойки, снижении расхода моющего средства и увеличении продолжительности периодов мойки без замены воды. Для промежуточного ополаскивания повторно используется вода из бака для окончательного ополаскивания, после того как она пройдет через теплообменник.



Автоматический режим работы

В автоматическом режиме машина включается в результате срабатывания фотодиода на поступление посуды. Окончательное ополаскивание включается при подходе посуды к зоне окончательного ополаскивания. Если подачи посуды не происходит, машина автоматически выключается. Повторное включение машины осуществляется при очередном срабатывании фотодиода.

Удлиненная зона химической мойки (опция)

Зона первой химической мойки может быть удлинена в сторону зоны предмойки на 250 или 500 мм. Удлиненная зона используется, например, при мойке длинных предметов с целью снижения распыливания между баками. Удлинение также позволяет увеличить время контакта посуды с моющим средством в зоне химической мойки, что в свою очередь, способствует повышению производительности машины.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

Система тройного окончательного ополаскивания, 2 и 3 ополаскивание

В процессе окончательного ополаскивания расходуется примерно 160-240 литров чистой воды и 1700 литров рециркулированной воды в час. Бойлер подогревает рециркулированную и поддерживает гигиену. Примерно 150 литров воды для ополаскивания возвращается в зону промежуточного ополаскивания (опция), охлаждаясь перед этим в теплообменнике до температуры приibl. 40°C. Благодаря такой температуре бак предмойки не требует охлаждения. Часть ополаскивающей воды направляется в моечный бак посредством функции Clean Rinse.

Двойная рекуперации тепла

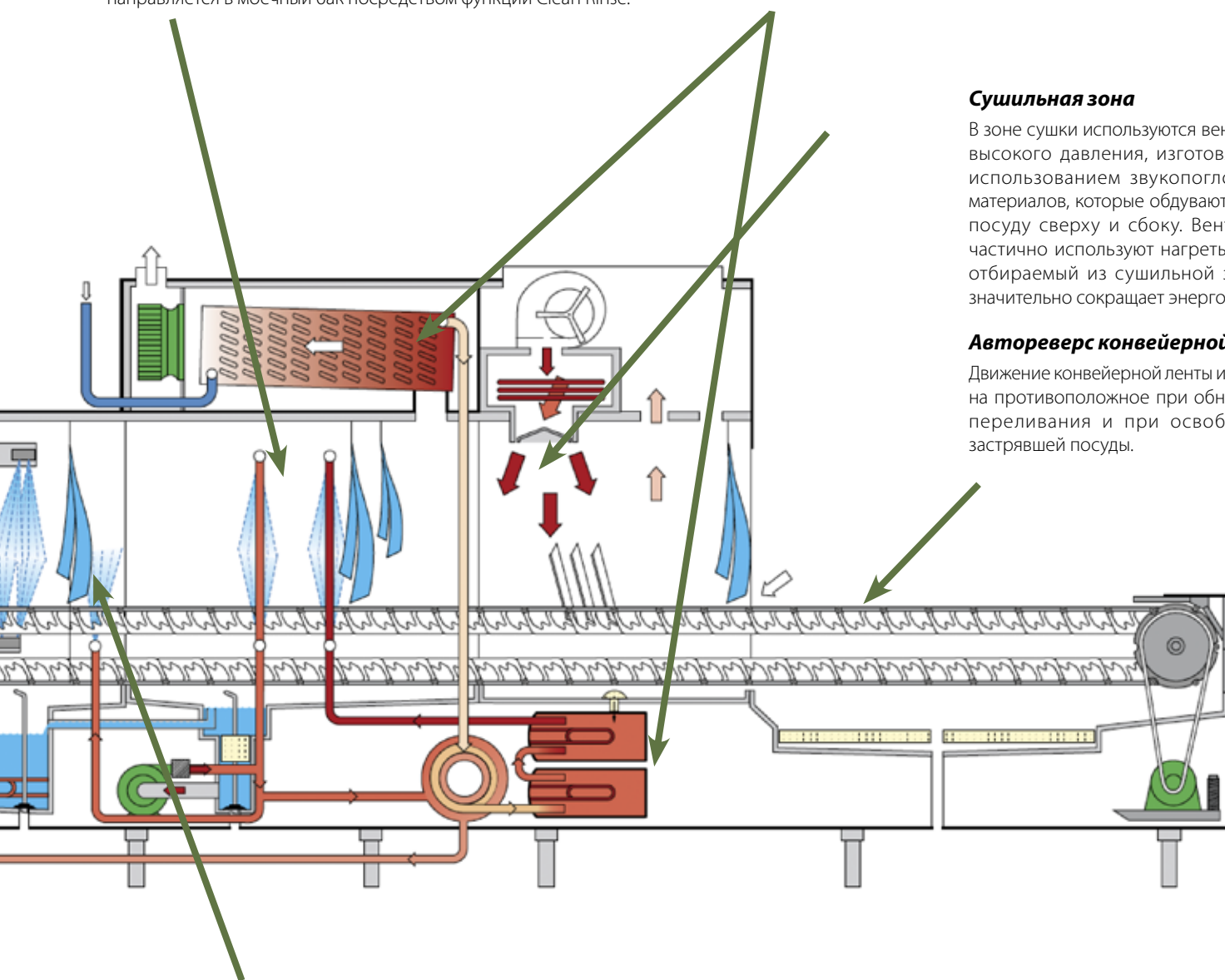
Теплый, влажный воздух внутри машины всасывается через змеевик конденсатора, где он охлаждается при контакте с входящей холодной водой. Холодная вода проходит через змеевик конденсатора, где нагревается до температуры, около 40°C. Затем вода подается в теплообменник, где она нагревается, примерно, до 50°C. Во время работы стандартная машина использует только холодную воду.

Сушильная зона

В зоне сушки используются вентиляторы высокого давления, изготовленные с использованием звукопоглощающих материалов, которые обдувают вымытую посуду сверху и сбоку. Вентиляторы частично используют нагретый воздух, отбираемый из сушильной зоны, что значительно сокращает энергозатраты.

Автореверс конвейерной ленты

Движение конвейерной ленты изменяется на противоположное при обнаружении переливания и при освобождении застрявшей посуды.



Функция Clean Rinse, 1 ополаскивание

Функция Clean Rinse существенно повышает эффективность окончательного ополаскивания. Посуда и моечный конвейер проходят дополнительную фазу ополаскивания перед поступлением в зону окончательного ополаскивания. Таким образом, бак зоны конечного ополаскивания становится чище в результате чего снижается расход свежей воды..

Безопасность

При открывании дверцы во время работы, машина останавливается. Машина возобновляет работу, после того, как дверь будет закрыта. Концевой выключатель останавливает работу конвейера, если на нем будут оставлены какие-либо предметы. Машина автоматически возобновляет работу при удалении оставленных предметов. В случае блокировки конвейера каким-либо предметом, реле перегрузки отключает электродвигатель привода конвейера. После удаления предмета машина может быть запущена повторно.

Больше конвейеров – больше гибкости



Больше конвейеров – больше гибкости

Модель WD-B Green может комплектоваться несколькими различными конвейерами для широкой номенклатуры типов посуды. Конвейеры оснащены мощными пальцами и осями, а звенья цепи изготовлены из нержавеющей стали, что в целом гарантирует длительный срок службы. Конструкция конвейеров обеспечивает устойчивость посуды на ленте при проходе через машину. Возможность правильно расставить посуду и расположить ее под нужным углом относительно направления моющей струи дает отличный конечный результат.



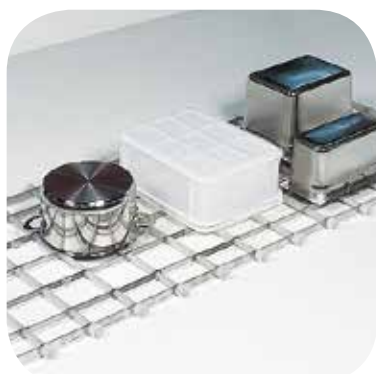
Стандартный конвейер с утопленными пальцами для мелких или глубоких тарелок, чашек и подносов. Пригоден также для кассет.



На стандартном конвейере мелкие и глубокие тарелки стоят под оптимальным углом для получения наилучшего результата.



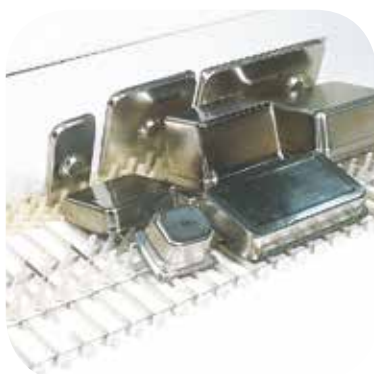
Пальчиковый конвейер с вертикальными пальцами для мелких или глубоких тарелок, чашек, подносов и т.д.



Плоский конвейер для мойки кастрюль, пластиковых подносов и контейнеров для пищи.



Специальный конвейер для мойки теплоизолированных подносов типа Temprite или им подобных.



Специальный конвейер для мойки контейнеров для пищи.

Опции

Регулировка давления при ополаскивании

Для увеличения давления в нижних моющих рычагах в процессе ополаскивания имеется специальный регулятор. Это означает, что посуда подвергается более мощному механическому воздействию водяной струи и машину можно использовать для мойки сильно загрязненной посуды.

Насосы высокого давления

Для мойки сильно загрязненной посуды иногда может потребоваться более мощный насос. Для этих целей мы предлагаем насос мощностью 3 кВт.

Паровой нагрев

Предлагаются две версии посудомоечных машин WD-B Green с паровым нагревом:

- с нормальным давлением пара 150-250 кПа. Моечные баки, зоны окончательного ополаскивания и сушильные зоны нагреваются паром

- с низким давлением пара 50-140 кПа. Моечные баки и зоны окончательного ополаскивания нагреваются паром. Сушильные зоны имеют электрический нагрев.

Напряжение

Стандартные машины WD-B Green подключаются к 3-фазной сети 400 В, 50 Гц с нулевой фазой. Альтернативные варианты 200 или 230 В, 3-фазные 50 или 60 Гц без нуля.

Загрузка

Длина загрузочной зоны иногда нуждается в регулировке по местным условиям. Доступны следующие размеры: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 и 3000 мм.

Удлиненная зона химической мойки

Удлиненная зона используется для мойки длинных предметов, например, контейнеров для кухонной утвари, во избежание расплескивания воды между баками. Удлинение также увеличивает время контакта для химической мойки, что

способствует повышению производительности машины. Зона первой химической мойки может быть удлинена на 250 или 500 мм в направлении зоны предмойки

Промежуточное ополаскивание

Зона промежуточного ополаскивания находится после зоны предмойки. Рециркулированная вода из зоны окончательного ополаскивания подается для дополнительного ополаскивания для поддержания чистоты бака химической мойки, улучшения результатов мойки и увеличения длительности интервалов между заменой воды. С зоной промежуточного ополаскивания длина предмойки увеличивается на 250 мм, общая длина составляет 1250 мм.

Защитное ограждение

Очень часто посудомоечные машины повреждаются тележками и другим транспортировочным оборудованием в рабочем помещении. Для защиты лицевой части и углов машины от повреждений предлагается защитное ограждение из стальной трубы 50 мм

Деминерализация воды для окончательного ополаскивания

Для потребителей, которым требуется обработка водопроводной воды, например, с помощью RO-оборудования (обратный осмос), в качестве дополнительного оборудования для окончательного ополаскивания предлагаются трубки и муфты из н/стали.

Разгрузка

Длина разгрузочной зоны иногда нуждается в регулировке по конкретным условиям. Доступны следующие длины: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 и 3000 мм.

Расположение фильтров

В стандартном исполнении фильтры в зоне загрузки и разгрузки расположены по лицевой стороне. Если фактические условия затрудняют такое расположение (другое оборудование, стойки и пр.), фильтры для удобства можно установить с задней стороны машины относительно пользователя.

Длинная зона разгрузки



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

Общие технические данные, производительность

	500	600	700	800	900
Нормальная скорость конвейера DIN 10510, м/мин.	0.7 - 1.5	1.33	1.83	1.95	2.33
Время мойки, шестишаговая регулировка, сек.	40-225	40-225	55-250	55-250	70-250
Макс. температура поверхности при комнатной температуре 20°C	35	35	35	35	35
Уровень шума dB(A) *	70	70	70	70	70
Площадь охлаждения рекуператора, м ²	52	52	52	52	52
Производительность вентилятора конденсатора, м ³ /ч	600	600	800	800	1000
Тепловая нагрузка на помещение (общая/ощущаемая/латентная), кВт	10.0/6.0/4.0	10.0/6.0/4.0	11.5/7.0/4.5	11.5/7.0/4.5	15.0/9.0/6.0
Дренаж в полу, расход, л/сек.	3	3	3	3	3
Дренажное соединение, мм	ø 50	ø 50	ø 50	ø 50	ø 50
Производительность DIN 10510, тарелок/час **	2016	2535	3504	3504	4464
Вес нетто кг	1250	1480	1770	1930	2280

* Измерен на расстоянии 1 м от края машины.

** Загрузка ленты конвейера на метр длины (стандартная лента). 16 подносов, 32 большие тарелки.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS WD-B С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

Расход воды

	500	600	700	800	900
Объем бака предмойки, литры	20	104	104	104	104
Объем бака химической мойки, литры	120	120	2x120	2x120	3x120
Объем бака окончательного ополаскивания, литры	21	21	21	21	21
Общий объем, литры	161	245	365	365	485
Расход хол.воды в зоне окончательного ополаскивания, л/час	160-210	170-220	190-240	190-240	210-260
Расход хол.воды в зоне окончательного ополаскивания, л/мин	2.6-3.5	2.8-3.7	3.2-4	3.2-4	3.5-4.3

Электрическое подключение, машины с электрическим нагревом

	500	600	700	800	900
Электродвигатель насоса предмойки, кВт	0.74	2.35	2.35	2.35	2.35
Электродвигатель насоса химической мойки, кВт	2.35	2.35	2 x 2.35	2 x 2.35	3 x 2.35
Электродвигатель насоса зоны окончательного ополаскивания, кВт	0.74	0.74	0.74	0.74	0.74
Электродвигатель вентилятора, сушильная зона, кВт	0.65	0.65	0.65	2 x 0.65	2 x 0.65
Электродвигатель конвейера, кВт	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15
Вентилятор конденсатора, кВт	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19
Нагрев бака, химическая мойка, кВт	18	18	12 + 12	12 + 12	12 + 12 + 9
Бустерный нагреватель, конечное ополаскивание, кВт	9 + 6	9 + 6	9 + 6	9 + 6	9 + 6
Нагревательный элемент, сушильная зона, кВт	6	6	6	6	6 + 6
Общая мощность, кВт	44	46	54	54	72
400V 3N~ главный предохранитель А *	80	80	100	100	125
400V 3N~ макс.площадь сечения проводника	70	70	70	70	70
(L1-L3,N,PE) Cu мм ²					

* Доступны другие значения напряжения

Расход пара, машины с паровым нагревом, 150-250 кПа

	500	600	700	800	900
Химическая мойка, кг/час	22	22	30	30	39
Окончательное ополаскивание, кг/час	30	30	30	30	30
Сушильная зона, кг/час	11	11	11	11	23
Общий расход пара, кг/час	63	63	71	71	92

Электрическое подключение, машины с паровым нагревом

	500	600	700	800	900
Общая мощность, кВт	14.4	16	18	19	28
400V 3N~ главный предохранитель А	35	35	50	50	63
400V 3N~ макс.площадь поперечного сечения проводника	35	35	35	35	63
(L1-L3,N,PE) Cu мм ²					

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



Блок управления



Текстовый дисплей



Повороты



Мех. датчик высоты



Гигиенический конвейер



Полка для кассет

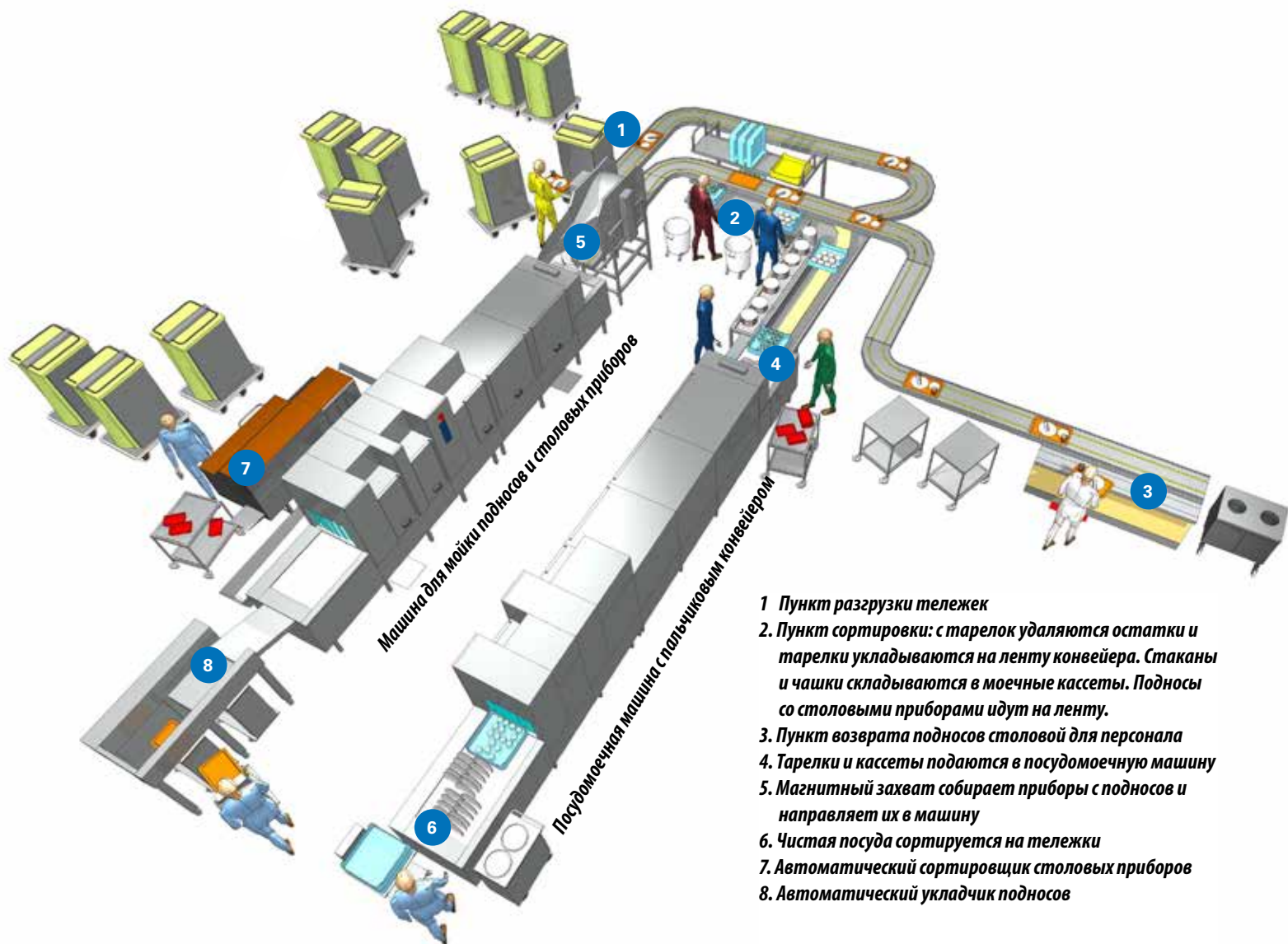


Труба для ополаскивания

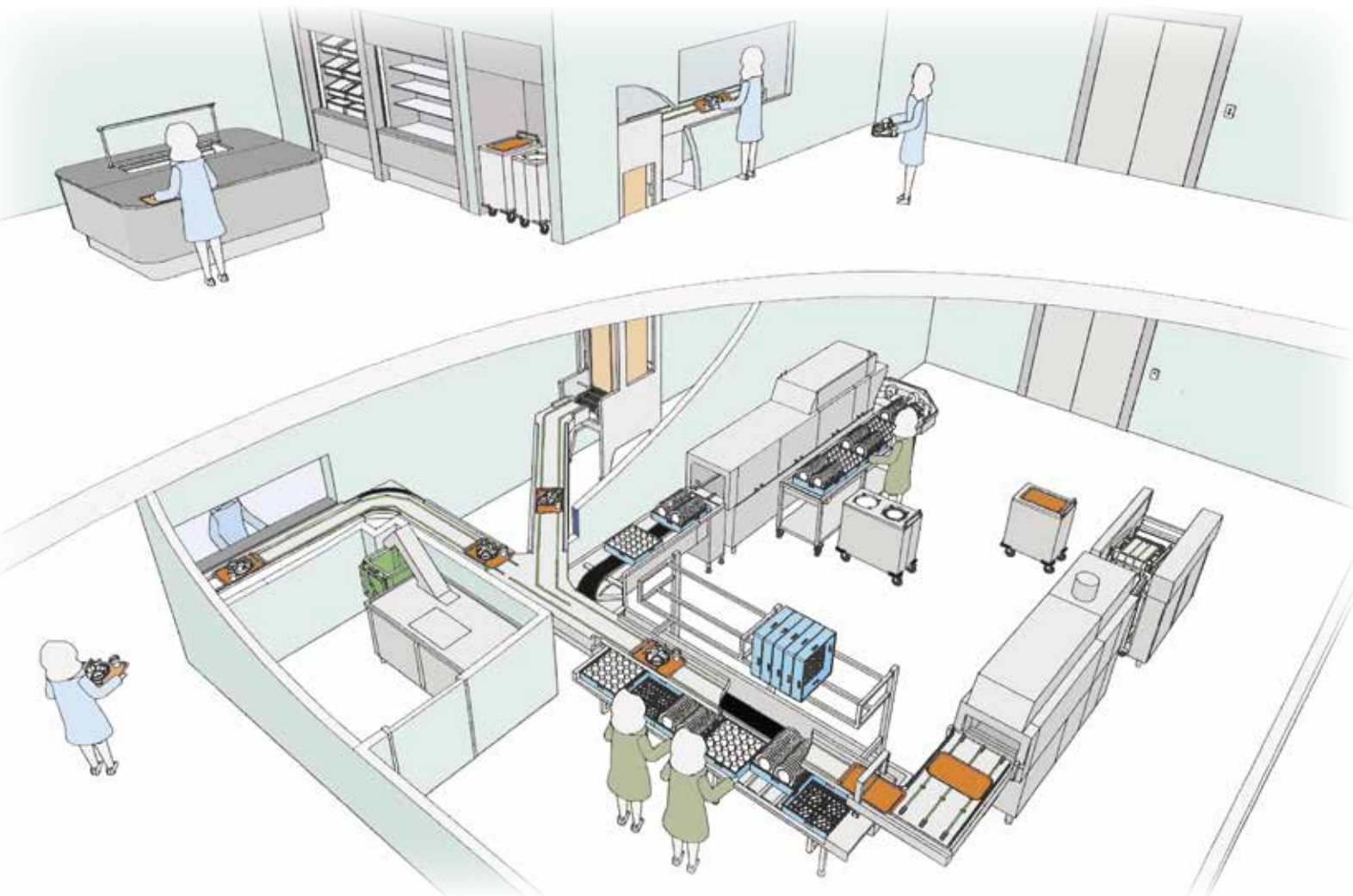
Наклонная ванна

Съемные решетки

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЧИКОВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



Наши специалисты разработают индивидуальные решения для каждой конкретной ситуации. Надежность, гигиеничность и оптимизация эргономических аспектов приводит к снижению текущих расходов на крупных объектах общественного питания.







Снижает объем биологических отходов на 80%

- Снижает объем пищевых отходов на 80%
- Снижает массу пищевых отходов на 60%
- Улучшает качество технической воды
- Самоопорожняющаяся – персонал для чистки шнекового механизма не требуется
- Самоополаскивающаяся и самоочищающаяся
- Электронный датчик фиксирует заполнение мусорного бака
- В стандартную комплектацию входят 2 мусорных бака



На долю биологических отходов в профессиональной кухне приходится большое количество затрат. Пищевые отходы требуют много места для хранения. Опорожнение и транспортировка мусорных баков стоит немалых затрат, а обработка отходов – тяжелый и малоприятный труд для работников.

Используя установку по утилизации отходов Metos IMC, можно существенно сократить объем биоотходов и добиться немалой экономии. Установка Metos IMC позволяет снизить объем пищевых отходов на 80%, а массу – на 60%.

Высокая скорость захвата позволяет улучшить качество воды, идущей в канализацию, за счет уменьшения содержания в ней твердых частиц.

После каждой операции машина производит быстрое самоополаскивание, предупреждая, таким образом, накопление отходов. Самоочистка подразумевает тщательную чистку всей системы с освобождением от пищевых остатков и жира.

Функция самоопорожнения освобождает персонал от необходимости чистки шнекового механизма и снижает затраты рабочего времени на обслуживание машины.

Удобный и простой светодиодный дисплей отображает состояние процесса. Интеллектуальный электронный датчик фиксирует заполнение мусорного бака. В стандартную комплектацию входят два бака.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Производительность</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл.соединение</i>
<i>IMC WasteStation</i>	<i>4121552</i>	<i>макс. 700 кг/час</i>	<i>1000x700x900</i>	<i>400V 3~4,1kW</i>



МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ METOS WD-215T



Машина **Metos WD-215T** – это компактная, небольшая высокопроизводительная машина, показывающая отличный результат мойки и сушки подносов. Машина встраивается в автоматизированную систему обработки подносов и управляется внешней системой транспортировки подносов. Максимальная производительность составляет 1200 подносов в час, максимальный размер подносов - 530x370 мм.

Машина Metos WD-215T проста в использовании. На текстовом дисплее отображается информация о текущем цикле мойки, функция HACCP электронной системы управления помогает управлять процессом мойки в целях достижения оптимального результата.

Подносы подаются в машину длинной стороной вперед (максимальная высота 370мм). Система загрузки и мойка в вертикальном положении, а также пошаговая подача гарантируют отличный результат мойки и сушки.

Машина WD-215 хорошо тепло- и звукоизолирована. Высокоэффективная система рекуперации тепла позволяет снизить расход электроэнергии.

Машина WD-215T может работать или от электричества, или от парогенератора. Все зоны мойки оснащены большими, хорошо сбалансированными раздвижными дверями, облегчающими доступ сервисной службе. Двери можно также снимать для чистки задней стороны машины.

Все вышеперечисленные возможности, а также фронтальное обслуживание в сочетании с длительным сроком эксплуатации позволяют рассматривать машину для мойки подносов WD-215T в качестве удачного капиталовложения.



Транспортировочная система подает подносы в машину длинной стороной вперед.



Для достижения оптимального результата мойка и сушка подносов осуществляется в вертикальном положении.

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ METOS WD-215T

Технические данные

Моечный насос, кВт	1,5
Вентилятор конденсатора, кВт	0,12
Вентилятор сушильной зоны, кВт	1,1
Электродвигатель подающего механизма, кВт	0,12
Бустерный нагреватель, кВт	12
Нагреватель моечного бака, кВт	12
Нагреватель сушильной зоны, кВт	6
Рекуператор тепла, площадь охлаждения, м ²	25
Вентилятор, производительность, м ³ /час	100
Объем бака, литр	100
Рабочий вес машины, кг	620
Класс защиты	IP 55

Производительность и расход

Производительность, подносов/час	960
Расход холодной воды, окончательное ополаскивание, л/час	150
Расход пара* кг/час	40
Макс. температур поверхности при т-ре в помещении 20°C	35
Уровень шума** дБ (А)	69

* машины с паровым нагревом

** на расстоянии 1 м от машины

Машины с электрическим нагревом

Total connected power 400V 3N~, kW	36
Main fuse 400V 3N~, A	63
Max.conn.area 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu, mm ²	35

Машины с паровым нагревом 150-250 kPa*

Общая мощность 400V 3N~, кВт	12
Главный предохранитель 400V 3N~, А	32/35
Макс. площадь сечения проводника 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu, mm ²	35
Подвод пара (внутренняя резьба)	R 3/4"
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	R 1/2"

*доступны другие варианты

Подвод воды, дренаж и вентиляция

Качество воды, жесткость, °dH	2-7
Подвод горячей воды, 55-70°C	R 1/2"
Подвод холодной воды 5-12°C (внутренняя резьба)	R 1/2"
Дренаж, труба PP Ø мм	Ø 50
Холодная вода, давление, kPa	250-600
Холодная вода, расход, л/мин.	6
Горячая вода, мин/макс давление, kPa	100-600
Дренаж, л/сек	3
Тепловая нагрузка (общая/ощущаемая/латентная), кВт	7,5 / 4,5 / 3

Габариты и вес

Размеры с упаковкой, мм	2700x800x2000
Вес брутто, кг	510

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ METOS WD



WD-66CT



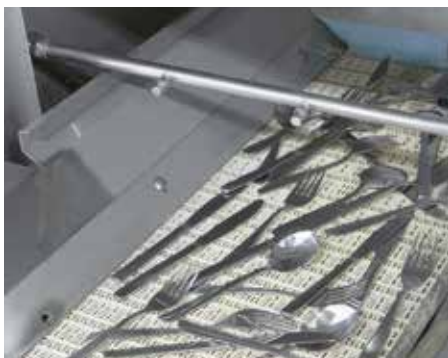
Машина для мойки подносов и столовых приборов WD-66CT способна мыть как подносы, так и кухонные принадлежности.

Metos WD-66CT

Машина для мойки подносов и столовых приборов. Машина оборудована секцией предварительной мойки, химической мойки, функцией двойной окончательной мойки и мощной сушилкой. По окончании процесса подносы укладываются в раздатчик, а после его заполнения подаются в другой раздатчик. Столовые приборы могут складываться на стеллаж тележки, либо подаваться на ленту для последующей сортировки. Машина Metos WD-66CT обладает всеми преимуществами передовых технических решений: ее можно подключить к системе HACCP, четкий текстовый дисплей выдает оператору данные о работе машины в масштабе реального времени и пр. В машине при необходимости можно мыть чашки и другую посуду, что значительно расширяет эксплуатационные возможности посудомойки.

Metos	Габариты мм	Эл.соединение
WD-66CT	6750x1013x2190	66,5 kW 100 A
WD-66CT с паровым нагревом	6750x1013x2190	10,1 kW 20A

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ METOS



Машина для мойки столовых приборов и автомат для их сортировки образуют систему, где мойка приборов и их укладка в коробки осуществляется без прикосновения рук.

Машины для мойки столовых приборов могут включаться в линию автоматической обработки кухонной утвари, где столовые приборы сортируются автоматически, без прикосновения рук, и направляются обратно на раздачу. Единственный, кто прикасается к столовым приборам - это сам клиент. Исходя из размеров кухни и способов раздачи, можно определить, какой уровень автоматизации будет материально оправдан. Наблюдается тенденция использования на кухнях-буфетах воздушных судов многоразовой посуды из нержавеющей стали, когда из посудомоечной машины посуда подается в сортировочный автомат, а из него - в ящики для столовых приборов.

Машину ACS 47D рекомендуется использовать там, где посуда моется не сразу после использования, например, в центральных кухнях больниц. У машины ACS 47D рабочий цикл состоит из предварительного ополаскивания, двойной химической мойки и двойного окончательного ополаскивания. В данных посудомоечных машинах используется особая струйная технология, при которой столовые приборы в процессе мойки поворачиваются, что гарантирует отличный конечный результат.

Чрезвычайное удобство в эксплуатации

Машина имеет удобную текстовую панель и электронную систему управления, которую можно подключить к системе НАССР. Текстовая информация облегчает работу, сообщая оператору о том, какую операцию выполняет машина в данный момент, а также оповещая его о возникновении каких-либо проблем. Функции НАССР обеспечивают высокий уровень гигиены. Система управления поддерживает сохранение данных об эксплуатационных расходах машины. Машины оснащены эффективной двухфазной системой рекуперации тепла, а также тепло- и звукоизоляцией. Рекуперация тепла и хорошая звукоизоляция позволяют снизить расход электроэнергии и повысить эффективность вентиляции, что благоприятно сказывается на условиях работы в моечном отделении.

Metos	Габариты мм	Эл.соединение
ACS 47D	4675x720x1735	57,6 kW 100 A
ACS 47D с паровым нагревом	4675x720x1735	15,6 kW 25A

АВТОМАТИЧЕСКИЙ СОРТИРОВЩИК СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ METOS ACS



ACS 800

Значительной экономии в посудомоечном цехе можно добиться, заменив ручную сортировку столовых приборов автоматической. Автоматизация этой фазы оправдывает себя при наличии больших объемов мойки. Сортировщик приборов Metos WD ACS может объединяться в линию с посудомоечной машиной или использоваться в качестве самостоятельной единицы. Использование сортировщика приборов позволяет сократить ручной труд в кухне и освободить персонал для выполнения более творческой и полезной работы. Автоматическая сортировка – самый высокигигиеничный способ сортировки, поскольку никто не касается приборов руками.

Сортировщик приборов ACS используется, главным образом, для сортировки ежедневно используемых приборов, обычно это 3-4 различных типа. Система транспортирует и загружает в машину вымытые приборы. Сортировщик идентифицирует каждую единицу и раскладывает их по разным коробкам, причем ручками в одном направлении.

С использованием нового сортировщика ACS 800 Dynamic сортировка приборов становится еще более эффективной, потребность в ручном труде практически отпадает. Система динамически оптимизирует использование коробок для приборов, основываясь на реальных потребностях кухни. Вот почему нет надобности менять коробки до тех пор, пока не будет использована последняя. Процесс сортировки снижает потребность в ручном труде, а персонал может уделять больше внимания выполнению других задач и менять коробки от случая к случаю. Необходимость в отдельном работнике для непрерывного наблюдения за процессом сортировки практически отпадает, контроль за работой сортировщика осуществляется в ходе выполнения другой работы в посудомоечном цехе.

Буферный конвейер является функциональной частью процесса. Стандартная длина – 1,5-4,5 метра

- Можно запрограммировать до 30 различных видов столовых приборов
- Каждый вид может содержать разные типы приборов



Автоматический сортировщик укладывает приборы в коробки, после чего коробки отправляются на раздачу.



Держатель коробок для приборов(опция)

Metos	Габариты мм	Производительность	Эл.соединение	Размеры приборов дхшхв мм
WD ACS 800	3078x1341x962+ буф.конвейер	2500 - 3600 шт/час	0,3 kW 10 A	(100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) мм



МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК METOS WD-18CW



Машина для мойки тележек Metos WD-18CW позволяет мыть тележки без использования ручного труда при низких эксплуатационных расходах

Новое эффективное решение для мойки тележек позволяет осуществить подлинный переворот в обеспечении гигиены данного процесса, а также значительно снизить его трудоемкость. Самое большое преимущество механизированного способа мойки над традиционным способом с помощью шланга заключается в высоких показателях с точки зрения гигиены. Труд также становится менее утомительным, поскольку процесс мойки упрощается и облегчается.

Новая машина для мойки тележек Metos WD-18CW позволяет экономить до 80% электроэнергии по сравнению со старыми моделями. Оригинальная технология центрифугирования обеспечивает отличное качество сушки без использования мощных промышленных вентиляторных воздухонагревателей. Промежуточное центрифугирование дает возможность добиться полной чистоты тележек с использованием действительно небольшого количества воды - всего 6 литров на моечный цикл. Малый объем воды для ополаскивания, соответственно, сокращает количество потребляемых моющих средств и электроэнергии. Машина оснащена системой рекуперации тепла, поэтому во время работы ей необходима холодная вода. Надежная звуко- и теплоизоляция снижает выделение тепла в помещение, сводя необходимость вентиляции к минимуму и обеспечивая более комфортные условия труда.

Машину можно легко встроить в моечную систему центральной кухни, поскольку занимаемая ею площадь составляет всего 4,5 кв.м. Машина для мойки тележек является универсальной - в ней можно мыть и кухонные, и бытовые тележки, а также другие предметы.

Размер тележек должны соответствовать моечной секции. Машина может использоваться в сквозном варианте, где секции загрузки и разгрузки расположены в разных местах (чистая зона и грязная зона). В этом случае необходимо следить, чтобы двери обеих секций не открывались одновременно, и пищевые отходы не попадали из одной зоны в другую. Машина может быть заглублена в пол, или же вокруг нее должен быть сооружен пандус для тележек.

Машина Metos WD-18CW удобна в эксплуатации. Всей системой может управлять один оператор. Дверь закрывается нажатием кнопки и открывается автоматически в конце моечного цикла. Машина имеет три программы мойки. Для каждой программы время мойки и ополаскивания можно установить отдельно. Заводская установка для самой короткой программы мойки составляет 75 секунд. Машина оснащена электронной системой управления, которая гарантирует соблюдение правил гигиены и может действовать в рамках системы HACCP, определяющей критические параметры моечного процесса и подающей сигнал о возможных отклонениях в нем. Одной из функций системы управления является также сохранение в памяти данных по рабочему циклу. Без труда можно получить, например, такую информацию, как количество моечных циклов, расход воды и т. д. Текстовая информация о текущем состоянии отображается на дисплее.

Функциональное описание: Во время мойки тележка вращается со скоростью около 10 об/мин. Затем следует промежуточное центрифугирование на скорости до 50 об/мин. Во время промежуточного центрифугирования мыльная вода эффективно удаляется даже из карманов тележек. При ополаскивании чистой водой скорость вращения снижается до 10 об/мин, после чего, во время окончательного центрифугирования, с тележек удаляются капельки воды.

Metos	Код	Габариты мм	Моечное отделение	Эл.соединение	Объем ванны л
WD-18CW 2 двери, заглубленный монтаж	8-9004	2467x1988x2467	1070x1030x1820 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW 1 дверь, заглубленный монтаж	8-9005	2467x1988x2467	1070x1030x1820 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW 2 двери, с пандусом, напольная	8-9006	2467x1988x2637	1070x1030x1820 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW 1 дверь, с пандусом, напольная	8-9007	2467x1988x2637	1070x1030x1820 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW паровой нагрев 50-250 kPa	8-9008	2467x1988x2467	1070x1030x1820 mm	4,5 kW 20A	200

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК METOS WD-18CW

Технические данные

Моечный насос	2,2 кВт
Возвратный насос	1,2 кВт
Двигатель поворотного стола	0,55 кВт
Вентилятор конденсатора, мощность	1,1 кВт
Привод двери	2x0,18 кВт
Бустерный нагреватель	12 кВт
Нагреватель бака	36 кВт
Зона охлаждения рекуператора	51 м ²
Вентилятор, производительность (ниже 40 сек./мойка)	1000 м ³ /час
Объем бака	200 л
Вес машины в рабочем состоянии	1450 кг
Класс защиты	IP 55

Технические данные и производительность

Общее время/программа 1**	75 сек.
Общее время / программа 2**	95 сек.
Общее время / программа 3**	120 сек.
Производительность зависит от типа тележек	
Габариты тележки	1070x1030x1820 мм
Расход хол. воды на программу	6 л
Энергопотребление от подведенной мощности	70-90%
Расход пара***	90 кг/час
Макс. температура поверхности при окружающей т-ре 20 °С	Max 35 °С
Уровень шума*	65 dB (A)

* На расстоянии 1 м от машины

** Заводская установка, время мойки регулируется

*** Для машин с паровым нагревом

Подключение машин с электрическим нагревом

Общая подведенная мощность 400V 3N~	52,5 кВт
Главный предохранитель 400V 3N~	80 А
Макс. пл. поперечного сечения Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu	70 мм ²

Подключение машин с паровым нагревом 150-250 кПа*

Общая подведенная мощность 400V 3N~	4,5 кВт
Главный предохранитель 400V 3N~	20 А
Макс. пл. поперечного сечения Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu	35 мм ²
Подключение (внутренняя резьба)	R 1 1/4"
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	R 3/4"

* Другое давление по требованию

Подвод воды, канализация и вентиляция

Качество воды	2-7 dH
Подвод горячей воды 50-70 °С (внутренняя резьба)	R 3/4"
Подвод холодной воды 5-12 °С (внутренняя резьба)	R 3/4"
Дренажная труба PP	ø 50 мм
Вода – давление и расход	300 кПа, 30 л/мин
Слив	3 л/сек.
Вентиляция	2000 м ³ /час

Габариты и вес, стандартная комплектация*

Нижняя часть в упаковке	2600x2000x2250 мм
Верхняя часть в упаковке	1900x2050x800 мм
Вес нижней части **	850 кг
Вес верхней части **	580 кг

* Стандартная поставка: 2 места (низ+верх). При необходимости нижнюю часть можно демонтировать.

** Вместе с упаковкой



Машина для мойки тележек может использоваться универсально - как для мойки тележек, применяемых на кухнях воздушных судов, так и для мойки обычных кухонных тележек и прочих принадлежностей, таких как транспортная тара.



Тележка для мойки транспортной тары

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ METOS 500 x 500 MM



Кассета для стаканов и чашек



Черная кассета для чашек и стаканов



Сервировочная кассета для чашек и стаканов с низким бортиком для облегчения доступа к посуде.



Кассета для столовых приборов

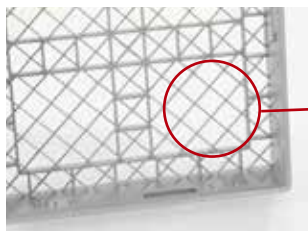


Полукассеты для чашек и стаканов могут использоваться, например, с тележками Metos WST Mini.

- Гладкие стенки - нет остатков воды
- Ручки расположены по диагонали - удобно переносить
- Крупные ячейки - лучше результат мойки
- Штабелируемые - важно при хранении и перевозке
- Двойные стенки - дополнительная прочность
- Литой полипропилен
- Подходят для посудомоечных машин любого типа



Кассета для 18 мелких или 12 глубоких тарелок



Открытое дно гарантирует хороший результат мойки.

Кассета для чашек и стаканов	Код	Высота посуды	К-во
010G, серая	4550000	70 mm	30
010G, черная	4550001	70 mm	30

Сервировочная кассета, чашки/стаканы			
050, бежевая	4550002	70 mm	30

Кассета для мелких/глубоких тарелок	Тарелка Ø		
030, синяя	4550004	240 mm	18/12

Кассета для ст.приборов			
040, серая	4550006		
Разделители	4554710	460x460x50	

Разделители крепятся к нижней части кассеты, кассета в поставку не входит

Кассета для подносов			
060, зеленая	4550008		9



Разделительные планки крепятся к нижней части кассеты. Секции -регулируемые. Кассета заказывается отдельно.



Кассета для подносов

Полукассета для чашек и стаканов 250x500 mm	Код
Пластик, белая	4119871

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАСЕТЫ METOS 500 x 500 MM



Крышка для кассет предохраняет посуду во время транспортировки и хранения.

Крышка для кассет
пластик, белая

Код
4550062

Поддон
высота 50 мм

Код
4550064

Решетка
Сталь, покрытая пластиком, синяя

Код
3054759

Вставка для контейнеров
Н/сталь

Код
4550070

Решетка для подносов
Н/сталь

Код
4550071



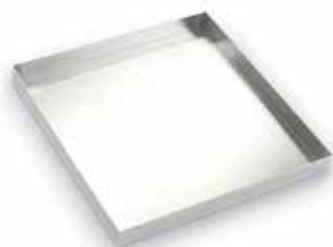
Решетка для мойки легких предметов.



Вставка для мойки контейнеров и крышек.



Решетка для подносов



Поддон из н/стали используется с тележкой или на столе для предотвращения стекания капель на пол или скатерть.

КАССЕТЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Кассеты используются для перевозки и хранения чистой и грязной посуды. Они защищают края тарелок от скалывания во время транспортировки и в значительной степени уменьшают количество битой посуды. Кассеты можно использовать в тепловых шкафах (макс. 50°C) и мыть в посудомоечной машине. Высота 30 см. Из покрытой пластиком стальной проволоки. Одиннадцать стандартных размеров.

Другие размеры - по требованию клиента.

Тарелка Ø	Код	К-во	Цвет кодировки
12 см	4550076	45	синий
13 см	4550078	45	черный
15 см	4550080	45	розовый
17 см	4550082	35	серый
19 см	4550084	30	желтый
22 см	4550086	25	красный
25 см	4550088	25	белый
28 см	4550090	20	красно-белый
32 см	4550092	15-20	черно-желтый



Кассеты для тарелок с цветной кодировкой.



12 см

13 см

15 см

17 см

19 см

22 см

25 см

28 см

32 см

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ METOS 500 x 500 MM



Секционная кассета идеально защищает стаканы и чашки от повреждений во время мойки, транспортировки и хранения.

Секции с выступами – нет капель, не надо протирать.

Секционная кассета для стаканов с двумя повышающими рамками. Необходимо учитывать, что рамки и секции закрепляются в кассете очень жестко, поэтому для удобства работы очень важно, чтобы высота стаканов соответствовала высоте кассеты.



СЕРЫЙ ЦВЕТ

(цвет рамки также серый)

Секционная кассета	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550010	110 mm	70 mm	16
синяя	4550012	87 mm	70 mm	25
белая	4550014	72 mm	70 mm	36
красная	4550016	60 mm	70 mm	49
зеленая	4550018	52 mm	70 mm	64

Секционная кассета с одной рамкой	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550032	110 mm	120 mm	16
синяя	4550034	87 mm	120 mm	25
белая	4550036	72 mm	120 mm	36
красная	4550038	60 mm	120 mm	49
зеленая	4550040	52 mm	120 mm	64

Секционная кассета с двумя рамками	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550042	110 mm	170 mm	16
синяя	4550044	87 mm	170 mm	25
белая	4550046	72 mm	170 mm	36
красная	4550048	60 mm	170 mm	49
зеленая	4550050	52 mm	170 mm	64

Секционная кассета с тремя рамками	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550052	110 mm	220 mm	16
синяя	4550054	87 mm	220 mm	25
белая	4550056	72 mm	220 mm	36
красная	4550058	60 mm	220 mm	49
зеленая	4550060	52 mm	220 mm	64

Повышающие рамки	Код	Диаметр	К-во
желтая	4550021	110 mm	16
синяя	4550023	87 mm	25
белая	4550025	72 mm	36
красная	4550027	60 mm	49
зеленая	4550029	52 mm	64

ЧЕРНЫЙ ЦВЕТ

(цвет рамки черный)

Секционная кассета	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550310	110 mm	70 mm	16
синяя	4550312	87 mm	70 mm	25
белая	4550314	72 mm	70 mm	36
красная	4550316	60 mm	70 mm	49
зеленая	4550318	52 mm	70 mm	64

Секционная кассета с одной рамкой	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550332	110 mm	120 mm	16
синяя	4550334	87 mm	120 mm	25
белая	4550336	72 mm	120 mm	36
красная	4550338	60 mm	120 mm	49
зеленая	4550340	52 mm	120 mm	64

Секционная кассета с двумя рамками	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550342	110 mm	170 mm	16
синяя	4550344	87 mm	170 mm	25
белая	4550346	72 mm	170 mm	36
красная	4550348	60 mm	170 mm	49
зеленая	4550350	52 mm	170 mm	64

Секционная кассета с тремя рамками	Код	Диаметр	Высота	К-во
желтая	4550352	110 mm	220 mm	16
синяя	4550354	87 mm	220 mm	25
белая	4550356	72 mm	220 mm	36
красная	4550358	60 mm	220 mm	49
зеленая	4550360	52 mm	220 mm	64

Повышающие рамки	Код	Диаметр	К-во
желтая	4550019	110 mm	16
синяя	4550017	87 mm	25
белая	4550015	72 mm	36
красная	4550013	60 mm	49
зеленая	4550011	52 mm	64

Изображение всех моделей на веб-сайте.



Секционная кассета



Секционная кассета с одной повышающей рамкой



Секционная кассета с двумя повышающими рамками



Секционная кассета с тремя повышающими рамками



Повышающая рамка

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Посудомоечный поднос из н/стали для столовых приборов подходит для стерильной мойки



Посудомоечный поднос из полипропилена для приборов.

Посудомоечный поднос для приборов

	Код	Габариты	Высота	К-во
н/сталь	4550130	340x160 mm	130 mm	100-150
полипропилен	4550132	490x180 mm	140 mm	150 - 200

Для замачивания и мойки столовых приборов. Поднос устанавливается в кассету (код 4550000) во время мойки.

Держатель приборов	Код	Ø	Высота	К-во
полипропилен	4550134	110 mm	130 mm	40 - 50

Для приборов на стеллажах и в кухнях. Во время мойки помещается в кассету (код 4550010).

Коробки для чистых приборов

Цвет	Код	Габариты	Высота	К-во
серый	4550136	160x290 mm	130 mm	80 - 120
синий	4550138	160x290 mm	130 mm	80 - 120
зеленый	4550140	160x290 mm	130 mm	80 - 120
красный	4550142	160x290 mm	130 mm	80 - 120
белый	4550144	160x290 mm	130 mm	80 - 120
желтый	4550146	160x290 mm	130 mm	80 - 120
коричневый	4550148	160x290 mm	130 mm	80 - 120
бежевый	4550150	160x290 mm	130 mm	80 - 120

полипропилен

Крышки для коробок

Крышка из плексигласа	Код
	4550153

Крышка легко закрывается и снимается. Защищает приборы от грязи и пыли. Приборы можно взять только за ручку.

Подставка для коробок	Код	Габариты	Высота
	4550154	350x295 mm	320 mm

Вмещает четыре коробки. Нержавеющая сталь.

Настенный кронштейн	Код	Длина
для 2 коробок	4550160	330 mm
для 3 коробок	4550162	500 mm
для 4 коробок	4550164	660 mm

Нержавеющая сталь



Держатели столовых приборов во время мойки помещаются в кассету.



Подставка для коробок с приборами



Настенный кронштейн из н/стали для коробок с приборами



Коробки для чистых приборов

Тележки и кухонный инвентарь





Широкий ассортимент кухонных тележек Metos позволяет выбрать тележку для любой цели. Тележки имеют прочную конструкцию и предназначены для каждодневного использования. Все тележки изготовлены полностью из нержавеющей стали и дополнены направляющими из полипропилена; в тележках для GN-контейнеров направляющие - стальные. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения кассет во время движения тележки.

Тележки легко передвигаются. Все они оснащены колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 или 75 мм, два из которых с блокировкой.

Многие тележки могут быть оборудованы дополнительными аксессуарами, такими как предохранительная рама, во избежание битья посуды. Аксессуары должны быть заказаны вместе с тележкой.

Имеются многочисленные полезные принадлежности для оптимизации рабочего процесса, например, полки для тележек с кассетами.

ПЛОСКАЯ УПАКОВКА

Большинство тележек доступны в ПЛОСКОЙ УПАКОВКЕ, т.е. они доставляются в упаковке несобранными. Тележки собираются легко и быстро с помощью инструкции и прилагаемых инструментов. Небольшой размер плоской упаковки очень удобен при транспортировке.



Модели в плоской упаковке легко собираются по инструкции с помощью прилагаемых инструментов



Предохранительная рама (заказывается вместе с тележкой, кроме моделей в плоской упаковке) повышает устойчивость и жесткость тележек.



ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ GN-КОНТЕЙНЕРОВ



Тележка Metos GNT-7 с верхней полкой из н/стали.

Тележки Metos для контейнеров GN предназначены для хранения и перевозки пищи. Тележка имеет прочную конструкцию из нержавеющей стали. Тележки оснащены колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Направляющие оборудованы стопорами для предотвращения скольжения контейнеров. Дополнительная верхняя полка обеспечивает шумоизоляцию.

Аксессуары: верхняя полка из н/с со звукоизоляцией

Модель GNT-7 вмещает 7 GN1/1-контейнеров, а модель GNT-14 - 14 контейнеров GN1/1. Расстояние между направляющими 75 мм. Модель GNT-12 вмещает 12 контейнеров GN1/1, а модель GNT-24 - 24 шт. Расстояние между направляющими 105 мм.

Metos	Код	Габариты мм
GNT-7	4554056	410x588x857
GNT-14	4554058	770x588x857
GNT-12	4554060	410x588x1591
GNT-24	4554062	770x588x1591

Аксессуары	Код	Габариты мм
S/s top shelf GNT-7/12	4554182	385x565x70
S/s top shelf GNT-14/24	4554184	750x565x70

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP GNT-7	4554204	1255x610x153
FP GNT-14	4554206	1255x610x153
FP GNT-12	4554208	1775x610x153
FP GNT-24	4554210	1775x610x153



Верхняя полка для тележек GNT-14/24.



Тележка Metos GNT-12.



Тележка Metos GNT-14c с верхней полкой из н/стали.



Тележка Metos GNT-24.



Тележка Metos SHT-90 с полками.



Тележка Metos SHT-75 с полками.

ТЕЛЕЖКИ METOS С ПОЛКАМИ

Тележки с полками Metos SHT-75 изготовлены из прочной нержавеющей стали. Полки с закругленным профилем и звукоизоляцией. Модель SHT XT-90 оснащена решетчатыми пластиковыми полками, а корпус выполнен из н/стали. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Расстояние между полками 370 мм. Максимальная нагрузка - 120 кг.

Metos	Код	Габариты мм	Полка мм
SHT-75	4554064	765x585x1570	4 шт. 730x550
SHT-90	4554066	970x480x1570	4 шт. 900x450

Flat pack	Код	Габариты упаковки мм
FP SHT-75	4554212	1775x610x153 + 1480x645x380
FP SHT-90	4554214	1775x610x153

СЕРВИСНЫЕ ТЕЛЕЖКИ METOS



Сервисная тележка Metos SET-70/2



Сервисная тележка Metos SET-75/2



Сервисная тележка Metos SET-75/3



Сервисная тележка Metos SET-105/3

Сервисные тележки Metos с ручкой для толкания имеют прочную конструкцию из нержавеющей стали. Полки с закругленным профилем и звукоизоляцией. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Максимальная нагрузка 2-х ярусной тележки - 80 кг, 3-х ярусной - 120 кг.

Опция: предохранительная рама

Двухъярусная, расстояние между полками 495 мм

Metos	Код	Габариты мм	Ярусы мм
SET-70/2	4554068	685x485x800*	2 шт. 650x450
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 шт. 730x550
SET-105/2	4554072	1120x585x800*	2 pcs 1085x550

*высота расположения ручки 900 мм

Трехъярусная, расстояние между полками 230 мм

Metos	Код	Габариты мм	Ярусы мм
SET-70/3	4554073	685x485x800*	3 шт. 650x450
SET-75/3	4554074	765x585x800*	3 шт. 730x550
SET-105/3	4554076	1120x585x800*	3 шт. 1085x550

*высота ручки 900 мм

Аксессуары

Аксессуары	Код	Габариты мм
Нижняя рама SET-70*	4554172	740x540
Нижняя рама SET-75*	4554174	820x640
Нижняя рама SET-105*	4554176	1175x640
Бак для отходов, н/с 2x11 л	4554190	с держателем и пласт. ведром
Плоская полка SET-70	4554173	
Плоская полка SET-75	4554175	

*заказывается вместе с тележкой

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковкам
FP SET-70/2	4554216	1480x645x380
FP SET-75/2	4554218	1480x645x380
FP SET-105/2	4554220	1480x645x380
FP SET-75/3	4554222	1480x645x380
FP SET-105/3	4554224	1480x645x380

СЕРВИСНЫЕ ТЕЛЕЖКИ METOS БЕЗ РУЧКИ

Сервисные тележки Metos без ручки имеют прочную конструкцию из нержавеющей стали. Полки с закругленным профилем и звукоизоляцией. Расстояние между ярусами 495 мм, в высоких моделях - 595 мм. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Максимальная нагрузка - 80 кг.

Тележки доступны с предохранительной нижней рамой в качестве опции.

Высота 800 мм, расстояние между полками 495 мм

Metos	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75WH/2	4554078	765x585x800	2 шт. 730x550

Высокая модель 900 мм, расстояние между полками 595 мм

Metos	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75WH/2высокая	4554080	765x585x900	2 шт. 730x550

Accessories

Accessories	Код	Габариты мм
Нижняя рама SET-75*	4554174	820x640
Бак для отходов н/с 2x11 л	4554190	с держателем и пласт. ведром
Плоская полка SET-75	4554175	

*заказывается вместе с полкой

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-75WH/2	4554226	1480x645x380
FP SET-75WH/2высокая	4554228	1480x645x380



Сервисная тележка Metos SET-75WH/2 с защитной рамой (опция).



Сервисная тележка Metos SET-70/2 с деревянными полками

СЕРВИСНЫЕ ТЕЛЕЖКИ METOS С ПОЛКАМИ ИЗ БУКА

Корпус сервисных тележек Metos выполнен из нержавеющей стали. Полки из темного бука имеют профильный ободок толщиной 2 см. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Расстояние между полками 2-х ярусной тележки 485 мм, 3-х ярусной - 220 мм. Максимальная нагрузка - 80 кг.

Metos	Код	Габариты мм	Полки из бука мм
SET-70/2дерево	4554082	710x445x800*	2 шт. 640x430
SET-70/3дерево	4554084	710x445x800*	3 шт. 640x430

*высота ручки 900 мм

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-70/2дерево	4554230	1480x645x380
FP SET-70/3дерево	4554232	1480x645x380



Сервисная тележка Metos SET-70/3 с полками из дерева

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ ДЕТСКИХ САДОВ

Тележки Metos для детских садов с ручкой изготовлены из нержавеющей стали. Полки имеют закругленные края и обеспечивают звукоизоляцию. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку. Расстояние между полками - 300 мм. Ручка находится на высоте 800 мм. Максимальная нагрузка - 80 кг.

Metos	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75/2low	4554086	765x585x600*	2 шт. 730x550

*высота расположения ручки 800 мм

Аксессуары	Код	Габариты мм
Бак для отходов н/с 2x11 л	4554190	с держателем и пласт. ведром

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-75/2 низкая	4554234	1480x645x380



Тележка Metos SET-75/2 (низкая) для детского сада

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ КАССЕТ 500 X 500 MM



Тележка BAT-8 с предохранительной рамой (опция) и верхней полкой из н/с

Тележки Metos для хранения и транспортировки посудомоечных кассет 500x500 мм прочные, устойчивые и долговечные. Рама из нержавеющей стали дополнена направляющими из полипропилена. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения кассет во время движения тележки. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку.

Аксессуары: предохранительная нижняя рама, полка из нержавеющей стали на верх тележки или на нижние направляющие, каплесборник из нержавеющей стали.

Metos	Код	Габариты мм	Вместимость/расст. между направляющими
BAT-4	4554088	590x590x832	4 кассеты/ 160/120mm
BAT-5	4554090	590x590x1072	5 кассеты/ 160 mm
BAT-6high	4554476	590x590x1591	6 кассеты/228 mm
BAT-8	4554092	590x590x1591	8 кассеты/ 160 mm

Аксессуары	Код	Габариты мм	
Нижняя рама BAT*	4554164	645x645	
Поддон	4550064	510x510x50	
Полка н/с	4554160	510x560x35	
Верх.полка н/с	4554528	565x565x70	

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP BAT-4	4554236	1255x610x153
FP BAT-5	4554238	1255x610x153
FP BAT-6high	4554478	1775x610x153
FP BAT-8	4554240	1775x610x153



Тележка BAT-4 для кассет с предохранительной рамой (опция)



Поддон для капель на нижних направляющих защищает пол от грязи и влаги.

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ КАССЕТ

Сервисная тележка Metos для кассет используется в зонах самообслуживания. Вместимость тележки - 6 кассет. Две пары верхних направляющих расположены под углом для облегчения доступа к чашкам и стаканам. Рама из нержавеющей стали, направляющие для кассет из полипропилена. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения кассет во время движения тележки. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых имеют блокировку.

Metos	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между направляющими
BAT-6	4554094	590x590x1596	6 кассет/195 mm

Аксессуары	Код	Габариты мм
Нижняя рама BAT*	4554164	645x645
Поддон для капель	4550064	510x510x50
Полка н/с	4554160	510x560x35

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP BAT-6	4554242	1775x610x153

Подставка для кассет	Код	Вместимость	Габариты мм
BAS-2	4554156	2 кассеты/195	560x560x617
BAS-3	4554154	3 кассеты/195	560x560x870



Подставка для кассет BAS-3



Сервисная тележка Metos BAT-6

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ КАССЕТ METOS DOLLY

Тележка Metos dolly для транспортировки посудомоечных кассет. Тележка и ручка из нержавеющей стали. Колеса на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из них с блокировкой.

Metos	Код	Габариты мм	
Dolly	4554124	520x520x205	без ручки
Dolly	4554126	565x580x920	с ручкой



Тележка для кассет Metos Dolly

ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР METOS



Тележка-диспенсер Metos TDT для подносов

Тележка-диспенсер Metos используется в раздаточной линии для хранения кассет или подносов. Вместимость тележки для кассет - 5 кассет, а тележки для подносов около 70 подносов. Пружинный механизм поднимает рабочую поверхность на нужный уровень. Корпус из нержавеющей стали. Тележки оборудованы колесами на шарикоподшипниках, два из которых с блокировкой.

Аксессуары: ручка для облегчения толкания тележки и держатель для пластиковых коробок с приборами.

Metos	Код	Габариты мм
RDT раздатчик кассет	4554096	515x645x975
TDT раздатчик подносов	4554098	400x645x975

Аксессуары	Код	
Ручка*	4554198	высота ручки 900 мм
Держатель для коробок*	4554192	1100 мм**

*заказывается вместе с тележкой ! **высота коробки для приборов



Тележка-диспенсер Metos RDT для кассет с держателем для коробок со столовыми приборами (опция).

Тележка для подносов и столовых приборов Metos TCT из прочной нержавеющей стали. Вместимость около 100/200 подносов. Полка имеет закругленные края и звукоизоляцию снизу. Поворотные колеса, из них два с блокировкой. Модель TCT -45 оснащена двумя пластиковыми коробками для столовых приборов, модель TCT -75 - четырьмя. Опция: полка из нержавеющей стали.

Metos	Код	Габариты мм	Вместимость
TCT-45	4554100	425x590x1061	100 pcs
TCT-75	4554102	765x590x1061	200 pcs

Аксессуары	Код	Габариты мм
Полка н/с TCT-45	4554186	350x285x60
Полка н/с TCT-75	4554188	690x285x60
Раздатчик салфеток	4554189	150x320x140

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковкам
FP TCT-45	4554244	1255x610x153
FP TCT-75	4554246	1255x610x153



Раздатчик салфеток для тележки TCT



Тележка Metos TCT-75 для подносов и приборов.

СЕРВИСНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS



Metos WST Mini с боковой полкой, держателем мусорного бака, держателем для дезинфицирующих средств и верхней полкой (опция)..

Сервисная тележка для учреждений Metos WST разработана специально для раздачи пищи, например, в больной палате. Подносы для пациентов сервируются прямо на тележке вместе со столовыми приборами, салфетками и т.д. Или же она может использоваться в качестве станции для раздачи кофе и чая. Корпус тележки из н/стали. Тележка оборудована пластиковыми колесами на шарикоподшипниках, где каждое колесо оснащено тормозом. Диаметр колеса - 125 мм.

Ровная рабочая платформа на эргономичной высоте. Под платформой выдвижные полки (1 шт. WST Mini, 2 шт. WST Std/Flex) с обеих сторон и место для кассет размером 500x500. Модель WST Mini имеет 2 пары выдвижных направляющих для кассет, модель WST Std имеет 2 + 2 пары пластиковых направляющих для кассет и модель WST Flex - 2 + 2 пары выдвижных направляющих. На верхней полке имеется место для контейнеров GN 1/4 или GN 1/2. Аксессуары: держатель для трех 11-литровых мусорных корзин, мусорный бак из н/стали 2x11 л, пластмассовая боковая полка, держатель для дезинфицирующих средств и съемная полка для верхней рамыю.

Metos	Код	Габариты мм
WST Mini	4554628	892x560x1300
WST Std	4554550	1150x560x1300
WST Flex	4554552	1150x560x1300

Аксессуары	Код	
Держатель для мусорных корзин	4554553	3x11 л
Мусорный бак н/с	4554554	2x11 л
Боковая полка откидная	4554555	пластик
Держатель дезинф. средств	4554556	
Верхняя полка	4554557	450 мм

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Хорошо организованная система сбора посуды облегчает работу обслуживающего персонала. Универсальный ассортимент тележек Metos позволяет эффективно наладить процесс сбора посуды даже на самом ограниченном пространстве.

Комбинированные тележки Metos изготовлены из нержавеющей стали. Поворотные колеса, два из которых с блокировкой. Две полки, выдвижная полка для подносов и держатель для пластиковых коробок с 4-мя коробками для столовых приборов.

Опция: корзина для отходов.

Metos	Код	Габариты мм	Полки мм
COT-75	4554110	765x585x800/1300	2 pcs 730x550
COT-75 низкая	4554112	765x585x700/1100	2 pcs 730x550

Аксессуары	Код	Габариты мм
Мусорный бак н/с 2x11 л + держатель и пл.ведро	4554190	270x370x325
Полка н/с TCT-75	4554188	690x285x60

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP COT-75	4554254	1480x645x380
FP COT-75 низкая	4554256	1480x645x380



Слева тележка Metos COT-75 для сбора посуды с корзиной для отходов (опция), справа передвижной стеллаж BAT-4.



Бак для отходов из н/с для тележки COT-75



Держатель подносов для тележек COT-110 и COT-282.



Держатель коробок для столовых приборов для COT-110



Полка под кассеты с тарелками для COT-110



Комбинированная тележка Metos COT-110 с дополнительными аксессуарами: полкой для тарелок, держателем для подносов, корзиной для отходов и нижней предохранительной рамой.

Комбинированная тележка Metos предназначена для многофункционального использования, например, при сервировке и уборке столов или сборе посуды. Корпус тележки из нержавеющей стали. Колеса на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из них с блокировкой. Тележка вмещает пять кассет по 500 мм или 460 мм. Расстояние между направляющими 165 мм. Направляющие оборудованы стопорами для защиты кассет от скольжения. Справа, в качестве стандарта, находится простая полка, дополнительно может устанавливаться наклонная полка под кассеты для тарелок. Опционно тележка может оснащаться нижней предохранительной рамой. Другие аксессуары: добавочная полка, держатель подносов, корзина для отходов (с держателем и крышкой), каплесборник, держатель для коробок со столовыми приборами.

Metos	Код	Габариты мм
COT-110	4554114	1128x590x1089

Аксессуары	Код	Габариты мм
Нижняя рама COT-110*	4554170	1185x645
Полка для кассет с тарелками	4554178	справа 515x560x180
Доп. полка	4554160	слева 510x560x35
Держатель подносов	4554180	слева/справа 570x280x310
Бак 30 л с держателем	4554442	слева 540x210x125
Держатель коробок для приборов	4554200	слева/справа 540x210x125
Поддон для капель	4550064	слева 510x510x50

* заказывать вместе с тележкой

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP COT-110	4554258	1480x645x380

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Компактная комбинированная тележка Metos для многоцелевого использования, например, для сервировки и уборки столов. Корпус тележки из нержавеющей стали. Колеса на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой. Вместимость - три кассеты размером 500 или 460 мм. Расстояние между направляющими 160 мм. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения кассет во время движения тележки.

Metos	Код	Габариты мм
COT-282	4554116	1120x585x800*

*высота ручки 900 мм

Аксессуары	Код	
Держатель бака	4554642	с двумя мусорными корзинами на 10 л
Бак для отходов 2x10 л	4554646	10 л
Поддон	4550064	510x510x50

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP COT-282	4554260	1480x645x380



Комбинированная тележка Metos COT-282

ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ СБОРА ПОДНОСОВ

Тележка Metos для сбора подносов - одинарная, либо двойная модель. Стандартный размер подносов 430-530 x 325 мм. Рама из нержавеющей стали. Направляющие из полипропилена снабжены стопорами для предотвращения скольжения кассет. Расстояние между направляющими 125 мм, вместимость тележки 10 или 20 подносов. Колеса 125 мм на шарикоподшипниках, два из которых с блокировкой. Другие размеры подносов по заказу. Аксессуары: полка из нержавеющей стали для верхней части или на нижние направляющие

Открытая тележка:

Metos	Код	Габариты мм	Подносы
TRT-10	4554118	410x590x1591	10 pcs 430-530x325 мм
TRT-20	4554452	775x590x1591	20 pcs 430-530x325 мм

Плоская упаковка

Код	Габариты упаковки мм
FP TRT-10	4554262 1775x610x153
FP TRT-20	4554456 1775x610x153



Открытая одинарная тележка TRT-10

Тележка с ламинированными стенками:
Стандартные цвета – серый и под бук. Другие цвета и материалы по заказу.

Metos	Код	Габариты мм	Подносы
TRT-10C	4554120	410x590x1591	10 pc 430-530 x 325 mm
TRT-20C	4554122	775x590x1591	20 pc 430-530 x 325 mm

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP TRT-10C	4554264	1775x610x153
FP TRT-20C	4554266	1775x610x153

Аксессуары	Код	Габариты мм
Полка н/с	4554158	330x560x35
Рама TRT-10*	4554165	464x642
Рама TRT-20*	4554167	826x642

* заказывать вместе с тележкой



Двойная тележка с ламинированными стенками TRT-20C и верхней полкой н/с (опция)



Одинарная тележка с ламинированными стенками TRT-10C

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS



Многофункциональная тележка Metos T-450

Многофункциональная тележка Metos может использоваться в качестве контейнера при опорожнении котлов или сборе отходов с овощерезок, картофелечисток и тому подобного оборудования. Тележка избавляет от лишней работы. Регулируемые направляющие GN, высота 450, 550, 650, 750 и 850 мм. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса диаметром 75 мм на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой.

Metos	Код	Габариты мм	Макс
MPT-450	4554132	570x400x1040	60 кг
MPT-2/450, GN2/1	4554133	590x720x1040	80 кг



Metos PFT-2 для транспортировочных коробок

ТРАНСПОРТИРОВОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS



Metos PFT-60

Транспортировочная тележка Metos Blackbox PFT-2 и PFT-BB для коробок Blackbox под размеры контейнеров GN1/1 (размер платформы 665x415 мм). Ограждение платформы удерживает нижнюю коробку на месте. Корпус тележки из н/стали. Грузоподъемность 50 кг. Колеса диаметром 75 мм на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой. В качестве аксессуара буксирный крюк, код 4554135.

Транспортировочная тележка Metos PFT-60 с упрочненным корпусом для интенсивной работы на складе. Грузоподъемность 150 кг. Съемная платформа для облегчения чистки размером 600x400 мм. Буксирный крюк в качестве аксессуара, код 4554135.



Metos PFT-BB Blackbox dolly



Транспортировочная тележка Metos PFT-67

Metos	Код	Габариты мм	Нагрузка
PFT-2	4554134	730x465x920	50 кг
PFT-BB dolly	4170032	670x420x200	50 кг
PFT-60	4116548	600x400x190	150 кг
Буксирный крюк	4554135		

Тележка-платформа Metos из н/стали. Колеса на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой. Максимальная нагрузка модели PFT-67 - 60 кг, модели PFT-75 - 200 кг.

Metos	Код	Габариты мм	Нагрузка
PFT-67	4554136	730x465x920	60 кг
PFT-75	4554138	820x600x900	200 кг



Транспортировочная тележка Metos PFT-75

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ METOS

Тележка Metos для замачивания столовых приборов с корпусом из нержавеющей стали. Подходит для кассет 500 x 500 мм. Оборудована колесами диаметром 125 мм, два из которых с блокировкой. Ванна оснащена запорным клапаном.

Аксессуары: лоток для приборов, который легко снимается для чистки

Metos	Код	Габариты мм	Глубина ванны мм
245	4551240	550x550x700	250
263	4551292	лоток для приборов	



Тележка для замачивания столовых приборов Metos 245

ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ СПЕЦИЙ



Тележка для специй Metos SPT-600

Тележка для транспортировки специй к месту работы. Прочная конструкция из нержавеющей стали. Предлагаются две модели. Оборудована колесами, два из которых с блокировкой.

Metos	Код	Габариты мм	Вместимость
SPT-500	4554128	400x475x920	25 шт. Tetra-Pak
SPT-600	4554130	600x550x850	28 шт. Tetra-Pak



Тележка для специй Metos SPT-500

ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ МУКИ

Тележки Metos для хранения муки, сахара, риса и тп. Удобный доступ к продуктам, размещается под столом для экономии рабочего пространства.

Тележка Metos JAV для муки с прочным корпусом из н/стали. Оборудована колесами, два из которых с блокировкой.

Metos	Код	Габариты мм
JAV-100	2026446	480x600x660

Тележка для муки Metos IBI из белого полипропилена для пищевых продуктов, крышка из поликарбоната. Крышка легко открывается одной рукой. Под крышкой имеется место для совка. Оборудована колесами два из которых с блокировкой. Модели двух размеров: на 81 и 102 литра.

Metos	Код	Габариты мм
IBI 81	4133246	333x743x711
IBI 102	4133252	394x749x711



Тележка для перевозки муки Metos IBI



Тележка для муки Metos JAV-100



Тележка-ванна Metos AV-175

ТЕЛЕЖКА-ВАННА METOS

Тележка-ванна Metos с прочным корпусом из нержавеющей стали. Благодаря бесшовной закругленной конструкции, тележка гигиеничная и легко чистится. Колеса диаметром 125 мм на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой. Емкость ванны определяется по номеру модели. Ванна оснащена запорным клапаном.

Metos	Код	Габариты мм	Ванна мм
AV-45	4116137	470x570x800	400x500x250
AV-50	4116144	615x765x800	550x700x140
AV-70	4116148	470x670x800	400x600x300
AV-75	4187085	610x610x700	550x550x250
AV-90	4116151	615x765x800	550x700x250
AV-175	4116154	610x610x720	550x550x550



Тележка-ванна Metos AV-75

ТЕЛЕЖКИ METOS ПОД КАСЕТЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК



Двухсторонняя тележка под кассеты для тарелок РСТ-12 с предохранительной рамой (опция) и стальными колесами.

Тележка Metos для перевозки и хранения кассет для тарелок. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Колеса диаметром 125 мм на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой.

Аксессуары: нижняя предохранительная рама

Metos	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между полками
РСТ-6**	4554104	1010x415x900	6 кассет/475 мм
РСТ-8	4554106	765x630x900	8 кассет/475 мм
РСТ-12	4554108	765x630x1300	12 кассет/425мм
РСТ-12 низкая	4554109	1010x630x900	12 кассет/475мм

**односторонняя

Аксессуары	Код	Габариты мм
Рама РСТ-6*	4554168	1065x470
Рама РСТ-8/12*	4554166	820x685
Рама РСТ-12 низкая*	4554534	1065x685

*заказывать вместе с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP РСТ-6**	4554248	1480x645x380
FP РСТ-8	4554250	1480x645x380
FP РСТ-12	4554252	1480x645x380
FP РСТ-12 низкая	4554253	1480x645x380

**односторонняя



Двухсторонняя тележка под кассеты для тарелок РСТ-8



Тележка под кассеты для тарелок РСТ-6 с предохранительной рамой (опция).

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СУШКИ И ХРАНЕНИЯ

Тележки **Metos DeliCare** и **Blackbox** предназначены для сушки, хранения и раздачи транспортировочных коробок. Конструкция тележки дает возможность ставить коробки на ребро, что способствует их быстрому высыханию. Данное решение позволяет экономить рабочую площадь на кухне.

Моечные тележки Blackbox предназначены для мойки транспортировочных коробок Blackbox в машинах для мойки тележек.

Тележки **Metos DeliCare** и **Blackbox** изготовлены полностью из нержавеющей стали. Колеса диаметром 125 мм на шарикоподшипниках, два из них с блокировкой.

Black Box	Код	Габариты мм	Вместимость
Тележка для хранения SDT-BB	4554142	1930x770x1890	15 коробок
Моечная тележка	4554040	620x810x1770	6 коробок

DeliCare	Код	Габариты мм	Вместимость
Тележка для хранения SDT-DC	4554140	1190x895x1685	64 подноса



Моечная тележка для коробок Black Box

Тележка Metos DeliCare для сушки и хранения.





ПОДЪЕМНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS

Подъемная тележка Metos облегчает загрузку, разгрузку и обработку различных материалов кухонным персоналом. Работает от аккумулятора 24 В. Высота подъема 130-1450 мм. Максимальная грузоподъемность 85 кг. Четыре колеса, два с блокировкой. Конструкция из стали с порошковым покрытием. Платформа из HD полиэтилена. Зарядное устройство 230В 1~.

<i>Metos</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Платформа мм</i>
<i>NM 85</i>	<i>4184984</i>	<i>600x795x1600</i>	<i>470x600</i>



Подъемная тележка Metos NM 85

ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С УСТАНОВКОЙ ПОД СОРТИРОВОЧНЫЙ СТОЛ



Тележка для отходов Metos

Тележка Metos для отходов с мусорными корзинами из серого пластика. Платформа с ручкой из н/стали. Четыре колеса на шарикоподшипниках диаметром 75 мм, два из которых с блокировкой. Две корзины входят в поставку.

Metos	Код	Габариты мм
Тележка с двумя корзинами	4554441	312x470x540

Аксессуары	Код	Объем
Мусорная корзина	4554443	20 л

СКРЕБОК

Скребок Metos для удаления остатков пищи с посуды в контейнер для отходов. Скребок комплектуется большая часть столов.



Скребок

Metos	Код
Скребок в сборке	4551910



Корзина для отходов Metos WAB-45

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ

Тележка для сбора отходов Metos WAB конической формы из серого пластика. Диаметр и объем: 458 мм/45 литров или 485 мм/65 литров. Съемное шасси из нержавеющей стали на колесах. Диаметр колес на шарикоподшипниках 75 мм, два из них с блокировкой.

Поставка включает корзину для отходов и шасси на колесах, крышка в качестве опции.



Тележка для отходов Metos WAT-60

Metos	Код	Диаметр	Высота	Объем
WAB-45	4554146	Ø 458 mm	535 mm	45 л
WAB-65	4554148	Ø 485 mm	580 mm	65 л

Аксессуары	Код
Крышка 45 л	4554194
Крышка 65 л	4554196



Корзина для отходов Metos WAB-65 с крышкой (опция)

Тележка для отходов Metos WAT. Пластиковая мусорная корзина с крышкой, диаметр отверстия в крышке 150 мм. Платформа с ручкой из нержавеющей стали. Четыре колеса диаметром 75 мм, два из которых с блокировкой. Ручка съемная.

Metos	Код	Габариты мм	Объем
WAT-60	4554150	285x555x660*	60 л
WAT-120	4554152	555x555x660*	2x60 л
WAC-60 только пласт. корзина	4554526	285x555x620	60 л

*общая высота 720 мм

ТЕЛЕЖКА METOS ПОД МЕШОК

Тележка-мешок Metos из покрытой рильсаном пружинной стали. Конструкция удерживает мешок в растянутом состоянии. Цвет тележки серый. Диаметр колес - 75 мм.

Metos	Код	Габариты мм	Объем
SAT-60	4551250	365x340x750 mm	60 л
SAT-125	4551248	485x450x800 mm	125 л



Тележка для отходов Metos WAT-120

ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНЫХ СКАТЕРТЕЙ



Тележка Metos LAT для сбора грязных скатертей

Тележки Metos для скатертей предназначены для сбора грязных скатертей в ресторанах, служебных помещениях и т.д. Корпус тележки из нержавеющей стали. Прочный хлопчатобумажный мешок крепится к раме с помощью завязок. Колеса на шарикоподшипниках диаметром 125 мм, два из которых с блокировкой.

Metos	Код	Габариты мм
LAT	4554144	800x480x910

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP LAT	4554272	1255x610x153

ШКАФЫ И ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ



Тележка для отходов Metos LBJV-2 с двумя корзинами на 30 л

Шкафы и тележки Metos для отходов изготовлены из нержавеющей стали. Съемные манжеты отверстия для отходов и открытое дно облегчают чистку. Диаметр манжеты 240 мм, за исключением модели LBJVM-2, у которой диаметр составляет 180 мм. Ножки шкафов - регулируемые, тележки оборудованы колесами диаметром 125 мм, два из которых с блокировкой. В качестве опции доступна откидная полка для подносов. Полка легко устанавливается в монтажные отверстия.

Шкафы для отходов	Код	Наружный диам.мм	Объем
LBJK-1	4208458	400x580x850	30 л
LBJK-2	4208465	800x580x850	2 x 30 л

Тележки для отходов	Наружный диам.мм	Объем	
LBJV-1	4208472	400x580x850	30 л
LBJV-2	4208497	800x580x850	2 x 30 л
LBJVM-2	4208507	400x580x850	2 x 10 л

Аксессуары	Габариты мм
Полка для подносов 4150906	400x250
Полка для подносов 4150977	800x250

Аксессуары	Габариты мм
Манжета 4208627	diam. 240
Манжета 4150913	diam. 180
Пласт. корзина 4150938	30 л



Тележка Metos LBJV-1 с корзиной на 30 литров



Тележка Metos LBJVM-2 с двумя корзинами на 10 литров



Открытая конструкция из гигиеничной нержавеющей стали предотвращает накопление грязи



Съемная манжета.

ОБОРУДОВАНИЕ METOS PROFF



Оборудование Proff дают возможность использовать множество практичных аксессуаров и сочетать в любой последовательности холодные и тепловые модули. На рисунке изображены шкаф с баком для мусора 4204140, столешница с отверстием для мусора 180 мм 4205633 и угловой шкаф 4180410.

Ассортимент кухонного оборудования **Metos Proff** дает вам истинное представление о профессиональной кухне нового тысячелетия. Оборудование Proff предоставляет уникальную возможность поднять производственную гигиену и эргономичность кухни на качественно новый уровень.

Отличительной чертой дизайна линии Proff являются закругленный передний край и брызгозащита. Прочные ручки из полипропилена легко чистить, так как они выдерживают воздействие любых химикатов, которые используются на кухне.

Вы можете приобрести стандартное оборудование Proff, или же создать свою версию кухни с модулями Proff. Начните планировку с выбора ширины рабочего стола - 650, 700 или 800 мм. Ширина нижних модулей 400 мм.

Стандартная высота столов Proff составляет 900 мм, ножки регулируются по высоте +/- 25 мм. Регулировочная резьба ножек полностью скрыта ровной закругленной внешней поверхностью. Квадратные ножки размером 40 x 40 мм выполнены из нержавеющей стали. Можно также приобрести оборудование Proff с высокой нижней частью, где расстояние от нижней полки до пола 250 мм. Высота стандартной брызгозащиты на моечных столах составляет 60 мм. В качестве опции возможна высота от 60 до 200 мм.

Для уточнения деталей свяжитесь с ближайшим представителем Metos.



Бесшовная рабочая поверхность соответствует всем вашим запросам. Внизу опорный каркас из нержавеющей стали.



Моечный стол с приподнятым на 7 мм краем. Стандартная защита от брызг на моечных столах составляет 60 мм, в качестве опции возможна брызгозащита высотой 60-200 мм.



Все ящики оснащены рамкой для gastronorm-емкостей GN (гастрономности в стандартную комплектацию не входят). Телескопические направляющие позволяют выдвигать ящики полностью.

СТАНДАРТНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF

Стандартные столы Metos Proff состоят из столешницы и представленных ниже элементов. Стандартная ширина столешницы 650 мм. Вы можете комплектовать столы по своему усмотрению, используя представленные далее стандартные компоненты.

Рабочий стол Proff	Код	Габариты мм
1200 сплошная полка	4180420	1200x650x900
1600 ящик D-1, сплошная полка	4180430	1600x650x900
1800 ящики D-3, шкаф СВ-1, сплошная полка	4180500	1800x650x900
2000 шкаф СВ-2, сплошная полка	4180480	2000x650x900

Моечный стол Proff	Код	Габариты мм
1200 раковина P520, решетчатая полка	4180440	1200x650x900
1600 раковина P520, ящик D-1, решетчатая полка	4180450	1600x650x900
1800 раковина P520, ящики D-3, решетчатая полка	4180510	1800x650x900
2000 раковина BE55, шкаф СВ-2, решетчатая полка	4180490	2000x650x900

Поставляется с брызговиком h= 60 мм



Рабочий стол 1200,
код 4180420



Моечный стол 1200,
код 4180440



Рабочий стол 1600,
код 4180430



Моечный стол 1600,
код 4180450



Рабочий стол 1800,
код 4180500



Моечный стол 1800,
код 4180510



Рабочий стол 2000,
Код 4180480



Моечный стол 2000,
Код 4180490

СТАНДАРТНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF

Длина стандартных **нейтральных шкафов Metos Proff** составляет 400, 800, 1200 или 1600 мм. Все шкафы оснащены регулируемой по высоте средней полкой. Ровный корпус с закругленными краями эргономичен и легко чистится. В дополнение к стандартным моделям, нейтральные шкафы Metos Proff NC можно комплектовать другим оборудованием Proff на усмотрение клиента.

Низкие шкафы Proff	Код	Габариты мм
NC-400/R, 1 дверь, регулируемая полка	4250130	400x650x900
NC-400/L, 1 дверь, регулируемая полка	4250131	400x650x900
NC-800, 2 двери, регулируемая полка	4205143	800x650x900
NC-1200, 3 двери, регулируемая полка	4205168	1200x650x900
NC-1600, 4 двери, регулируемая полка	4205175	1600x650x900

Шкафы с раздвижными дверцами	Код	Габариты мм
2 двери, сплошная полка	4180460	800x650x900
2 двери, сплошная полка	4180470	1200x650x900

Поставляются с брызговиком h= 60 мм



Metos Proff NC-1200



Шкаф с раздвижными дверцами 1200



Угловой стол



Угловой шкаф

Угловой стол	Код	Габариты мм
Сплошная полка	4180400	940/940x650x900

Поставляются с брызговиком h= 60 мм

Угловой стол	Код	Габариты мм
Левая дверь, сплошная полка	4180410	940/940x650x900

Поставляются с брызговиком h= 60 мм

РАБОЧИЙ СТОЛ METOS PROFF

Нейтральный рабочий стол Metos Proff шириной 800 мм. Закругленные края и однородная конструкция облегчают чистку. Все части из н/стали. Содержит брызгозащитный щиток высотой 60 мм на заднем крае. Три ящика размером 700x565x158 мм с телескопическим выдвижением.

Нейтральный рабочий стол	Код	Габариты мм
D-3-800	4252210	800x650x900



ШКАФЫ METOS PROFF

Настенные шкафы Proff

Однодверные	Код	Габариты мм
НСВ-1-700/R полка	4250140	400x320x700
НСВ-1-700/L полка	4250141	400x320x700
НСВ-1-900/R 2 полки	4250150	400x320x900
НСВ-1-900/L 2 полки	4250151	400x320x900
НСВ-1-1100/R 3 полки	4250160	400x320x1100
НСВ-1-1100/L 3 полки	4250161	400x320x1100
НСВС-1 доп.полка	4204277	400
НСВ-1 замок	4204288	

Двухдверные	Код	Габариты мм
НСВ-2 полка	4204252	800x320x700
НСВ-2 2 полки	4205746	800x320x900
НСВ-2 3 полки	4205753	800x320x1100
НСВС-2 доп.полки	4204284	800
НСВ-2 замок	4204428	

Высокие шкафы Proff

1 дверь, 4 регулируемые полки	Код	Габариты мм
FC-1/R	4250170	600x600x2000
FC-1/L	4250171	600x600x2000
FC-1 замок	4204952	

2 двери, 4 регулируемые полки	Код	Габариты мм
FC-2	4204925	800x600x2000
FC-2	4204932	1200x600x2000
FC-2 замок	4204949	



Настенный шкаф НСВ-2



Высокий шкаф FC-2



РАБОЧИЙ СТОЛ ШЕФ-ПОВАРА METOS PROFF

Рабочий стол шеф-повара был разработан при участии одного из ведущих шеф-поваров Финляндии. Основой является рабочий стол Proff из н/стали шириной 800 мм с ящиками и шкафом внизу. Ящики оборудованы рамкой для размещения контейнеров GN. В шкафу находится пластиковая корзина для мусора, в столешнице - отверстие для отходов. Втулка отверстия легко снимается для чистки, ее можно мыть в посудомоечной машине. Имеется также деревянный держатель для ножей и точилки. С левой стороны откидная полка.

В комплектацию включены разделочная доска 600x450x50 мм и подставка для специй.

Metos	Код	Габариты мм
CS800	4204290	800x650x900

Рабочий стол шеф-повара Metos Proff повышает гибкость работы на кухне. В общественных местах смотрится как элегантный элемент мебели.

РУКОМОЙНИК METOS PROFF

При работе на кухне очень важно соблюдать гигиену рук. Линейка оборудования Proff включает в себя и раковины. Шкаф раковины оборудован раковиной и дверью с отверстием для использованных бумажных полотенец. Внутри шкафа имеется пластиковая корзина для мусора и место для моющих средств и бумажных полотенец. Предлагаются модели с обычным смесителем с одной ручкой и модели с электронным смесителем на фотоэлементе. Раковина оснащена брызгозащитным щитком.

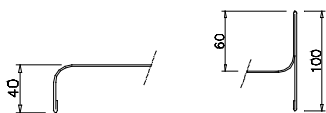
Раковина Proff	Код	Габариты мм	кВт/ч
HW-400	4204286	400x650x900	
HWE-400	4204289	400x650x900	0,01



Раковина Metos

КОМПОНЕНТЫ METOS PROFF

С помощью элементов Metos Proff, представленных на этой странице, вы можете оформить рабочее место под свои нужды и потребности., представленных на этой странице, вы можете оформить рабочее место под свои нужды и потребности.



Закругленный
передний край

Брызговик

Столешницы Proff

Длина столешницы варьируется в пределах 400 - 3900 мм, более длинные версии - по спецзаказу.

Столешницы Proff	Код	Габариты мм
Столешница 650	4204256	длина x 650x900
Столешница 700	4204261	длина x 700x900
Столешница 800	4204264	длина x 800x900
Моечный стол 650	4204266	длина x 650x900
Моечный стол 700	4204271	длина x 700x900
Моечный стол 800	4204274	длина x 800x900

Брызговик	Код
60-100 mm	4205792
100-200 mm	4205802

Ножки, пара	Код
Ножки Proff	4204275

Компоненты Proff, цоколь 140 мм

Шкафы с полками	Код	Габариты мм
CB-1 / R, 1 дверь	4250100	400x640x730
CB-1 / L, 1 дверь	4250101	400x640x730
CB-2, 2 двери	4204051	800x640x730

С одной сплошной полкой.

Выдвижные ящики	Код	Габариты мм
D-1 GN max h 100	4204086	400x640x250
D-2 GN max h 200	4204118	400x640x730
D-3 GN max h 150	4204125	400x640x730
D-4 GN max h 100	4204132	400x640x730

С телескопическими направляющими, рама для GN-контейнеров

Шкаф для отходов	Код	Габариты мм
Шкаф для отходов d 400	4204140	400x640x730

Низкое основание, высота 140 мм

Основание	Код	Габариты мм
LS-4, ширина 400	4204157	400x564x140
LS-8, ширина 800	4204164	800x564x140
LS-12, ширина 1200	4204171	1200x564x140
LS-16, ширина 1600	4204173	1600x564x140
LS-20, ширина 2000	4204175	2000x564x140

Круглые ножки, высота 140 мм, глубина 564 мм

Основания на колесах	Код	Габариты мм
CS 390, ширина 390	4204189	390x534x140
CS 790, ширина 790	4204196	790x534x140

высота 140 мм, глубина 534 мм

Компоненты Proff, цоколь 250 мм

Шкафы с полками	Код	Габариты мм
CBH-1 / R, 1 дверь	4250110	400x640x620
CBH-1 / L, 1 дверь	4250111	400x640x620
CBH-2, 2 двери	4205893	800x640x620

С одной сплошной полкой.

Выдвижные ящики	Код	Габариты мм
DH-3	4205908	400x640x620

С телескопическими направляющими, рама для GN 2x100 + 1x150 мм

Высокое основание, высота 250 мм

Вase	Код	Габариты мм
LSH-4, ширина 400	4205915	400x564x250
LSH-8, ширина 800	4205922	800x564x250
LSH-12, ширина 1200	4205947	1200x564x250

Квадратные ножки из н/с 40x40

Компоненты Proff для обоих цоколей

Направляющие	Код	
R-4	4204069	для стоек
R-7	4204076	для GN-контейнеров
RT-3	4205841	для стоек
RR-4	4205866	для стоек
RR-7	4205859	для GN-контейнеров

Полка, 1 м	Код
S сплошная полка	4204213
GS решетчатая полка	4204238



КОМПОНЕНТЫ METOS PROFF

Раковины

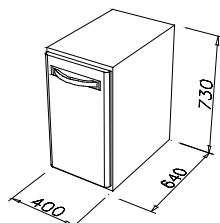
Раковина	Код	Габариты мм
K 1	4205224	250x100x125
K 2	4205231	290x155x125
K 314	4205249	335x200x140
K 414	4205256	170x400x140
T 29	4205263	290x400x160

Мочные ванны

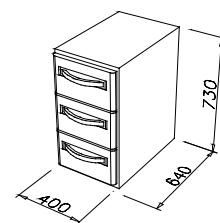
Мочная ванна	Код	Габариты мм
P 314	4205288	335x300x140
P 414	4205295	335x400x140
P 420	4205305	335x400x200
P 425	4205312	335x400x250
P 4420	4205351	400x400x200
P 4425	4205369	400x400x250
P 520	4180932	500x400x200
P 525	4180957	500x400x250
BE 55	4205383	550x500x240
P 620	4182538	600x400x200
P 625	4182545	600x400x250
P 630	4182552	600x400x300
PE 70	4205418	700x440x240
SK 55/25	4180964	550x550x250
P 6528	4205432	600x500x280
P 75525	4205457	700x550x250
P 75530	4205464	700x550x300
P 532, GN ванна	4180996	510x305x210
D2714	4204809	ø 270
D3714	4204816	ø 370
D3814	4204823	ø 380

Аксессуары

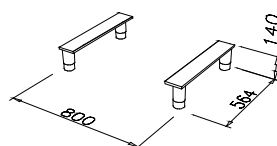
Аксессуар	Код
Фильтр SA212	4181943
Запорный клапан с фильтром	4205489
Перепускной запорный клапан	4205496
Сифон для 1 ванны	4205506
Сифон для 2 ванн	4205513
Разделитель потока	4205538
Соединитель для пос. машины	4205546
Направляющая для стола предмойки	4205552
Направляющая	4205577
Донный клапан с сетчатым фильтром	4204828
Скошенный конец	4205584
Прорез для опоры в углу	4205591
Прорез для опоры в середине	4205601
Угловое соединение	4205619
Низкая столешница	4205627
Сток для отходов 240 мм, н/с, крышка	4180918
Сток для отходов 180 мм, н/с, крышка	4205633
Панель для подставки h 0-200 мм x 1 м	4205665
Панель для подставки h 200-300 мм x 1 м	4205672
Панель для подставки выше 300 мм x 1 м	4205697
Замок Abloy CB-1&CBH-1	4204862
Замок Abloy CB-2&CBH-2	4204887
Доп. полка CB-1&CBH-1	4205778
Доп. полка CB-2&CBH-2	4205785
Выдвижная полка 400x600 мм	4205827
Выдвижная полка 800x600 мм	4205834
Встроенный раздатчик бумажных полотенцев	4252380
Встроенный держатель для посудной щетки	2026300
Встроенный раздатчик супа	4252382



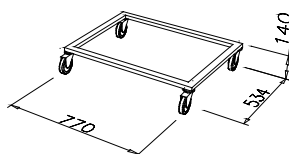
Шкаф с полкой CB-1, правая дверь 4250100, левая дверь 4250101



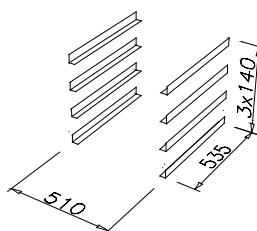
Выдвижные ящики D-3, код 4204125



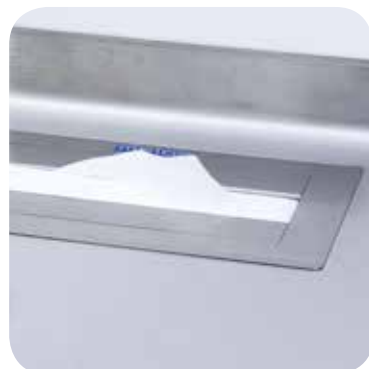
Основание LS-8, код 4204164



Колесное основание CS 790, код 4204196



Направляющие R-4, код 4204069



ОБОРУДОВАНИЕ METOS CLASSIC



Столешницы Metos Classic из нержавеющей стали для профессиональных кухонь и ресторанов.

Оборудование **Metos Classic** позволяет выстроить любую конструкцию под нужды заказчика и конкретной кухни. Столы изготовлены из долговечной и легко очищаемой нержавеющей стали.

Стандартная толщина столешницы 1 мм. Ножки выполнены из трубы размером 30x30x1 мм, а поперечные и продольные опоры из трубы размером 20x30x1 мм, все из нержавеющей стали. Опорный каркас из труб квадратного сечения под столешницей также изготовлен из нержавеющей стали. Нижнюю часть стола можно мыть каждый день без ущерба для конструкции. Эффективная звукоизоляция.

Собрать стол под свои требования – несложно. Вначале следует определиться с шириной стола - 650, 700 или 800 мм, а затем и с общей длиной. При необходимости выбрать раковину и определить ее расположение. Столешницу можно оборудовать брызгозащитным щитком высотой 60-200 мм. В подставку устанавливается модуль размером 400 мм. Выдвижные ящики оборудованы пластиковыми направляющими под контейнеры GN1/1 -65. Шкафы оснащаются полкой в качестве стандарта. Дополнительные полки при необходимости можно заказать отдельно. Высота оборудования Classic – 900 мм. Ножки регулируются в пределах +/- 20 мм. Нижнюю часть оборудования можно заказывать с поворотными колесами.

Рабочие и моечные столы можно дополнительно комплектовать шкафами Classic из нижеприведенной таблицы. Линейка шкафов Classic включает высокие и низкие напольные шкафы, а также настенные шкафы. Для помощи в планировке оборудования обращайтесь к нашим представителям.

Низкие шкафы	Код	Габариты мм
МК-400/R	4250035	400x650x900
МК-400/L	4250036	400x650x900
МК-800	4205177	800x650x900
МК-1200	4205178	1200x650x900
МК-1600	4205179	1600x650x900
Высокие шкафы	Код	Габариты мм
ЛК-1/R, 1 дверь	4250075	600x600x2000
ЛК-1/L, 1 дверь	4250076	600x600x2000
ЛК-2, 2 двери	4204929	800x600x2000
ЛК-2, 2 двери	4204936	1200x600x2000
ЛК-1 замок	4204919	
ЛК-2 замок	4204935	
Настенный шкаф 400	Код	Габариты мм
SK 1-700/R - одна полка	4250045	400x320x700
SK 1-700/L - одна полка	4250046	400x320x700
SK 1-900/R - две полки	4250055	400x320x900
SK 1-900/L - две полки	4250056	400x320x900
SK 1-1100/R - три полки	4250065	400x320x1100
SK 1-1100/L - три полки	4250066	400x320x1100
SK 1 - доп. полка	4150247	400
SK-1 замок	4150251	
SK-2 замок	4150258	
Настенный шкаф 800	Код	Габариты мм
SK 2 - одна полка	4150222	800x320x700
SK 2 - две полки	4188586	800x320x900
SK 2 - три полки	4188593	800x320x1100
SK 2 - доп. полка	4150254	800

ОБОРУДОВАНИЕ METOS CLASSIC

Classic	Код	Габариты мм
Столешница 650	4184535	длина х650х900
Столешница 700	4184540	длина х700х900
Столешница 800	4184542	длина х800х900
Стол с раковиной 650	4184545	длина х650х900
Стол с раковиной 700	4184550	длина х700х900
Стол с раковиной 800	4184552	длина х800х900

Брызговик	Код
60-100 mm	4205792
100-200 mm	4205802

Ножки	Код
Ножки Classic	4184553

Шкафы с полками	Код
H-1	4180756
H-2	4180763
Полка H-1	4205707
Полка H-2	4205714

Направляющие	Код
J-4	4180788
J-7	4180795

Выдвижные ящики	Код
L-1	4187543
L-3	4180805
L-4	4180837
Шкаф для отходов	4188040

Колесное основание	Код
PA 390 mm	4187575
PA 790 mm	4187092

Полка для разделочных досок	Код
LT	4180876

Полка	Код
Сплошная полка · 1m	4180851
Решетчатая полка · 1m	4180869

Раковина	Код	Габариты мм
K 1	4205224	250x100x125
K 2	4205231	290x155x125
K 314	4205249	335x200x140
K 414	4205256	170x400x140
T 29	4205263	290x400x160

Моечная ванна	Код	Габариты мм
P 314	4205288	335x300x140
P 414	4205295	335x400x140
P 420	4205305	335x400x200
P 425	4205312	335x400x250
P 4420	4205351	400x400x200
P 4425	4205369	400x400x250
P 520	4180932	500x400x200
P 525	4180957	500x400x250
BE 55	4205383	550x500x240
P 620	4182538	600x400x200
P 625	4182545	600x400x250
P 630	4182552	600x400x300
PE 70	4205418	700x440x240
SK 55/25	4180964	550x550x250
P 6528	4205432	600x500x280
P 75525	4205457	700x550x250
P 75530	4205464	700x550x300
P 532, GN ванна	4180996	510x305x210



H-1: шкаф 400 мм, H-2: шкаф 800 мм



J-4: направляющие для 4 моечных кассет



J-7: направляющие для 7 контейнеров GN1/1-65



L-3: три ящика, L-1: один ящик под столешницей



L-4: четыре ящика



LT: полка для разделочных досок



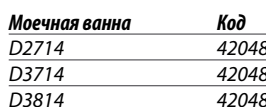
Широкий выбор стандартных раковин



Моечные ванны с закругленными краями



Заругленные раковины



Моечная ванна	Код	Габариты мм
D2714	4204809	ø 270
D3714	4204816	ø 370
D3814	4204823	ø 380

Аксессуары

Аксессуары	Код
Фильтр SA212	4181943
Запорный клапан с фильтром	4205489
Перепускной запорный клапан	4205496
Сифон для 1 ванны	4205506
Сифон для 2 ванн	4205513
Разделитель потока	4205538
Донный клапан с сетчатым фильтром	4204828
Соединитель для посудомоечной машины	4205546
Направляющая для стола предмойки	4205552
Направляющая	4205577
Скошенный конец	4205584
Прорез для стойки в углу	4205591
Прорез для стойки в середине	4205601
Угловой соединитель	4205619
Низкая столешница	4205627
Сток для отходов 180 мм, н/с, крышка	4205633
Сток для отходов 240 мм, н/с, крышка	4180918
Панель для подставки h 0-200 мм x 1 м	4205665
Панель для подставки h 200-300 мм x 1 м	4205672
Панель для подставки выше 300 мм x 1 м	4205697
H-1 замок	4204848
H-2 замок	4204855



Сетчатый фильтр, закругленный, легко моется.



Сток для отходов

КОМБИНИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ МЕБЕЛЬ METOS



Комбинированное оборудование Metos составляется из различных элементов, производимых на предприятиях Metos. Сборка может осуществляться на заводах по специальному требованию заказчика. Доступны конструкции со сплошной верхней плитой, включающие нейтральные, охлаждаемые или тепловые шкафы, ящики и полки. Длина таких конструкций может достигать 5 метров.

В верхней части конструкций могут размещаться ванны и раковины, индукционные плиты, встраиваемые модули, раздатчики кассет и пр.

Внизу располагаются открытые подставки, полки, холодные или тепловые шкафы/ящики, посудомойки, направляющие для кассет итд.

Конструкции могут быть полностью из нержавеющей стали или же, альтернативно, из ламинированных или окрашенных лицевых панелей.

Дизайн специального оборудования может выполняться по требованию заказчика.



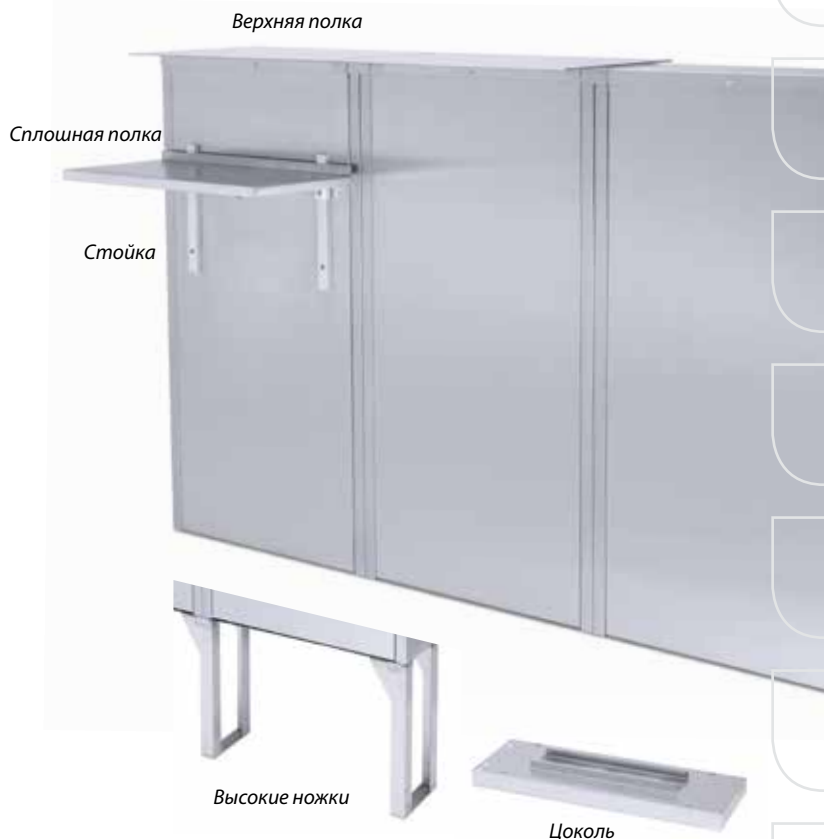
НАСТЕННЫЕ ИНСТАЛЛЯЦИИ METOS

Монтажные стенки Metos позволяют скрыть электрические и технические соединения на кухне за элегантной и стильной стенкой из н/стали. Предлагаются три разных по высоте варианта стенок для различных целей, например, для разгораживания помещений. К стене могут крепиться полки и стойки для кухонного инвентаря.

Стенка устанавливается на ножки или на цоколь.

Настенный модуль	Код	Габариты мм
850	4252315	600x200x850
1150	4252320	600x200x1150
1550	4252325	600x200x1550

Аксессуары	Код	
Цоколь	4252330	1 на настенный модуль
Ножки	4252335	600x195x400
Подвод проводки	4252350	
Опорная планка для полки	4252340	
Верхняя полка	4252345	600x403
Сплошная полка	4188522	580x300
Стойка, алюминий	4150279	300 мм
Конштейн, алюминий	4150342	280 мм



ШКАФ ДЛЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Metos	Код	Габариты мм
SVSK	4150261	800x400x1850
Classic K	4252200	800x600x1850
LKSK	4251000	600x600x2000



Шкаф **Metos SVSK** для хранения уборочного инвентаря с длинными ручками. Шкаф крепится к стене на высоте 50 см от пола. Дно и потолок шкафа - открытые, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха. Щеткодержатель оснащен крепежным приспособлением для ручек.



Шкаф **Metos Classic K** для хранения обычного уборочного инвентаря. Шкаф крепится к стене. Открытая нижняя часть шкафа обеспечивает свободную циркуляцию воздуха. В середине крышки - отверстие для вытяжной трубы. Стандартное оборудование: раковина для мойки, смеситель, батарея для сушки, вешалка для полотенцев, 3 щеткодержателя



Шкаф **Metos LKSK** для хранения уборочных принадлежностей. Дно, потолок и полки шкафа - перфорированные, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха. Высота ножек - 150 мм. Стандартное оборудование: 2 полки, раковина для мойки, стойка для сушки, 3 щеткодержателя.

СТОЛЫ METOS С РЕГУЛИРОВКОЙ ВЫСОТЫ



Стол Metos ATE с регулировкой высоты. Высота регулируется простым нажатием кнопки в пределах 700-900 мм.

При выполнении многих рабочих операций важно, чтобы усилие руки правильно передавалось на рабочие инструменты. Для этого стол должен быть ниже обычного. При использовании многих машин, например, машины для нарезки гастрономических продуктов, рекомендуется уменьшать высоту стола, чтобы избежать в дальнейшем возникновения различных профессиональных заболеваний рук и плеч.

Правильная высота стола легко устанавливается при помощи моторизованного привода. Стол изготовлен из прочной нержавеющей стали, все углы закруглены. Рабочий выключатель находится в удобной близости, однако спрятан за передней кромкой.

Рабочая высота стола Metos регулируется в пределах 70 - 90 см. Благодаря регулируемым ножкам, стол всегда стоит горизонтально. Стол оборудован трансформатором. Для обеспечения безопасности двигатель работает от тока 24 В. Максимальная нагрузка стола 200 кг. В серию входит два стола: длиной 1300 или 1700 мм.

Стол Metos с ручной регулировкой высоты поставляется с гидравлическим усилением. Стол можно установить там, где подключение к электросети невозможно.

Стол с элек. регулировкой ATE	Код	Габариты мм	Эл.соединение
ATE700	4136101	700x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATE1500	4136109	1500x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATE1900	4136113	1900x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATE2300	4136117	2300x650x700...900	230V-0,3 kW 10A

Аксессуары ATE	Код	Mitat mm
Шкаф KH-1/O	4250085	400x560x438
Шкаф KH-1/V	4250086	400x560x438
Шкаф KH-2	4136119	800x560x438
Ящик KL-3	4136120	400x560x438
Ящик L-1	4187543	400x560x187

Стол с элек. регулировкой ATHE	Код	Габариты мм	Эл.соединение
ATHE1065	4136136	1000x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1265	4136137	1200x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1365	4136138	1300x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1665	4136139	1600x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE2065	4136140	2000x650x700...900	230V-0,3 kW 10A

Стол с ручной регулировкой ATHM	Код	Габариты мм
ATHM1065	4136130	1000x650x700...900
ATHM1265	4136131	1200x650x700...900
ATHM1365	4136132	1300x650x700...900
ATHM1665	4136133	1600x650x700...900
ATHM2065	4136134	2000x650x700...900

Все аксессуары Classic могут использоваться со столами ATHE и ATHM

Аксессуары для всех моделей	Код	h = 60 - 100 мм x 1 м
Брызгозащитный щиток RL	4205792	
Решетчатая полка	4180869	
Сплошная полка	4180851	

При выборе шкафа и выдвижных ящиков следует иметь в виду, что свободное пространство между ножками на 300 мм меньше общей длины стола



Стол ATHM с ручной регулировкой высоты.

НАСТЕННЫЕ ПОЛКИ METOS



Система настенных полок Metos позволяет устанавливать полки по желанию заказчика. Бесступенчатая регулировка расстояния между полками. Полочные кронштейны с надежным винтовым креплением. Доступны сплошные и решетчатые полки.

Сзади полки оснащены бортиком, а передний край имеет наклон вперед, что повышает устойчивость и грузоподъемность полок. Интервал между полками 500 мм.



Сплошная полка	Код
580x300mm	4188522
680x300mm	4188547
780x300mm	4150367
880x300mm	4150374
980x300mm	4150381
1080x300mm	4188018
1180x300mm	4150399
1280x300mm	4150409
1380x300mm	4188025
1480x300mm	4150416
1580x300mm	4150423
1680x300mm	4150448
1780x300mm	4150455
1880x300mm	4205048
1980x300mm	4150462

Решетчатая полка	Код
580x300mm	4188554
680x300mm	4188032
780x300mm	4150487
880x300mm	4150494
980x300mm	4150504
1080x300mm	4188057
1180x300mm	4150511
1280x300mm	4150529
1380x300mm	4188064
1480x300mm	4150536
1580x300mm	4150543
1680x300mm	4150568
1780x300mm	4150575
1880x300mm	4205055
1980x300mm	4150582

Сплошная полка	Код
580x400mm	4188258
680x400mm	4188071
780x400mm	4188089
880x400mm	4188096
980x400mm	4188113
1080x400mm	4188138
1180x400mm	4188145
1280x400mm	4188152
1380x400mm	4188177
1480x400mm	4188184
1580x400mm	4188191
1680x400mm	4188219
1780x400mm	4188226
1880x400mm	4205062
1980x400mm	4188233

Решетчатая полка	Код
580x400mm	4188265
680x400mm	4188272
780x400mm	4188297
880x400mm	4188314
980x400mm	4188321
1080x400mm	4188339
1180x400mm	4188346
1280x400mm	4188353
1380x400mm	4188378
1480x400mm	4188385
1580x400mm	4188392
1680x400mm	4188427
1780x400mm	4188434
1880x400mm	4205087
1980x400mm	4188441

Полочный кронштейн	Код
280mm	4150342
380mm	4187776
480mm	4187582
515mm, пологий	4187783

Стойка	Код
300mm	4150279
600mm	4150286
900mm	4150293
1200mm	4150303
1600mm	4150328
2000mm	4150335

Полочный кронштейн, н/с	Код
270mm	4187585
370mm	4187586

Стойка, н/с	Код
400mm	4150281
600mm	4150282
1000mm	4150283

Сплошная полка для кассет	Код
580x520mm	4188459
1080x520mm	4188466
1680x520mm	4188473

СТЕЛЛАЖИ METOS ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

Стеллажи для обслуживания Metos разработаны для более продуктивного использования ограниченного пространства, а также для сокращения расстояний между кухней, посудомойкой и служебными помещениями. Стеллажи в значительной мере уменьшают количество битой посуды и позволяют обслуживающему персоналу эффективнее выполнять свою работу.



4551308



4551310



4551312



4551314



4551316



4551318



4551320



4551322

РЕСТОРАННЫЕ СТЕЛЛАЖИ

Ресторанные стеллажи Metos Nordien-System оборудованы наклонными полками для облегчения доступа к кухонному инвентарю. Отдельные стеллажи для кассет 500 и 460 мм (доступны одиночные и сдвоенные модели)..

Для стаканов		Вместимость		
500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	прибл.
двойной	4551308	1100x520x1910	6	430
одиночный	4551310	590x520x1910	6	210

Для стаканов/посуды		Стаканы/тарелки		
500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	прибл
двойной	4551312	1100x520x1910	5	300/240
одиночный	4551314	590x520x1910	5	150/120

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Стеллажи для обслуживания Metos Nordien-System специально приспособлены для удобной работы обслуживающего персонала. Отдельные стеллажи для кассет 500 и 460 мм (доступны одиночные и сдвоенные модели).

Для стаканов/посуды/приборов		Стаканы/тарелки/приборы ~		
500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	
двойной	4551316	1100x520x1910	5	210/350/450
одиночный	4551318	590x520x1910	5	100/170/220

Для стаканов/посуды/приборов		Стаканы/тарелки/приборы ~		
500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	
двойной	4551320	1100x520x1910	6	280/240/900
одиночный	4551322	590x520x1910	6	140/120/450

СТЕЛЛАЖИ METOS ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СОРТИРОВКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

Стеллажи для обслуживания изготовлены из сварных стальных труб размером 20x20 мм. Опорные элементы и полки из нержавеющей стали. Решетчатые полки из полипропилена. Регулируемые ножки. Очень устойчивые. Легко собираются без специальных инструментов



4551324



4551326



4551328



4551330



4551332



4551334



4551336



4551338

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Стеллажи для обслуживания Metos Nordien-System с плоской полкой удобны для подготовки подносов и т.д. Отдельные стеллажи для кассет 500 и 460 мм (доступны одиночные и двойные модели).

Для стаканов/посуды/приборов

500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	Стаканы/тарелки/приборы ~
двойной	4551332	1100x520x1910	8	210/100/450
одиночный	4551334	590x520x1910	8	100/50/220

Для стаканов/посуды/приборов

500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	Glasses/plates/cutlery approx.
двойной	4551336	1100x520x1910	7	70/480/900
одиночный	4551338	590x520x1910	7	30/240/450

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Стеллажи для хранения Metos Nordien-System вмещают большое количество стаканов, чашек и прочей посуды, а также столовых приборов. Отдельные стеллажи для кассет 500 и 460 мм (доступны одиночные и двойные модели).

Для стаканов/посуды

500 кассет	Код	Габариты мм	Полки	Стаканы ~
двойной	4551324	1100x520x1910	7	500
одиночный	4551326	590x520x1910	7	250

Для стаканов/посуды

500 baskets	Код	Габариты мм	Полки	Стаканы / тарелки ~
двойной	4551328	1100x520x1910	7	430/240
одиночный	4551330	590x520x1910	7	210/120

СТЕЛЛАЖИ METOS ДЛЯ СОРТИРОВКИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Стеллаж Metos для сортировки столовых приборов

Специально разработанный стеллаж **Metos Nordien-System** для сортировки и хранения столовых приборов. Рабочие поверхности оснащены защитными бортиками с трех сторон для предотвращения падения приборов на пол.
Каркас - стальная квадратная труба 20x20 мм.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для хранения и сортировки приборов

Код	Габариты мм	Полки
4551340	1100x520x1910	7
4551342	590x520x1910	7



Стеллаж Metos для кассет

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ КАССЕТ METOS

Стеллажи для хранения **Metos Nordien-System** на 9-12 кассет. Рама из нержавеющей стали, полипропиленовые направляющие со стопорами для кассет. Отдельные стеллажи для кассет 500 и 460 мм (доступны одиночные и двойные модели).

Стеллажи поставляются в плоской упаковке и легко собираются без специальных инструментов.

Стеллаж для кассет	Код	Габариты мм	Кассеты
на 500 кассет	4551058	590x520x1910	12
на 460 кассет	4551092	560x490x1910	12

ФИКСАТОРЫ METOS ДЛЯ СТЕЛЛАЖЕЙ



Фиксаторы **Metos Nordien-System** для соединения стеллажей и повышения устойчивости конструкции. Специальные фиксаторы для крепления стеллажей к стене. Материал - н/сталь.

Фиксаторы для стеллажей	Код
настенный фиксатор	4551392
фиксатор обычный	4551394

СТЕЛЛАЖ МЕТОС ДЛЯ ХРАНЕНИЯ



Стеллаж для хранения Metos

Стеллажи для хранения **Metos Nordien-System** идеально подходят для хранения керамической и фаянсовой посуды в каскетах. Рама из квадратной трубы 20x20 мм (н/сталь). Полки из н/стали выдерживают большую нагрузку. Расстояние между полками 340 мм. Глубина полки 330 мм или 520 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для хранения	Код	Габариты мм	Полки	Тарелки~
глубина 330 мм	4551344	1100x330x1910	5	600
глубина 330 мм	4551346	590x330x1910	5	300
Стеллаж для хранения	Код	Габариты мм	Полки	Тарелки~
глубина 520 мм	4551348	1100x520x1910	5	1200
глубина 520 мм	4551350	590x520x1910	5	600

СТЕЛЛАЖ МЕТОС ДЛЯ КОТЛОВ, КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД

Стеллажи **Metos Nordien-System** для хранения кастрюль, котлов, контейнеров и т.д. Рама из квадратной трубы 20x20 мм (н/сталь). Решетчатые полки из нержавеющей стали. Расстояние между полками 513 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для котлов и сковород	Код	Габариты мм	Полки
глубина 520 мм	4551300	590x520x1910	4
глубина 520 мм	4551302	1100x520x1910	4



Стеллажи Metos для котлов и сковород



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ТАРЫ

Стеллажи **Metos Nordien-System** для бутылочных ящиков предназначены для складирования и хранения пустых бутылок и напитков. Наклонные полки облегчают доступ к бутылкам. Рама из стальной трубы (н/сталь) квадратного сечения 20 x 20 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж для тары	Код	Габариты мм
На 8 ящиков	4551006	960x320x1540
На 4 ящика	4551004	510x320x1540

Полка надежно удерживает ящики на месте. Загрузка и разгрузка тары осуществляется быстро и без всяких усилий.

СИСТЕМА НАПОЛЬНЫХ ПОЛОК METOS

Metos предлагает удобную и гигиеничную **систему напольных полок**. Полки имеют регулируемые ножки. Высота полок регулируется с интервалом 150 мм. Максимальная нагрузка полки с алюминиевыми стойками – 600 кг, со стойками из н/стали – 1200 кг. Грузоподъемность одной сплошной или решетчатой полки – 100/150 кг в зависимости от длины. Пластиковые решетчатые полки изготовлены из



Сплошные полки из н/стали или алюминия



Решетчатые полки из алюминия. Расстояние между полками регулируется с интервалом 15 см.



Решетчатые полки из н/стали. Быстрая и простая установка



Перфорированные пластиковые полки. Для всех полок доступно угловое соединение.



Система напольных полок Metos – эффективное и передовое решение для создания индивидуальной системы хранения. Полки и стойки выполнены из нержавеющей стали или алюминия. Полки легко переставляются, перемещаются или добавляются к системе. Простая и удобная установка. Для сборки требуется только отвертка для фиксации распорок

300 mm

Алюминий	Код	Габариты мм
стойка	4201021	300x1600
стойка	4201039	300x1800
стойка	4201046	300x2000
Алюминий	Код	Габариты мм
решетка	4201053	300x600
решетка	4201065	300x800
решетка	4201072	300x900
решетка	4201086	300x1000
решетка	4201093	300x1200
решетка	4201103	300x1400
решетка	4201108	300x1500
Алюминий	Код	Габариты мм
сплошная полка	4201115	300x600
сплошная полка	4201122	300x800
сплошная полка	4201129	300x900
сплошная полка	4201136	300x1000
сплошная полка	4201144	300x1200
сплошная полка	4201151	300x1400
сплошная полка	4201158	300x1500
Алюминий	Код	Габариты мм
распорка	4201484	
угловой фиксатор	4202495	

Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм
стойка	4202978	300x1600
стойка	4202985	300x1800
стойка	4202992	300x2000
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм
решетка	4202745	300x600
решетка	4202752	300x800
решетка	4202777	300x900
решетка	4202784	300x1000
решетка	4202791	300x1200
решетка	4202801	300x1400
решетка	4202819	300x1500
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм
сплошная полка	4202826	300x600
сплошная полка	4202833	300x800
сплошная полка	4202858	300x900
сплошная полка	4202865	300x1000
сплошная полка	4202872	300x1200
сплошная полка	4202897	300x1400
сплошная полка	4202907	300x1500
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм
распорка	4202463	
угловой фиксатор	4202495	

СИСТЕМА НАПОЛЬНЫХ ПОЛОК METOS

прочной пищевой пластмассы, способной выдерживать температуру –30 С. Пластиковые полки можно мыть в посудомоечной машине. К задним сторонам стоек для придания конструкции жесткости крепятся распорки. Система полок будет очень устойчива, если усилить распорками каждую секцию. Наши дизайнеры помогут вам создать индивидуальную систему хранения на любой вкус.

400 mm			500 mm			600 mm		
Алюминий	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
стойка	4201029	400x1600	4201269	500x1600	4201695	600x1600	4201695	600x1600
стойка	4201036	400x1800	4201276	500x1800	4201685	600x1800	4201685	600x1800
стойка	4201043	400x2000	4201283	500x2000	4201697	600x2000	4201697	600x2000
Алюминий	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
решетка	4201068	400x600	4201318	500x600	4201847	600x600	4201847	600x600
решетка	4201075	400x800	4201325	500x800	4201692	600x800	4201692	600x800
решетка	4201082	400x900	4201332	500x900	4201854	600x900	4201854	600x900
решетка	4201117	400x1000	4201357	500x1000	4201861	600x1000	4201861	600x1000
решетка	4201124	400x1200	4201364	500x1200	4201879	600x1200	4201879	600x1200
решетка	4201131	400x1400	4201371	500x1400	4201886	600x1400	4201886	600x1400
решетка	4201149	400x1500	4201389	500x1500	4201702	600x1500	4201702	600x1500
Алюминий	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
сплошная полка	4201156	400x600	4201396	500x600	4201893	600x600	4201893	600x600
сплошная полка	4201163	400x800	4201406	500x800	4201727	600x800	4201727	600x800
сплошная полка	4201188	400x900	4201413	500x900	4201734	600x900	4201734	600x900
сплошная полка	4201195	400x1000	4201438	500x1000	4201741	600x1000	4201741	600x1000
сплошная полка	4201205	400x1200	4201445	500x1200	4201759	600x1200	4201759	600x1200
сплошная полка	4201212	400x1400	4201452	500x1400	4201766	600x1400	4201766	600x1400
сплошная полка	4201237	400x1500	4201477	500x1500	4201773	600x1500	4201773	600x1500
Алюминий	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
распорка	4201484		4201484		4201484		4201484	
угловой фиксатор	4202495		4202495		4202495		4202495	
Пластик	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
пласт. решетка	4201519	400x600	4201607	500x600	4201903	600x600	4201903	600x600
пласт. решетка	4201526	400x800	4201614	500x800	4201928	600x800	4201928	600x800
пласт. решетка	4201533	400x900	4201621	500x900	4201935	600x900	4201935	600x900
пласт. решетка	4201558	400x1000	4201639	500x1000	4201942	600x1000	4201942	600x1000
пласт. решетка	4201565	400x1200	4201646	500x1200	4201967	600x1200	4201967	600x1200
пласт. решетка	4201572	400x1400	4201653	500x1400	4201974	600x1400	4201974	600x1400
пласт. решетка	4201597	400x1500	4201678	500x1500	4201981	600x1500	4201981	600x1500
Угловой фиксатор	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
для перфорированных пласт.полок	4201798		4201798		4201798		4201798	
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
стойка	4202022	400x1600	4202255	500x1600	4202921	600x1600	4202921	600x1600
стойка	4202047	400x1800	4202262	500x1800	4202551	600x1800	4202551	600x1800
стойка	4202054	400x2000	4202287	500x2000	4202939	600x2000	4202939	600x2000
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
решетка	4202061	400x600	4202294	500x600	4202569	600x600	4202569	600x600
решетка	4202079	400x800	4202986	500x800	4202717	600x800	4202717	600x800
решетка	4202086	400x900	4202987	500x900	4202718	600x900	4202718	600x900
решетка	4202093	400x1000	4202988	500x1000	4202719	600x1000	4202719	600x1000
решетка	4202103	400x1200	4202989	500x1200	4202720	600x1200	4202720	600x1200
решетка	4202128	400x1400	4202990	500x1400	4202721	600x1400	4202721	600x1400
решетка	4202135	400x1500	4202368	500x1500	4202657	600x1500	4202657	600x1500
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
сплошная полка	4202142	400x600	4202375	500x600	4202664	600x600	4202664	600x600
сплошная полка	4202167	400x800	4202993	500x800	4202722	600x800	4202722	600x800
сплошная полка	4202174	400x900	4202994	500x900	4202723	600x900	4202723	600x900
сплошная полка	4202181	400x1000	4202998	500x1000	4202724	600x1000	4202724	600x1000
сплошная полка	4202199	400x1200	4202995	500x1200	4202725	600x1200	4202725	600x1200
сплошная полка	4202209	400x1400	4202996	500x1400	4202726	600x1400	4202726	600x1400
сплошная полка	4202216	400x1500	4202456	500x1500	4202738	600x1500	4202738	600x1500
Нержавеющая сталь	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм	Код	Габариты мм
распорка	4202463		4202463		4202463		4202463	
угловой фиксатор	4202495		4202495		4202495		4202495	

ПЕРЕДВИЖНЫЕ СТЕЛЛАЖИ METOS EASY RIDER

Система передвижных стеллажей **Metos Easy Rider** позволяет оптимизировать использование складских площадей для хранения сухих продуктов, а также продуктов в холодильных и морозильных камерах. Установив стандартные напольные стеллажи **Metos** на роликовые шасси, можно сэкономить пространство за счет сокращения проходов между стеллажами. Следствием такой экономии является увеличение площади хранения почти в два раза и сокращение расходов на покупку дорогостоящего дополнительного холодильного оборудования.

Для сборки одного ряда передвижных стеллажей необходимы два напольных рельса нужной длины, пластиковые концевые стопоры, два роликовых шасси для каждого стеллажа и одна X-образная распорка для усиления жесткости каждого стеллажа. Шасси подходят для соединения основных и дополнительных стеллажей общей длиной до 3 метров. Возможная глубина стеллажей: 600, 800 и 1000 мм. Роликовое шасси Easy Rider 80 рассчитано на два стеллажа глубиной 400 мм, а шасси Easy Rider 100 – на два стеллажа глубиной 500 мм. Максимальная длина напольных рельсов – 4 м. Возможно увеличение длины за счет укладки буферных устройств.

Metos	Код
Рельсы Easy Rider, н/с	4202520
Пластиковый стопор	4202521
Роликовое шасси Easy Rider 60 1 x 60 н/с	4202522
Роликовое шасси Easy Rider 80 2 x 40 н/с	4202524
Роликовое шасси Easy Rider 100 2 x 50 н/с	4202526
Распорка Easy Rider 600 мм н/с	4202528
Распорка Easy Rider 800-1500 н/с	4202530



Мобильные стеллажи системы Metos Easy Rider передвигаются по напольным рельсам и экономят свыше 50% складской площади.



Стеллажи Metos глубиной 600 мм, установленные на роликовое шасси Easy Rider 60.



МОНТАЖНЫЕ ЧЕРТЕЖИ

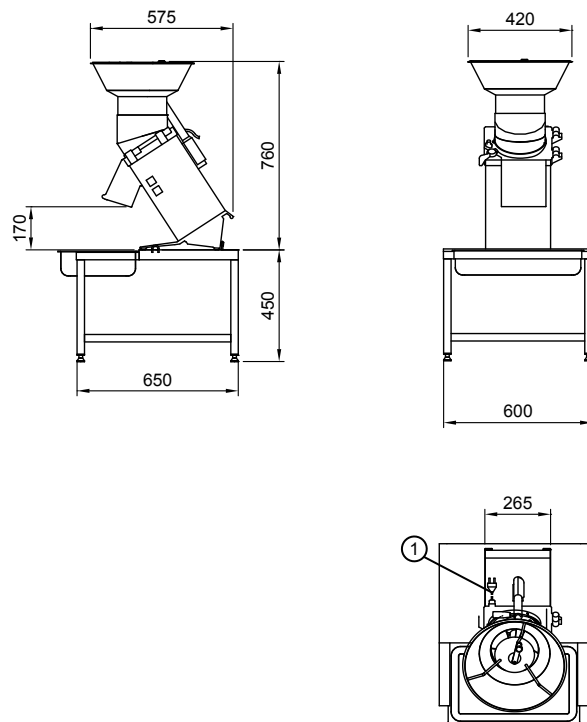
ЦИФРОВЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Электрическое соединение (Эл. соединение)
2. Подключение к холодной воде
3. Подключение к горячей воде
4. Дренаж
5. Подключение газа
6. Подключение пара
7. Отвод конденсата
8. Выпуск пара
9. Рекомендуемый напольный дренаж/яма (не входит в поставку Metos)
11. Альтернативное эл.соединение
12. Альтернативное подключение к холодной воде
13. Альтернативное подключение к горячей воде
14. Альтернативный дренаж
15. Альтернативное подключение газа
16. Альтернативный выпуск пара
17. Альтернативный отвод конденсата
18. Альтернативный выпуск пара
19. Альтернативный напольный дренаж/яма
21. Обратный клапан
22. Вакуумный клапан
23. Предохранительный клапан
24. Главный выключатель
25. Запорный клапан
26. Защитная труба для электрических кабелей
27. Фильтр
28. 2 м электрокабеля
29. Тепловое оборудование
30. Место для технического обслуживания
33. Водяной фильтр
41. Теплостойкая дренажная труба
42. Наклон 5 %
43. Сжатый воздух
44. Очищенная вода (опция)
45. Кабель данных (напр. НАССР), требуется мин. 20 мм защитной трубки
46. Кабели управления для управления охлаждением и нагревом в здании, требуется две защитные трубки мин. 20 мм
47. Подключение дистанционного блока охлаждения, вход
48. Подключение дистанционного блока охлаждения, выход
49. Магистральная шина
50. Впуск ледяной воды
51. Отвод ледяной воды
52. Соединение для моющих средств
53. Кабель управления для льдогенератора

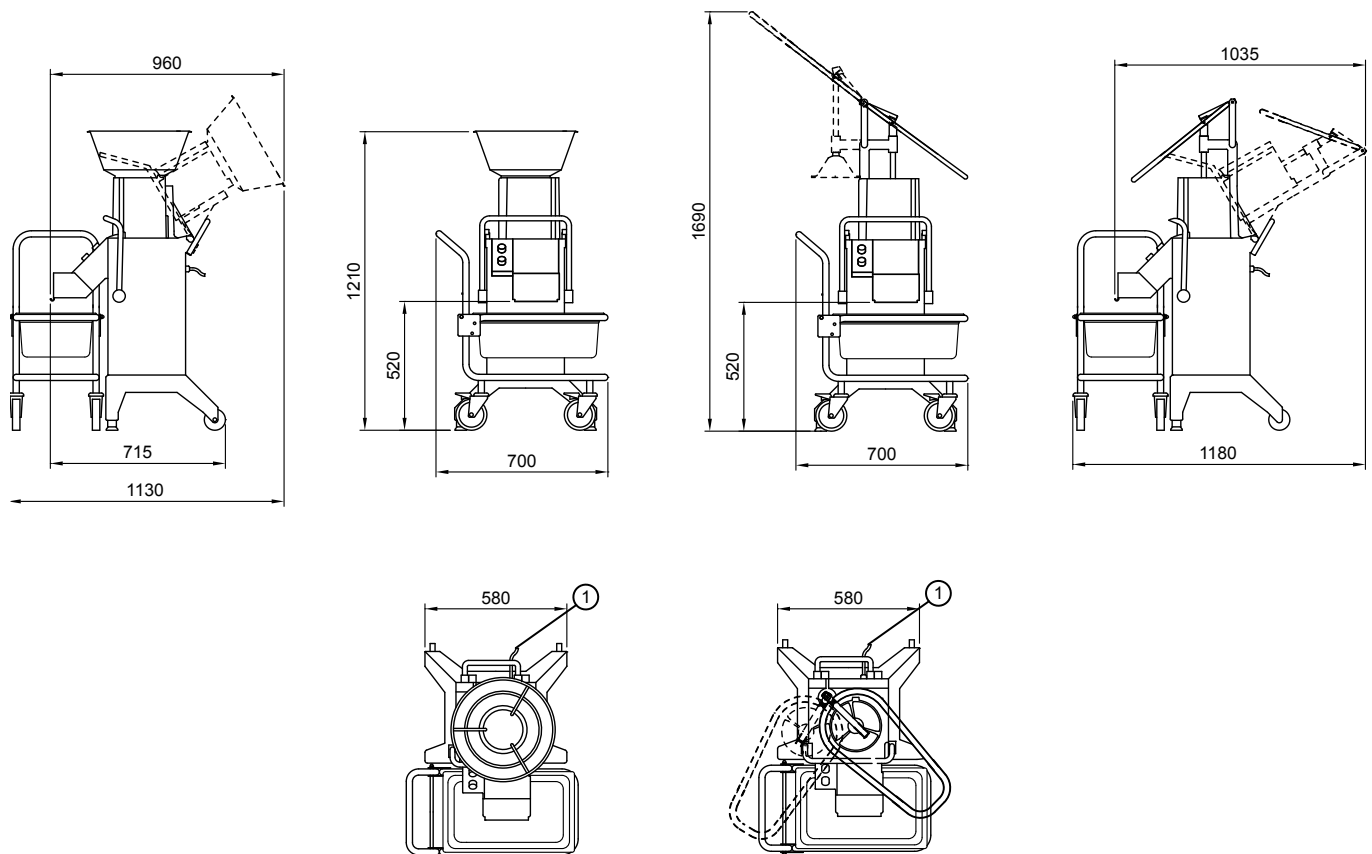
Размеры: АхВхС = ширина х глубина х высота

Мы оставляем за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

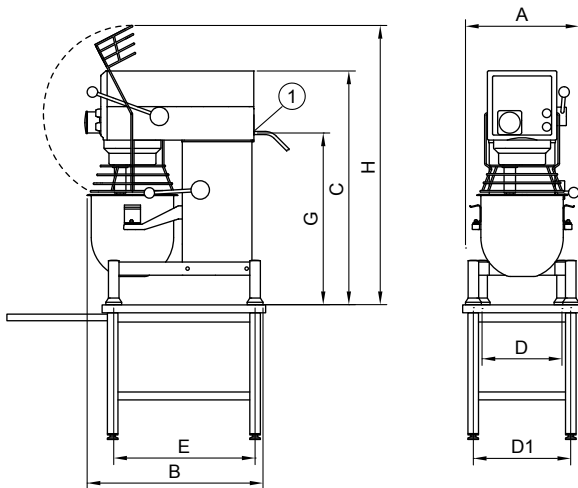
METOS RG-350



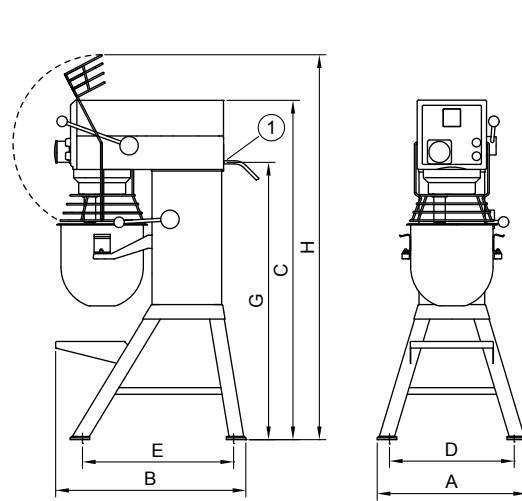
METOS RG-400



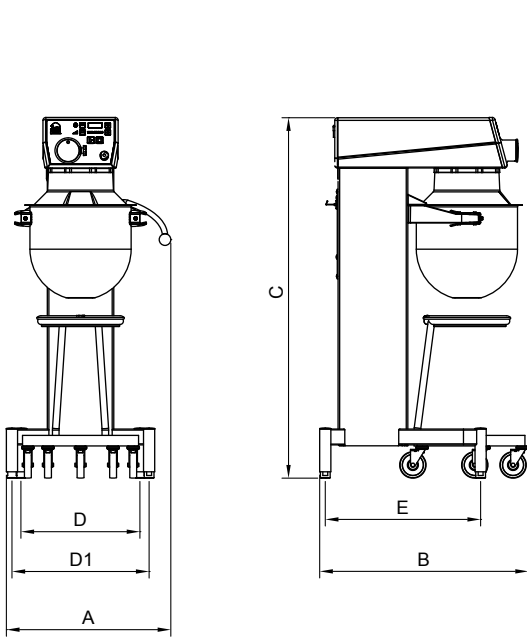
METOS BEAR



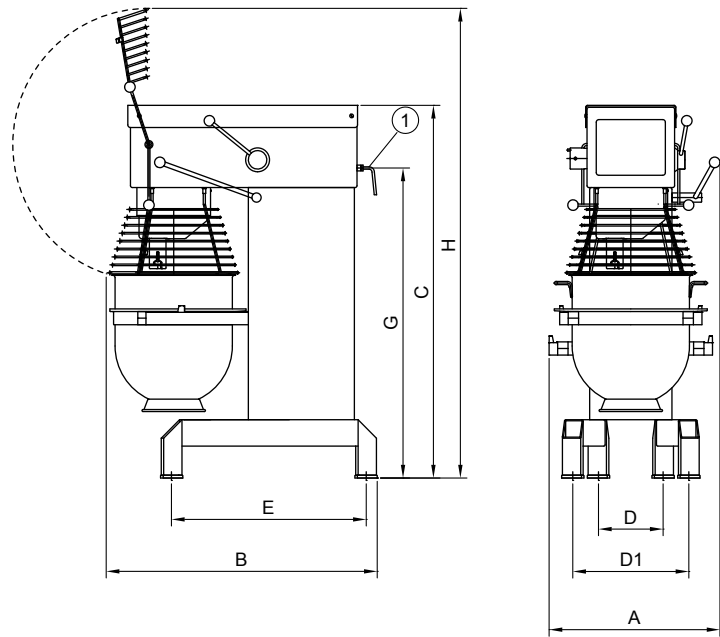
RN 10/20 TABLE



RN 10/20



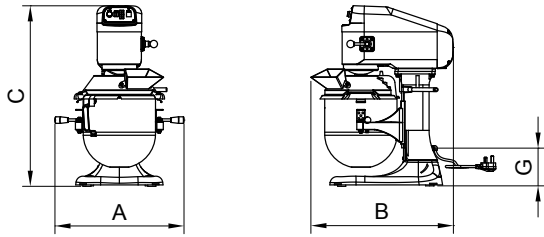
KODIAK



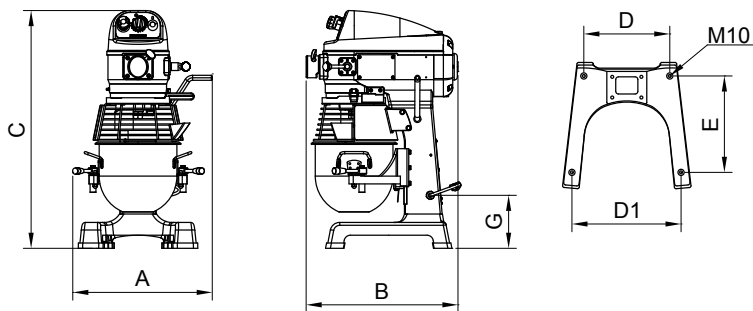
AR 30-AR 100

Metos	A	B	C	D	D1	E	G	H
RN 10 TABLE	369	592	639	235	329	505		869
RN 20 TABLE	430	675	885	303	370	535	651	1058
RN 10	548	606	1180	479	479	518		1495
RN 20	566	720	1286	473	473	573	1032	1415
AR 30	520	910	1210	230	380	653	1015	1500
AR 40	535	910	1210	230	380	653	1015	1500
AR 60	648	1028	1413	245	440	739	1175	1780
AR 80	654	1150	1470	245	550	826	1154	1899
AR 100	691	1171	1593	243	570	824	1277	2021
KODIAK	623	792	1367	450	520	589		

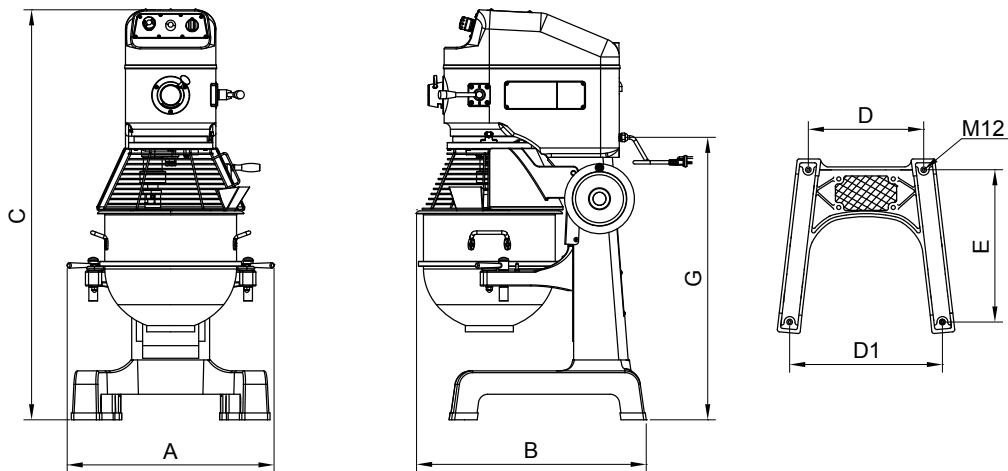
SP502/SP800



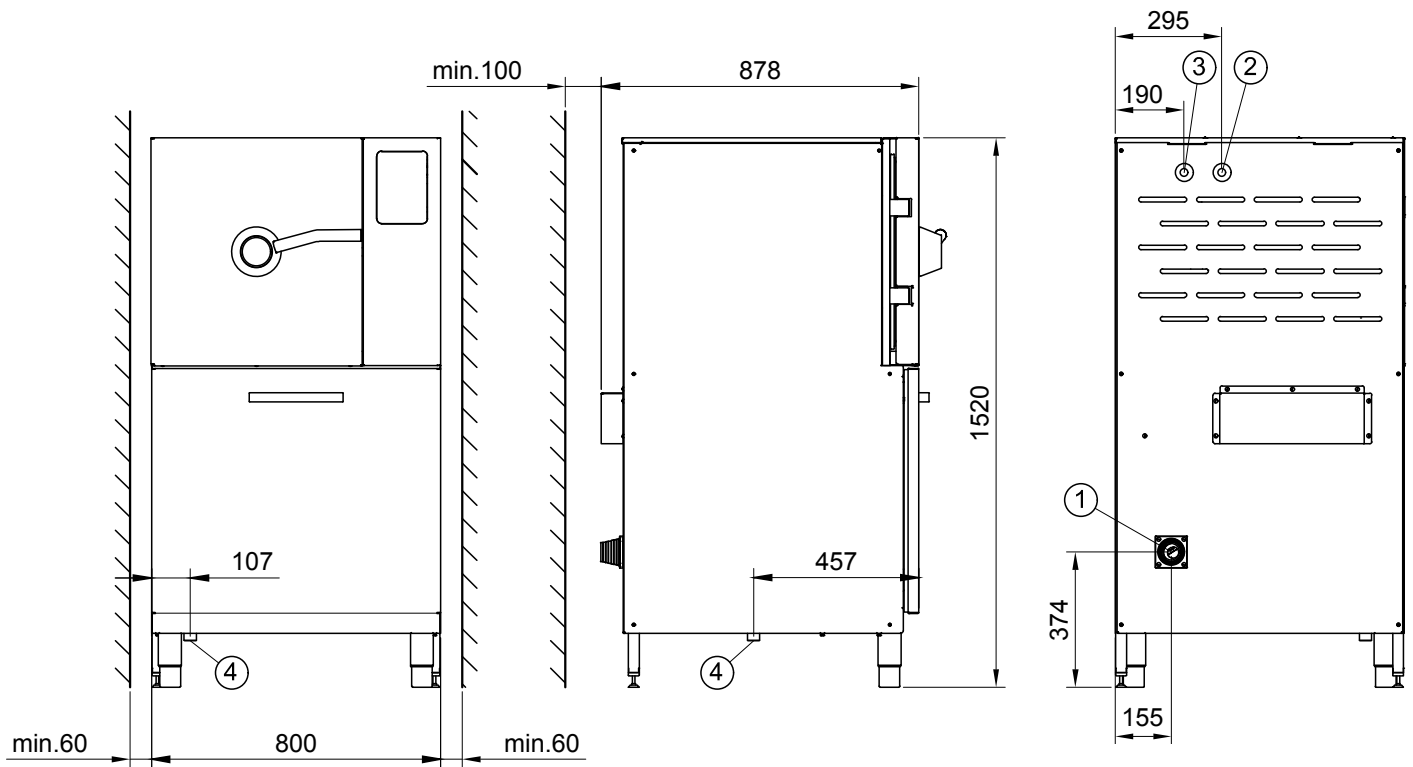
SP-100/SP-200



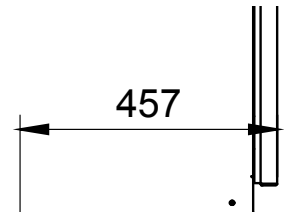
SP-30 - SP80



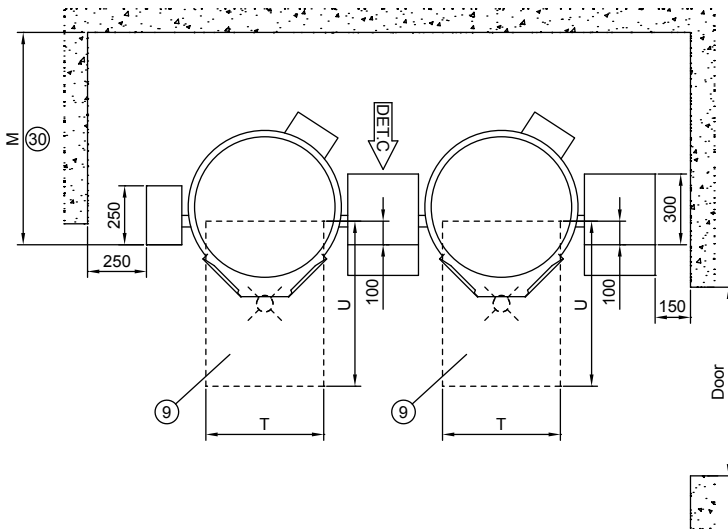
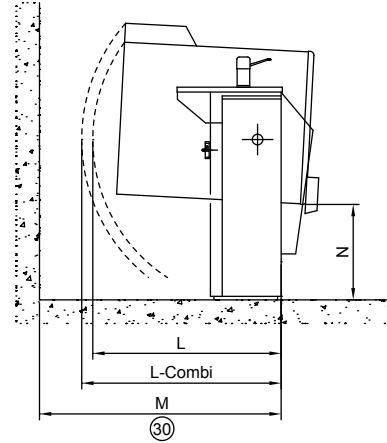
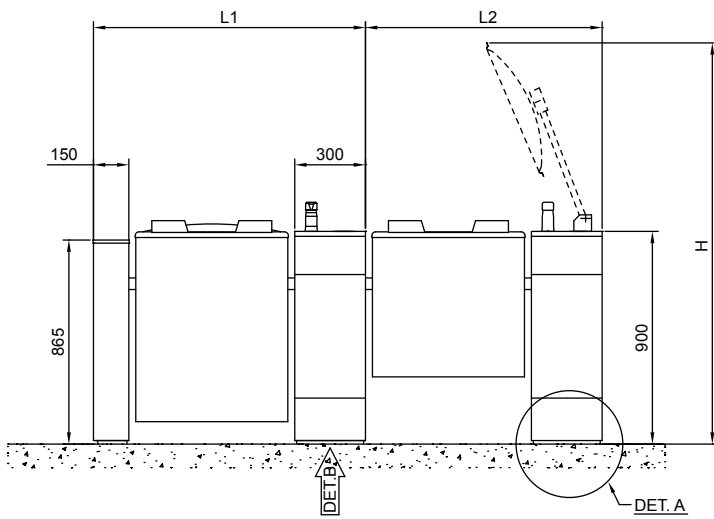
Metos	A	B	C	D	D1	E	G
SP-502A-B	392	388	434	140	136	250	60
SP-800A-B	414	455	580	192	208	282	121
SP-100A	448	490	765	236	301	346	170
SP-200A	550	515	871	242	341	353	217
SP-30HA	650	667	1172	390	496	560	783
SP-40HA	665	738	1315	410	545	575	907
SP-60HA	775	770	1308	410	545	575	899
SP-A80HI	788	1088	1559	440	665	804	1171
SP-B80HI	788	1088	1559	440	665	804	1171



- ② G 1/2" external thread
- ③ G 1/2" external thread
- ④ G 1" external thread

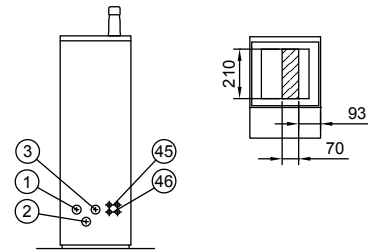


METOS CULINO & VIKING 40-100E



Connection options

DET. C Connection from back DET. B Connection area from ground

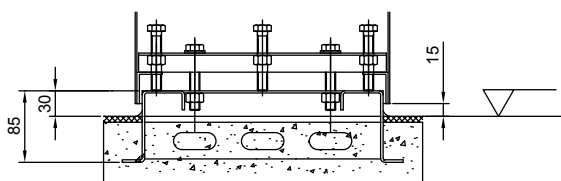


- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④5 option
- ④6 option

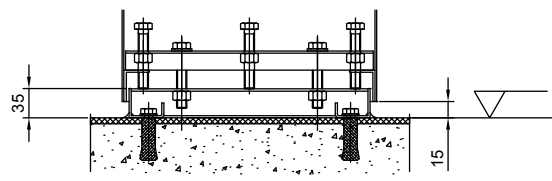
Culino & Viking	L1	L2	H	L -Combi	L	M	N	U	T	Door
40E	1047	897	1710	730	630	900	455	800	400	730
60E	1047	897	1710	820	630	1040	455	800	400	730
80E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785
100E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785

DET. A

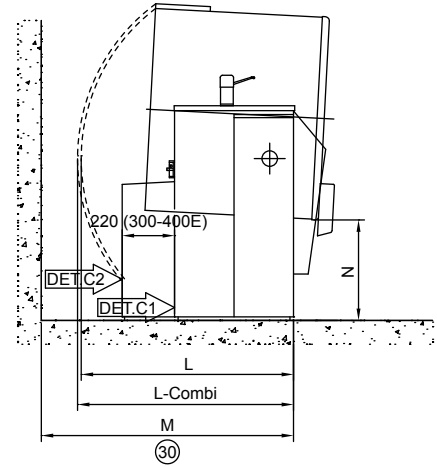
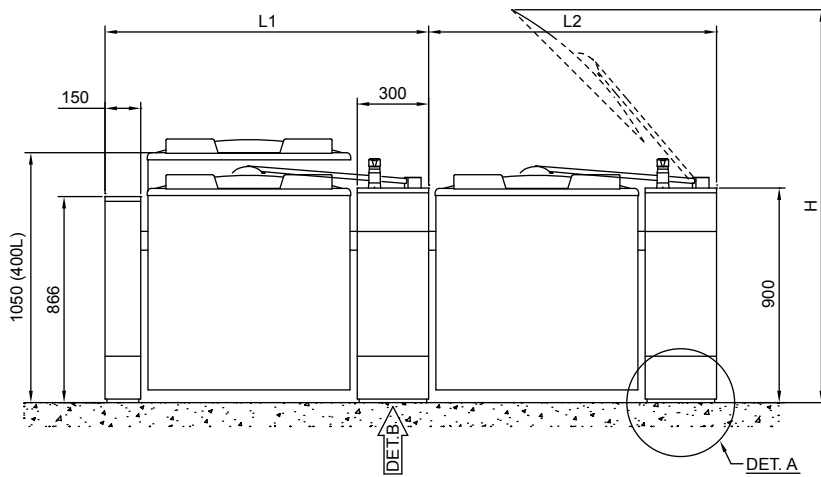
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



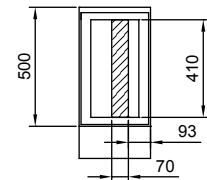
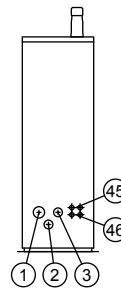
METOS CULINO & VIKING 150-400E



Connection options

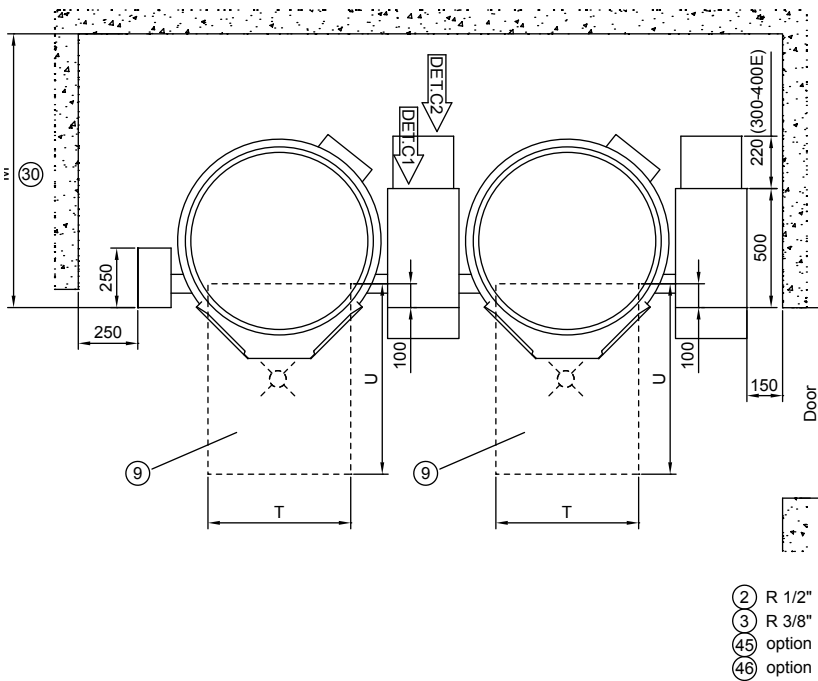
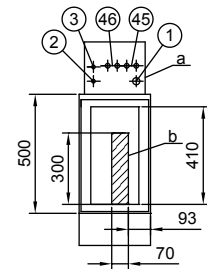
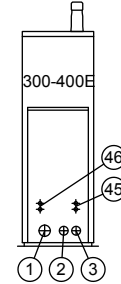
DET.C1
Connection from back
150-200E

DET.B
Connection area from ground
150-200E



DET.C2
Connection from back
300-400E

DET.B
Connection from ground
300-400E
a) outside pillar
b) inside pillar

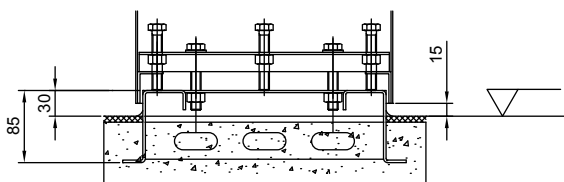


- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④5 option
- ④6 option

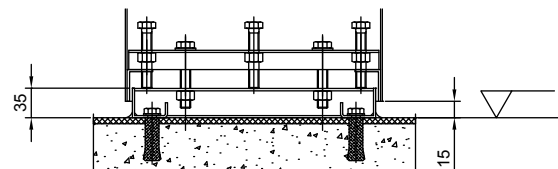
Culino & Viking	L1	L2	H	L - Combi	L	M	N	U	T	Door
150E	1360	1210	1980	910	895	1010	420	800	600	945
200E	1360	1210	1980	980	895	1130	420	800	600	945
300E	1560	1410	2100	1135	1135	1190	450	1200	600	1165
400E	1560	1410	2235	1135	1135	1190	440	1200	600	1165

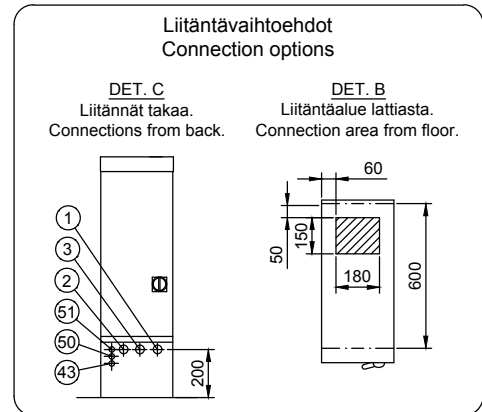
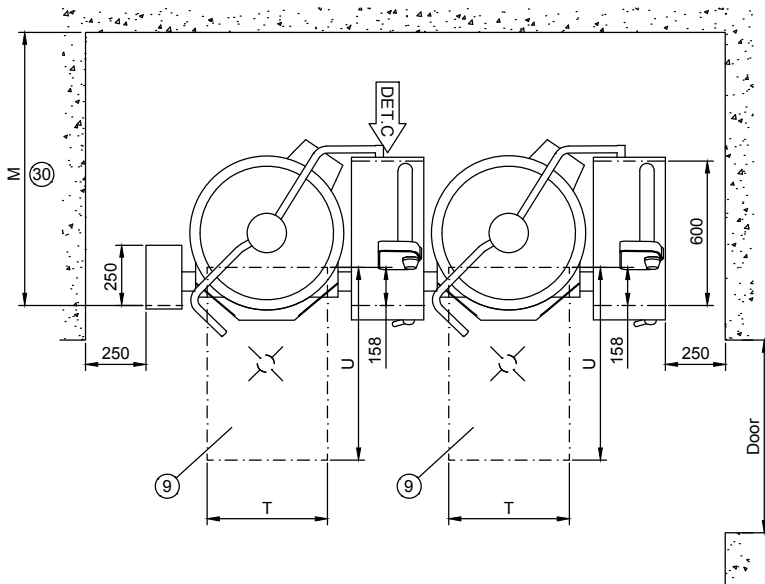
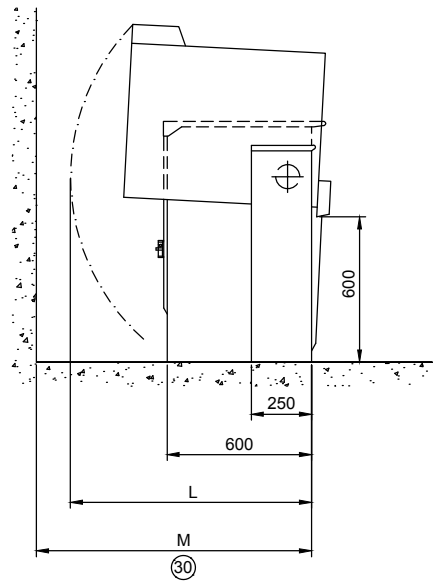
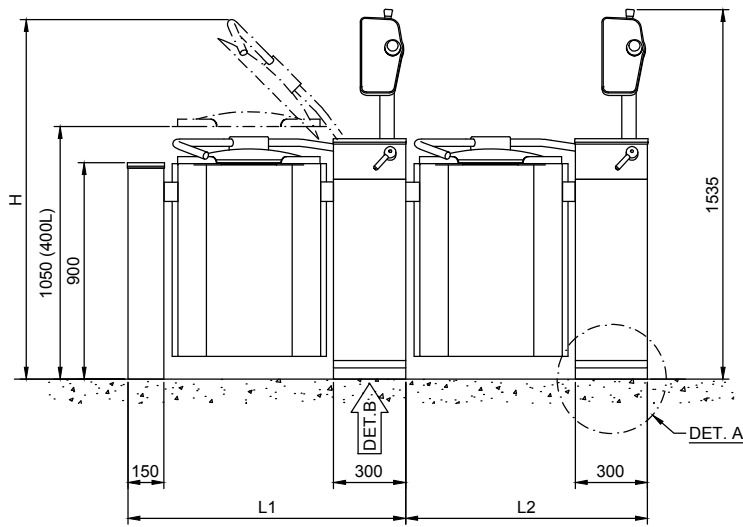
DET. A

Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



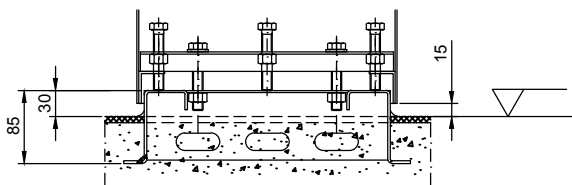


- ② R 1/2" ⑤① R 3/4" (optio)
- ③ R 1/2" ④③ R 1/2" (optio)
- ⑤② R 1/2" (optio)

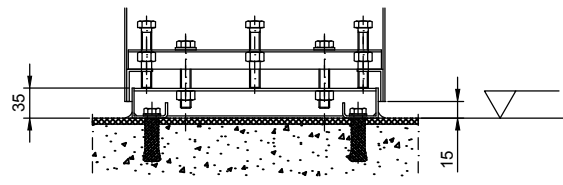
Proveno 2G	L1	L2	H	L	M	U	T	Door
40E	1047	897	1740	870	1055	800	400	800
60E	1047	897	1740	955	1180	800	400	800
80E	1154	1004	1745	1010	1235	800	500	800
100E	1154	1004	1745	1010	1235	800	500	800
150E	1360	1210	1945	1075	1170	800	600	1000
200E	1360	1210	1945	1155	1285	800	600	1000
300E	1560	1410	2110	1280	1320	1000	600	1200
400E	1560	1410	2080	1280	1320	1200	600	1200

DET. A

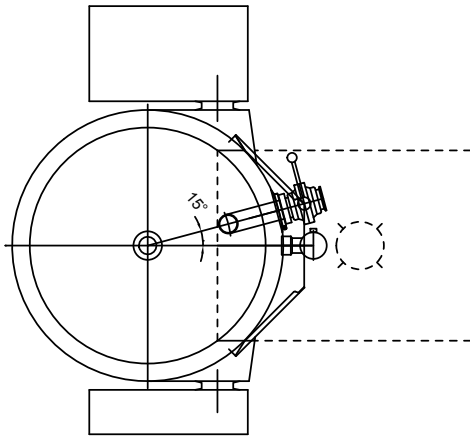
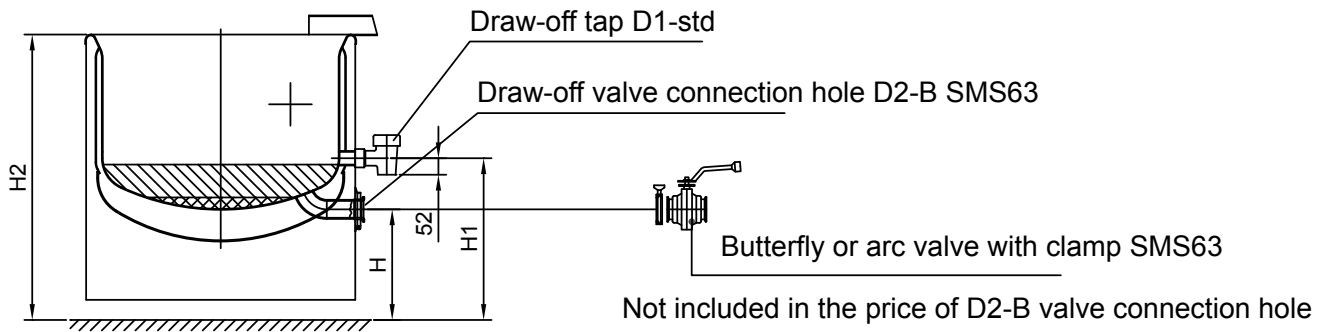
Asennus valuuin upotettavalle asennuskehykselle.
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Asennus pintakehykselle.
Installation on surface installation frames.

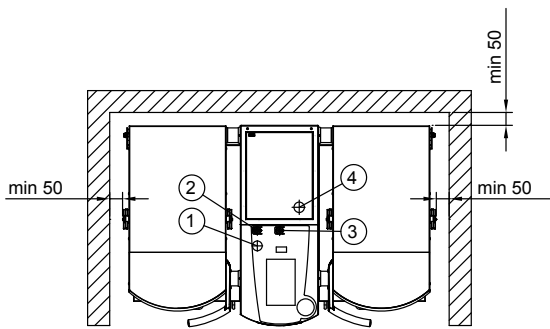
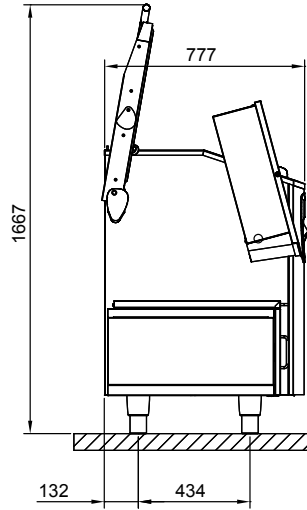
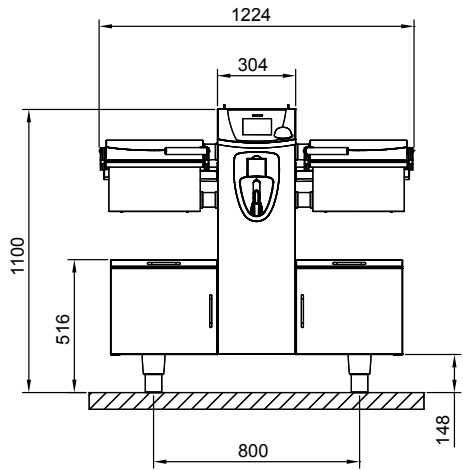


DRAW OFF VALVE CONNECTION FROM KETTLE BOTTOM

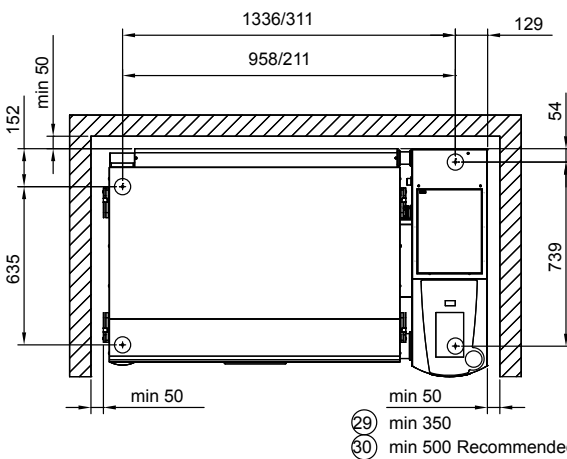
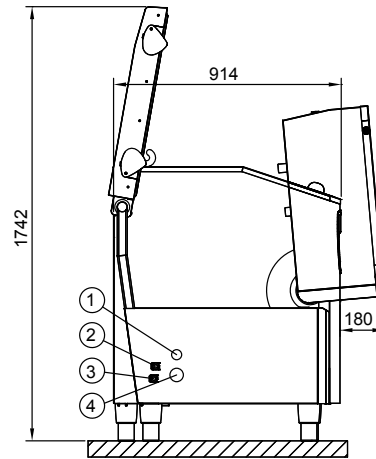
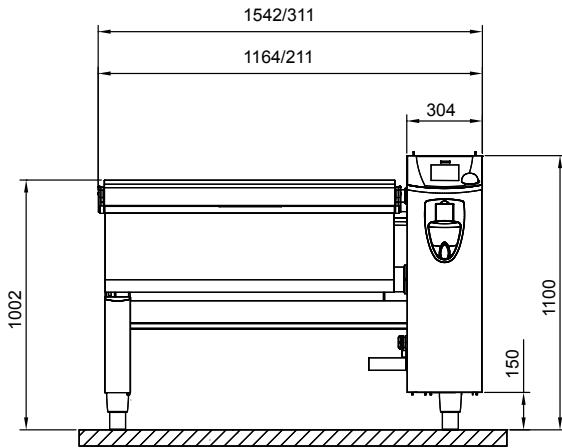


KETTLE	H mm	H1 mm	H2 mm
40		700	900
60		575	900
80	485	590	900
100	405	510	900
150	465	625	900
200	350	510	900
300	360	550	900
400	370	560	1050

METOS VARIOCOOKING CENTER



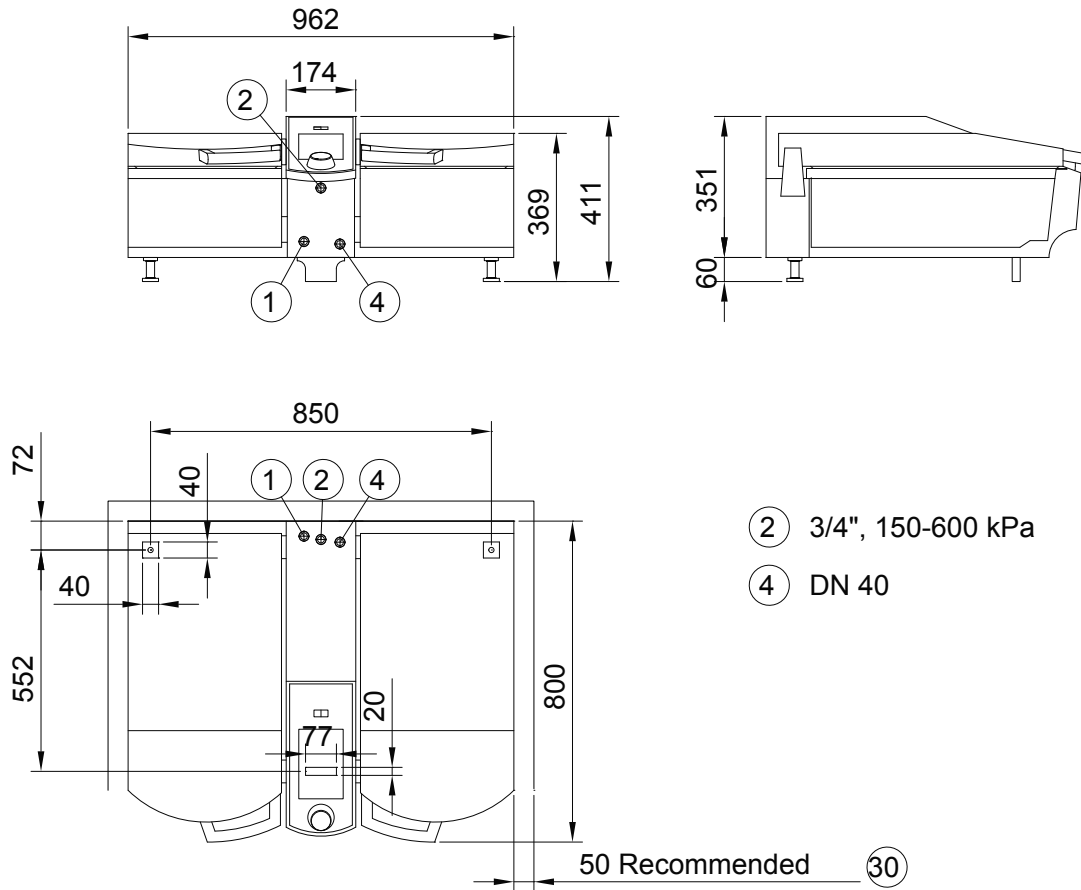
- ② 3/4", 300 kPa
- ③ 3/4", 300 kPa (option)
- ④ DN 40



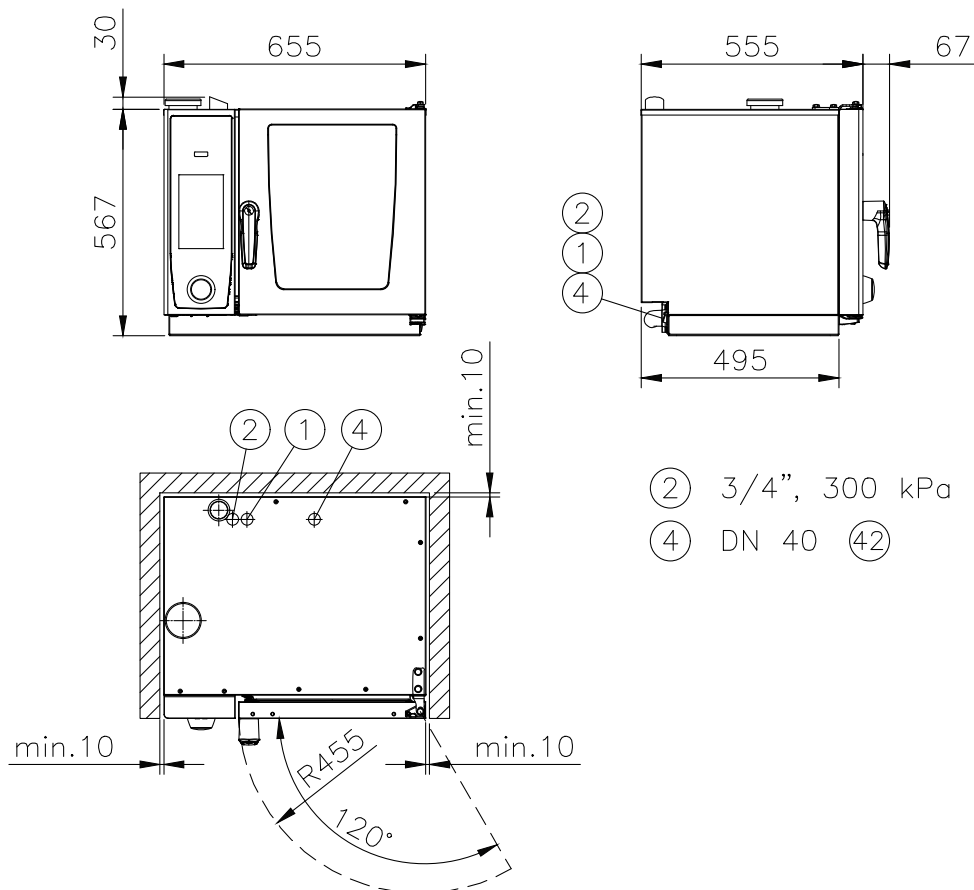
- ② 3/4", 300 kPa
- ③ 3/4", 300 kPa (option)
- ④ DN 50

- ②⑨ min 350
- ③⑩ min 500 Recommended

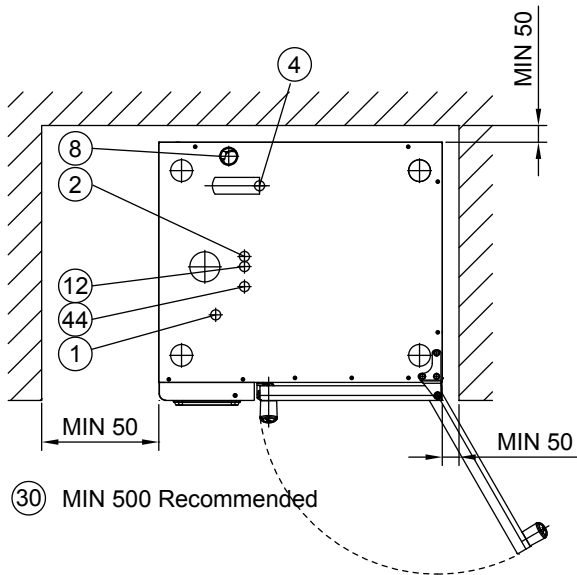
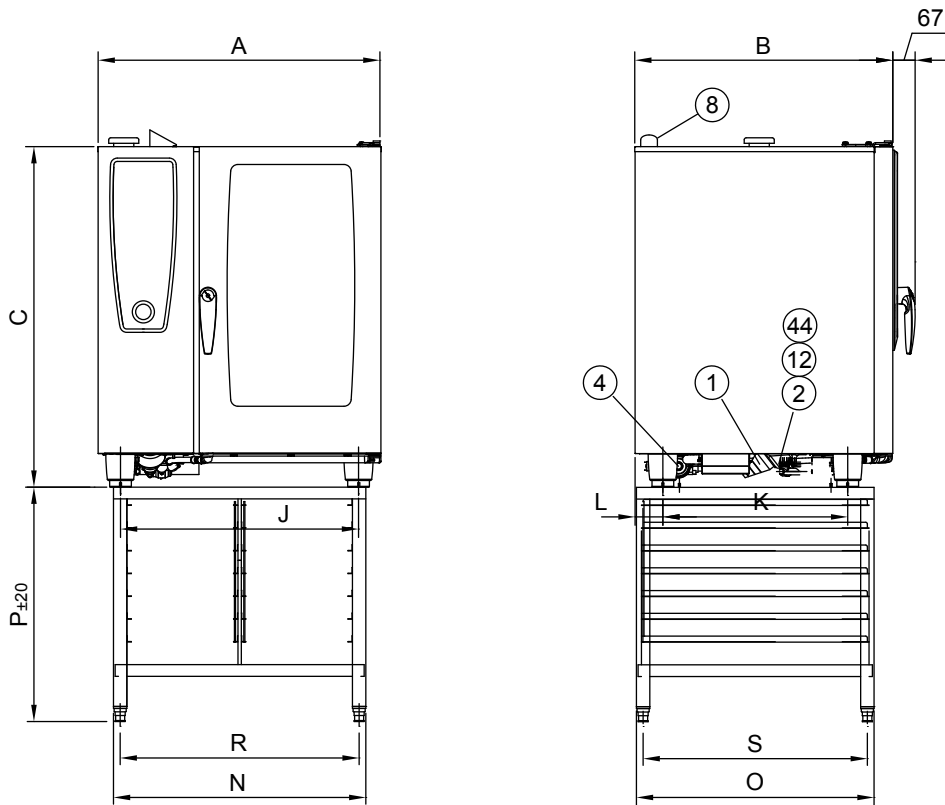
METOS VARIOCOOKING CENTER 112T



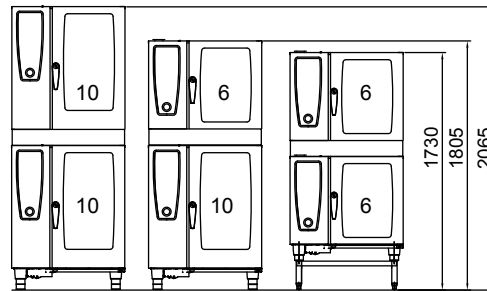
METOS SELFCOOKINGCENTER XS



METOS SELFCOOKINGCENTER/MCM PLUS



COMBIDUO

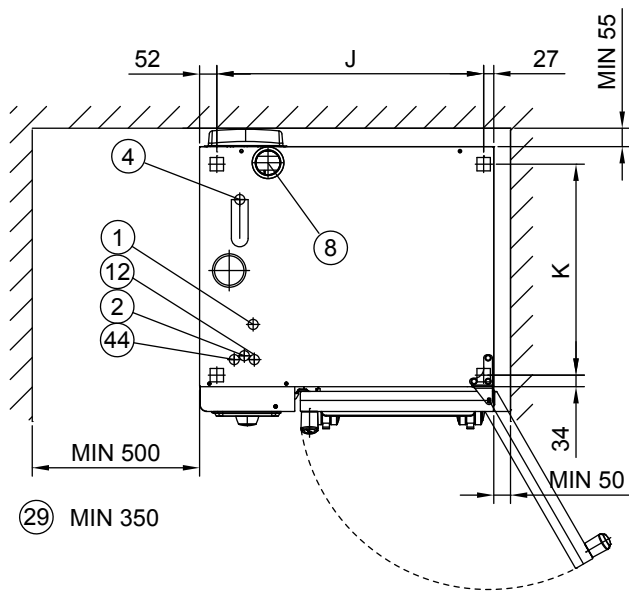
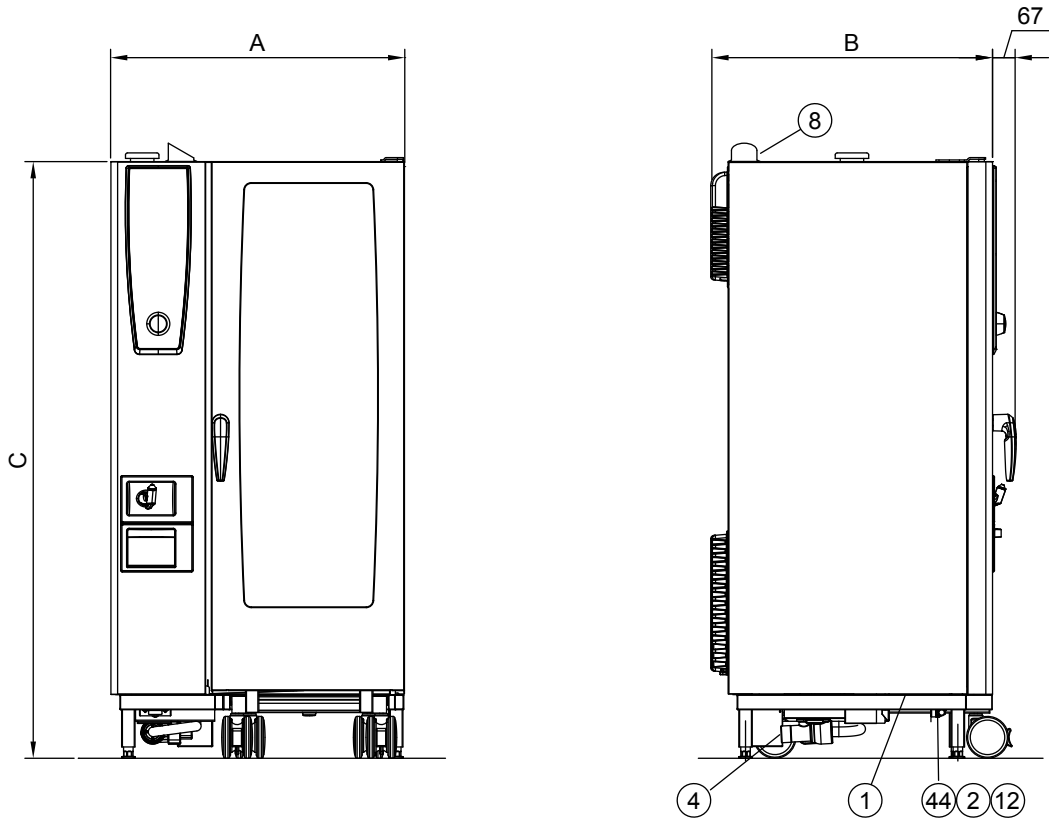


- (2) 3/4", 300 kPa
- (4) DN 50 (42)

Metos	A	B	C	J	K	L
MSCC / MCM P 61	847	776	782	711	552	83
MSCC / MCM P 101	847	776	1042	711	552	83
MSCC / MCM P 62	1069	976	782	893	764	75
MSCC / MCM P 102	1069	976	1042	893	764	75

Metos Stand	N	O	P	R	S
RS-1 / 61-101	760	710	675	720	670
RS-14 / 61-101	760	710	675	720	670
RS-COMBIDUO / 61-61	760	710	210	720	670
RS-1 / 62-102	960	922	675	920	882
RS-14 / 62-102	960	922	675	920	882
RS-COMBIDUO / 62-62	960	922	210	920	882

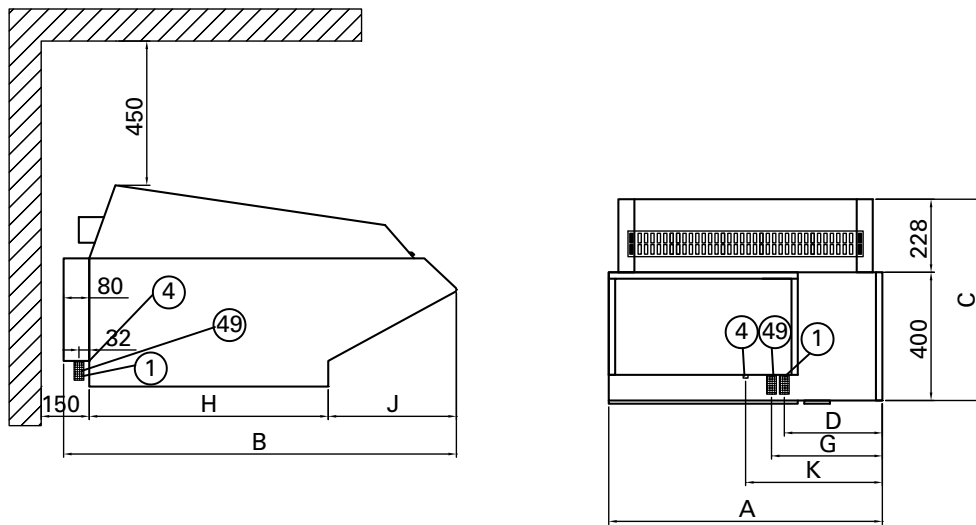
METOS SELF-COOKING-CENTER/MCM PLUS



- ② 3/4", 300 kPa
- ④ DN 50 ④②

Metos	A	B	C	J	K
MSCC / MCM P 201	879	842	1782	798	629
MSCC / MCM P 202	1084	1047	1782	1003	829

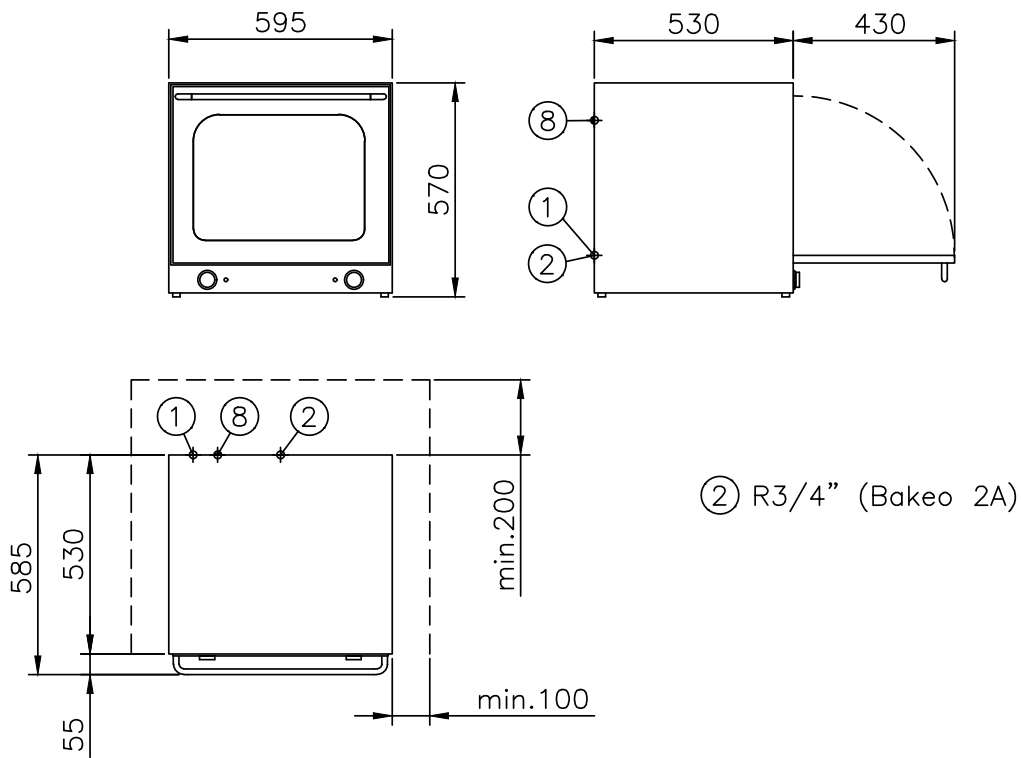
METOS MSCC ULTRAVENT



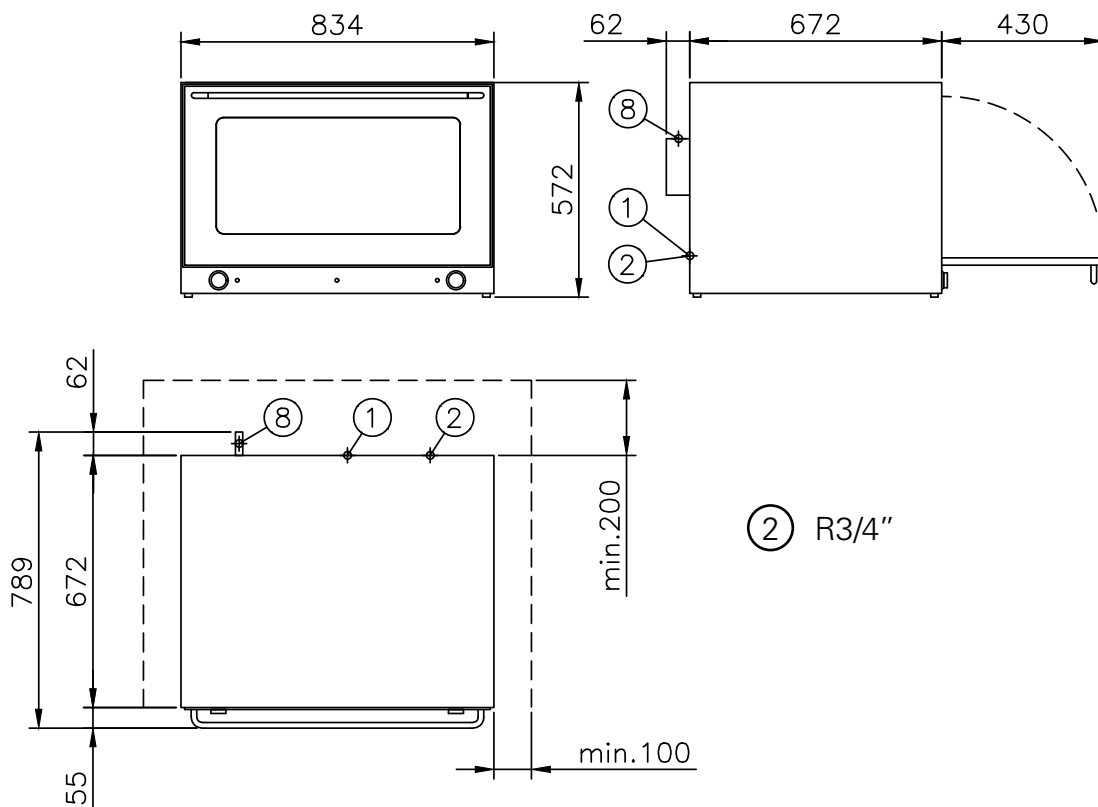
Metos	A	B	C	D	G	H	J	K
UltraVent Plus 61E/101E	854	1226	628	306	346	746	400	427
UltraVent Plus 61E/101E Combi Duo	854	1226	628	306	346	746	400	427
UltraVent Plus 62E/102E	1076	1427	628	528	568	947	400	538
UltraVent Plus 201E	886	1226	628	322	362	746	400	443

METOS BAKEO

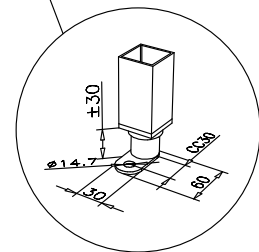
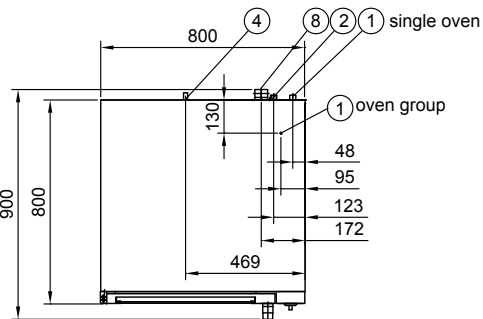
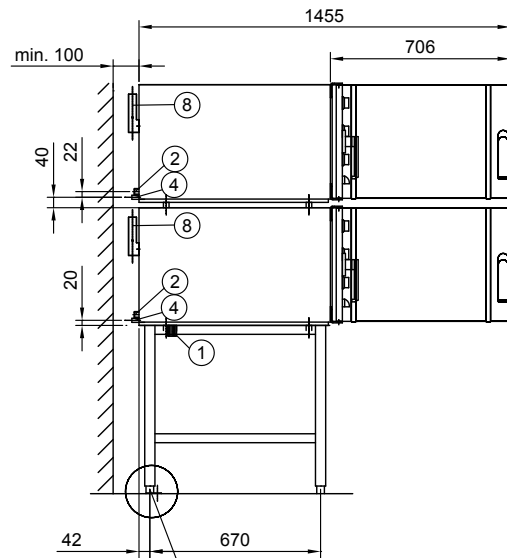
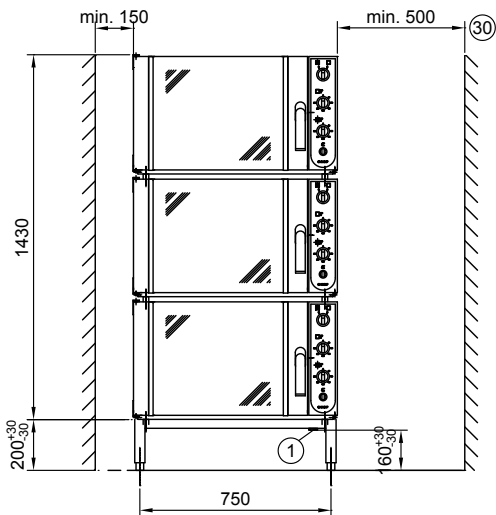
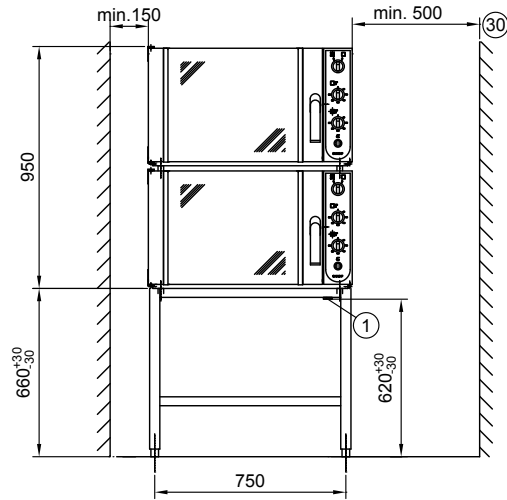
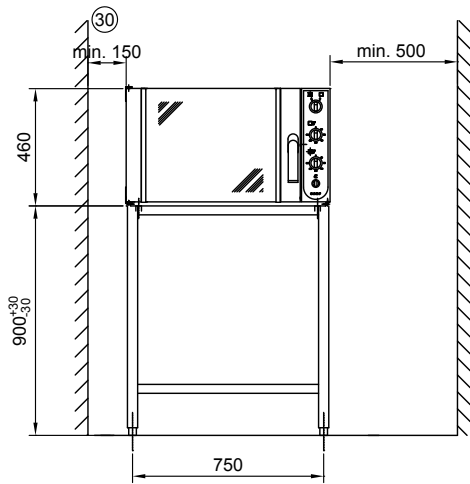
METOS BAKEO 1A/2A



METOS BAKEO 8A

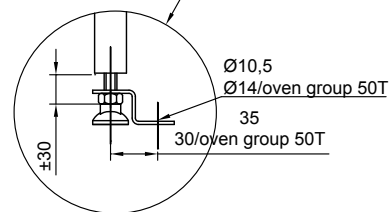
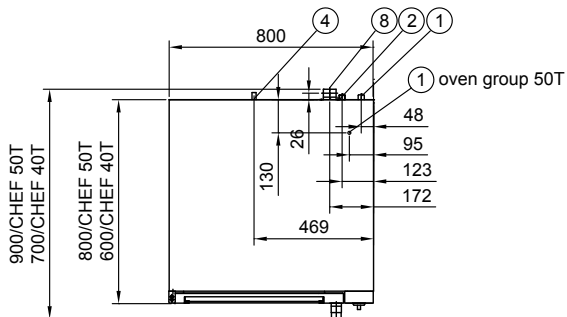
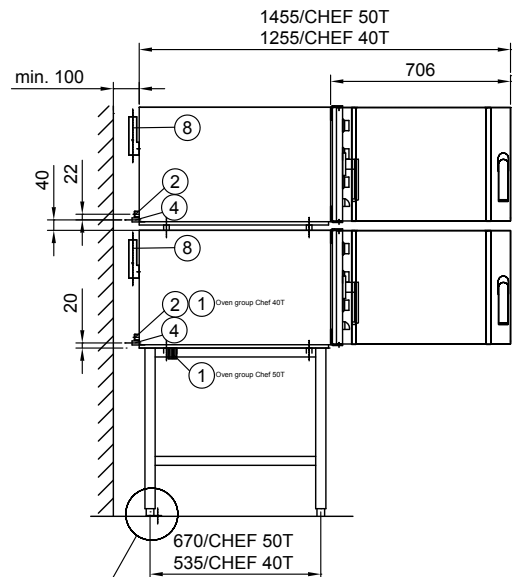
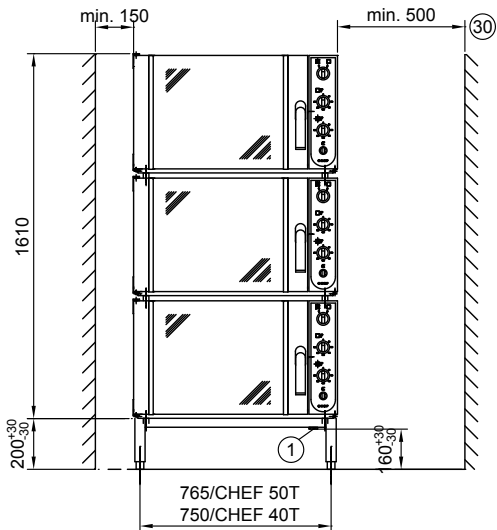
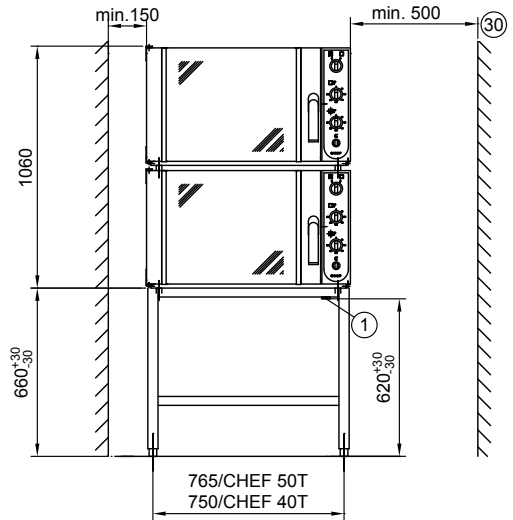
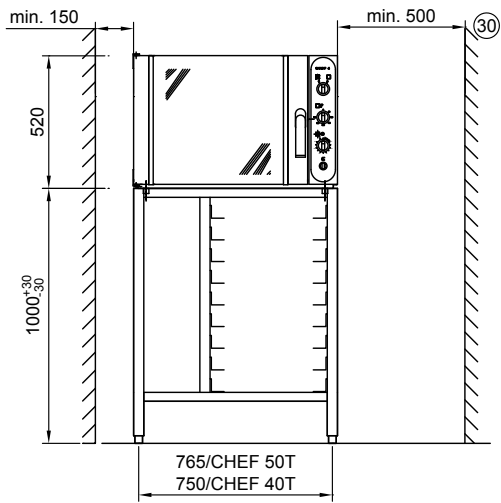


METOS CHEF 200 / 220 / 240

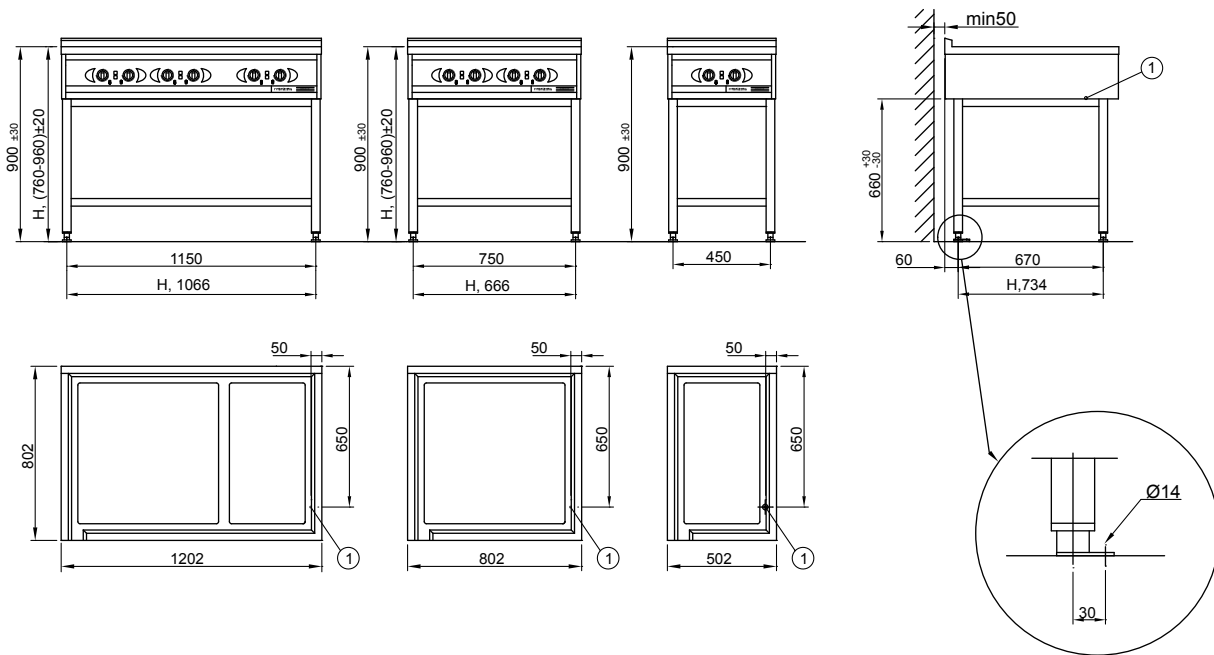
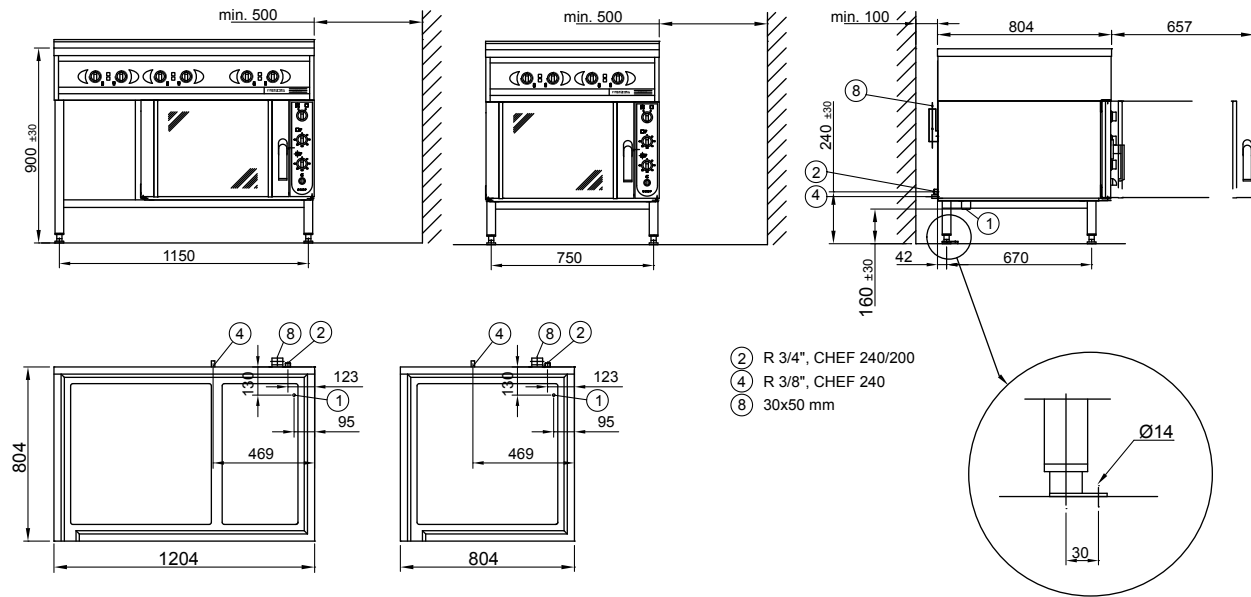


- ② R 3/4", CHEF 200 / 240
- ④ R 3/8", CHEF 240
- ⑧ duct 30x50 mm

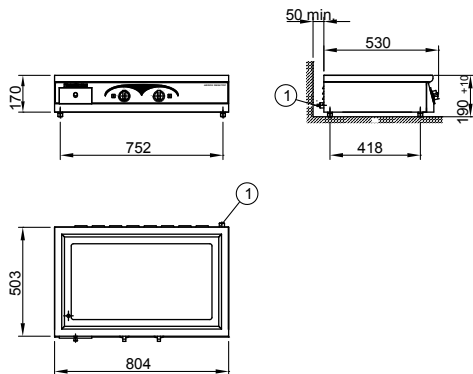
METOS CHEF 40T / 50T



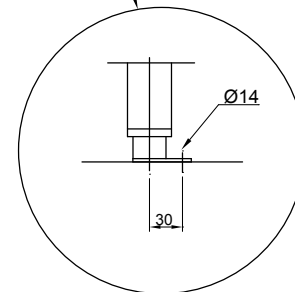
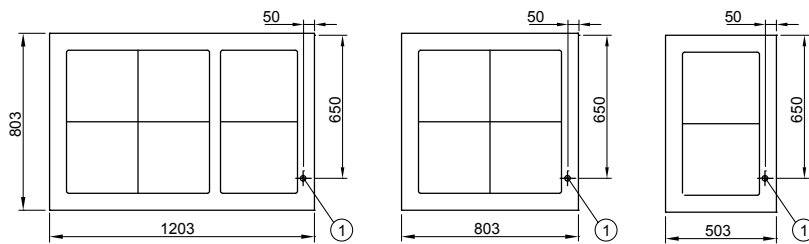
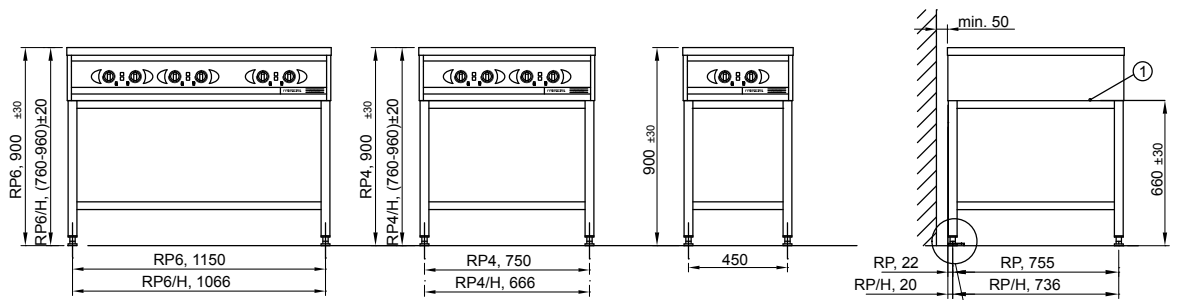
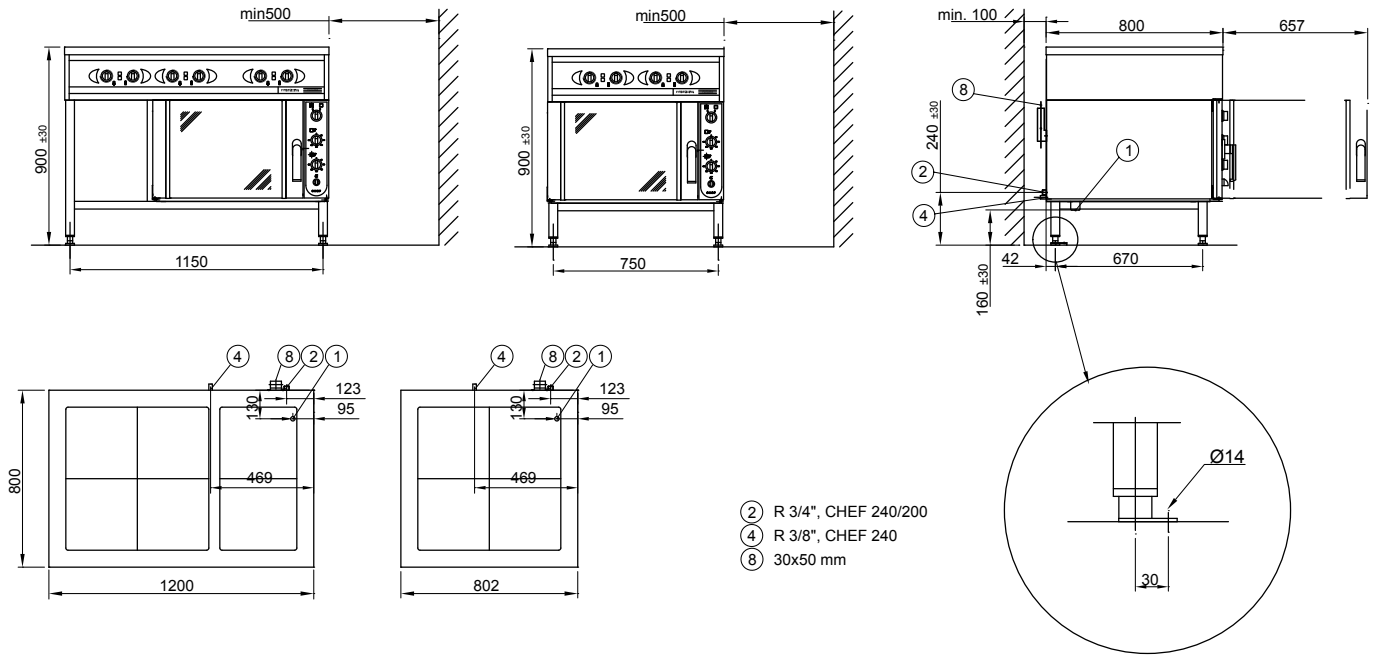
- ② R 3/4", CHEF 40 / 50
- ④ R 3/8", CHEF 40 / 50
- ⑧ duct 30x50 mm



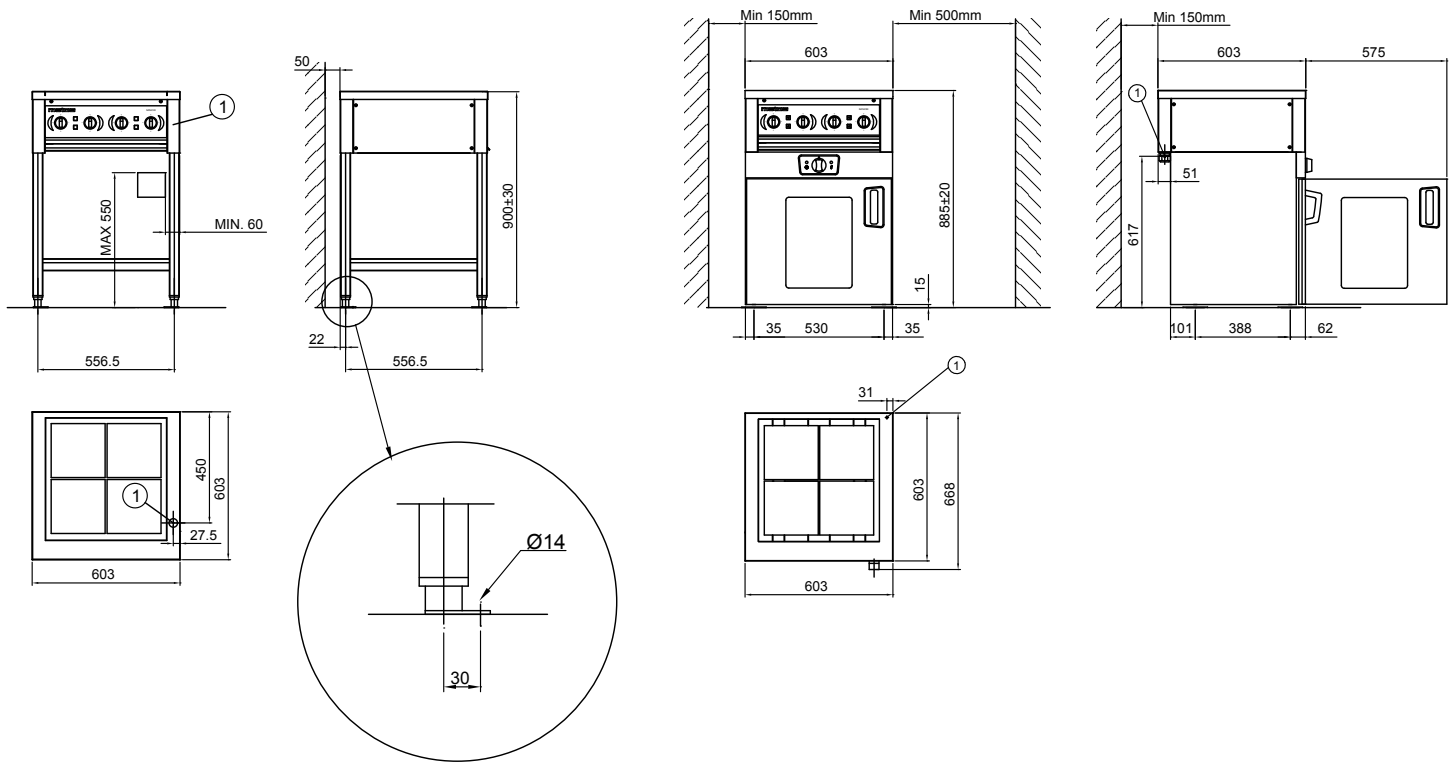
METOS ARDOX TABLETOP



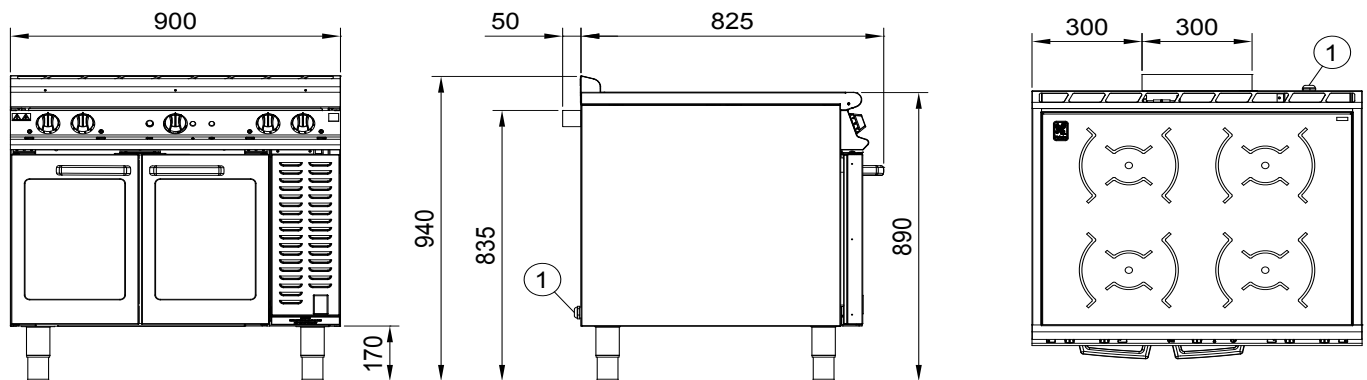
METOS RP

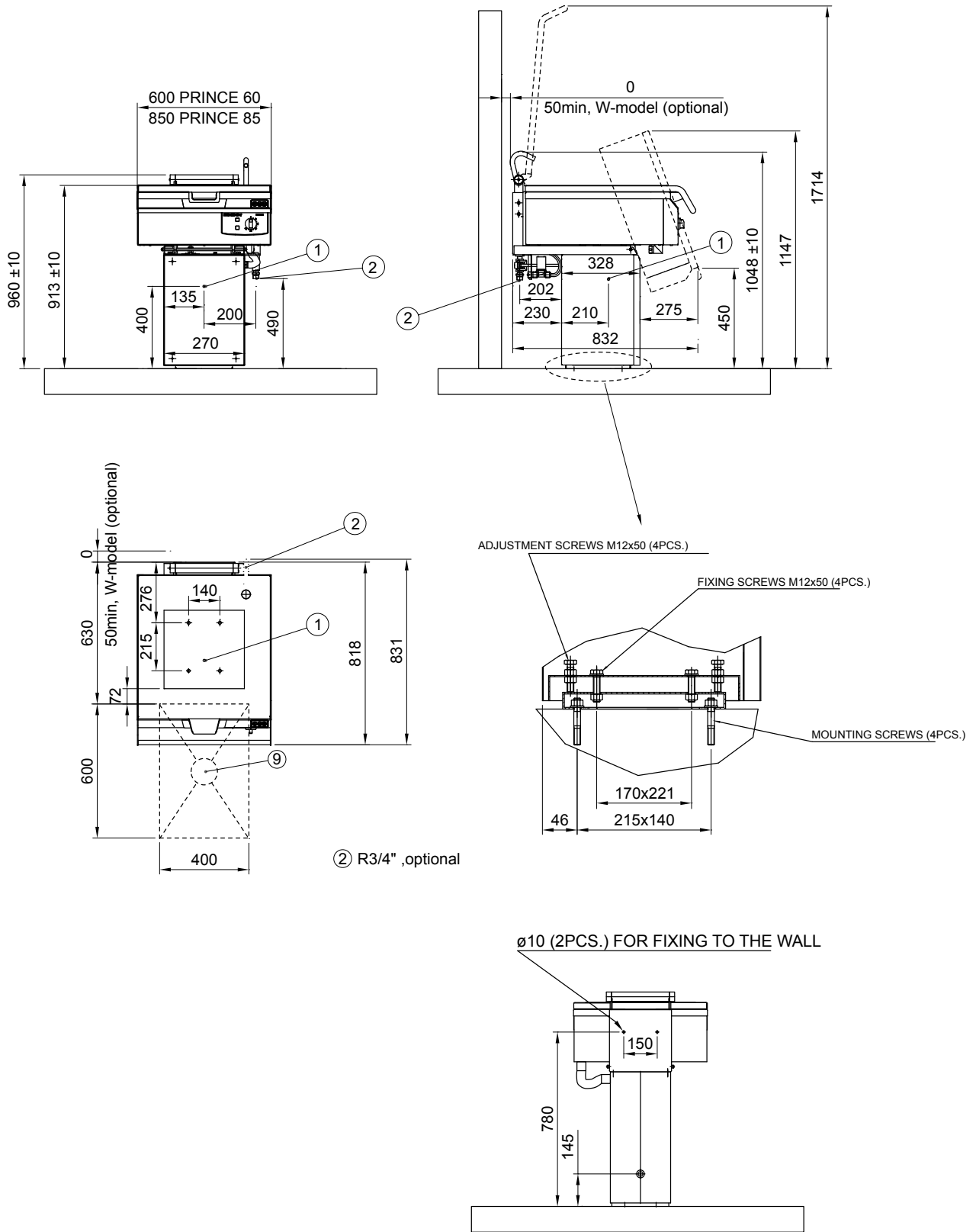


METOS MINOR



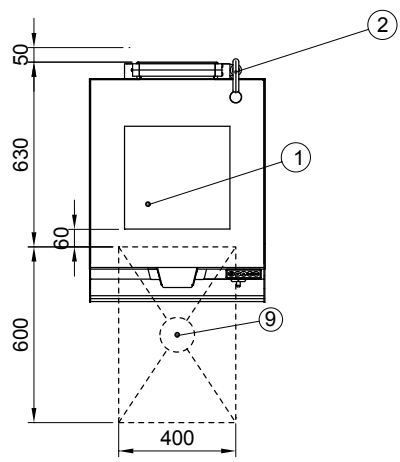
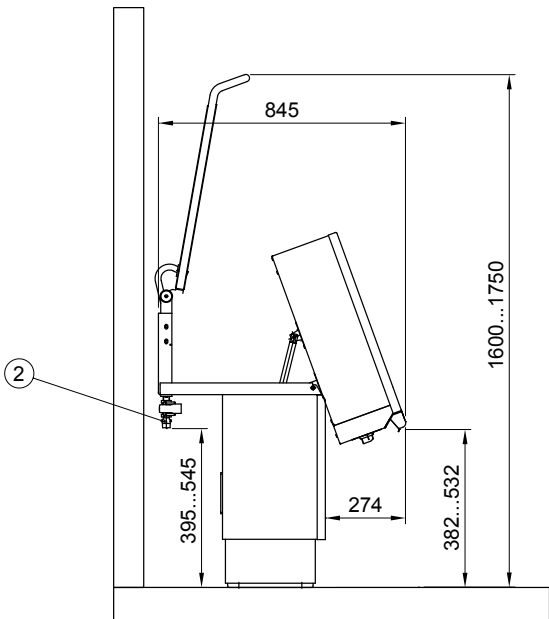
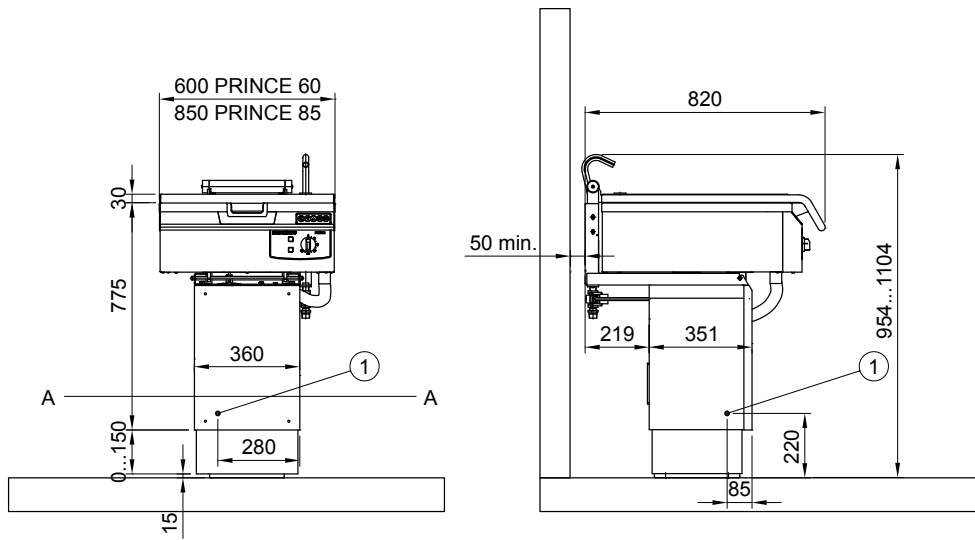
METOS FALCON



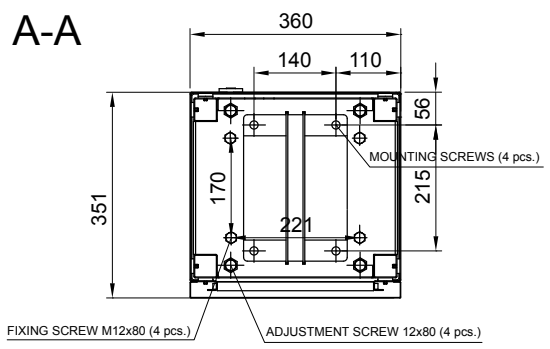


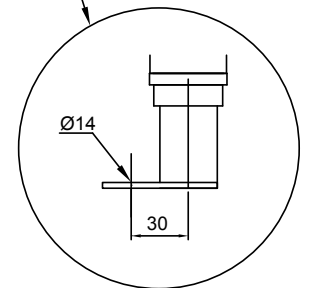
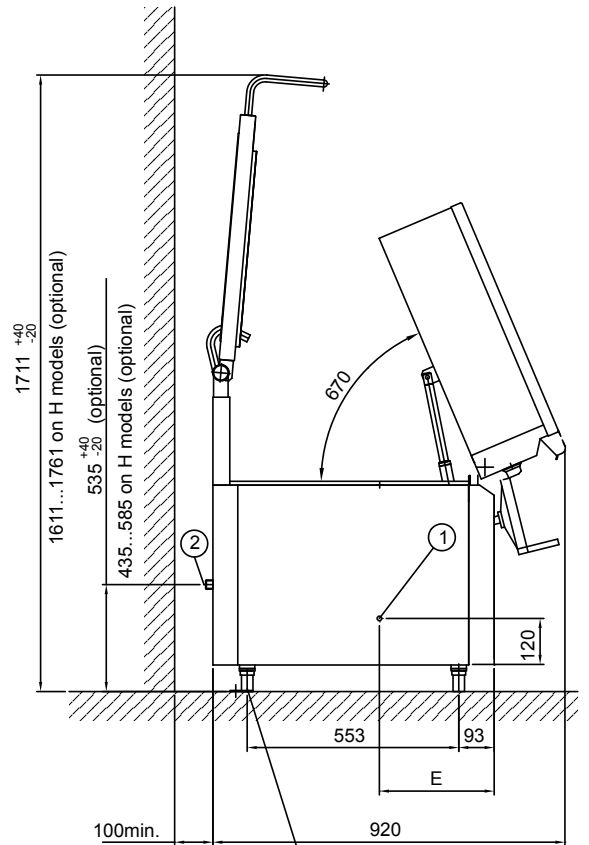
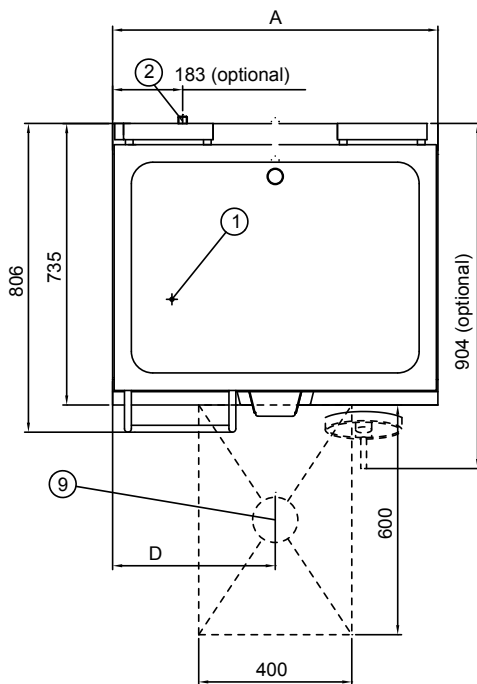
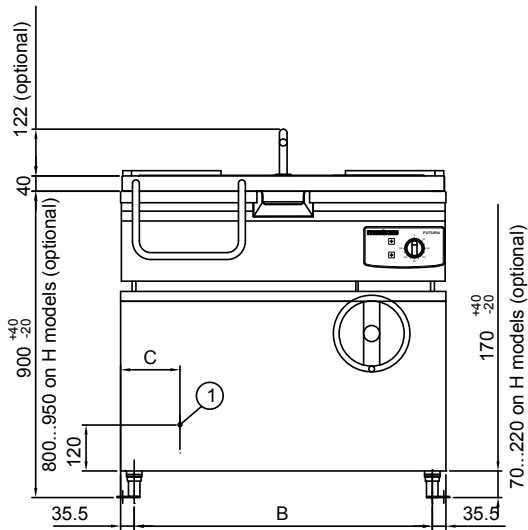
METOS PRINCE H

Prince H/HW -models



② R3/4" ,optional



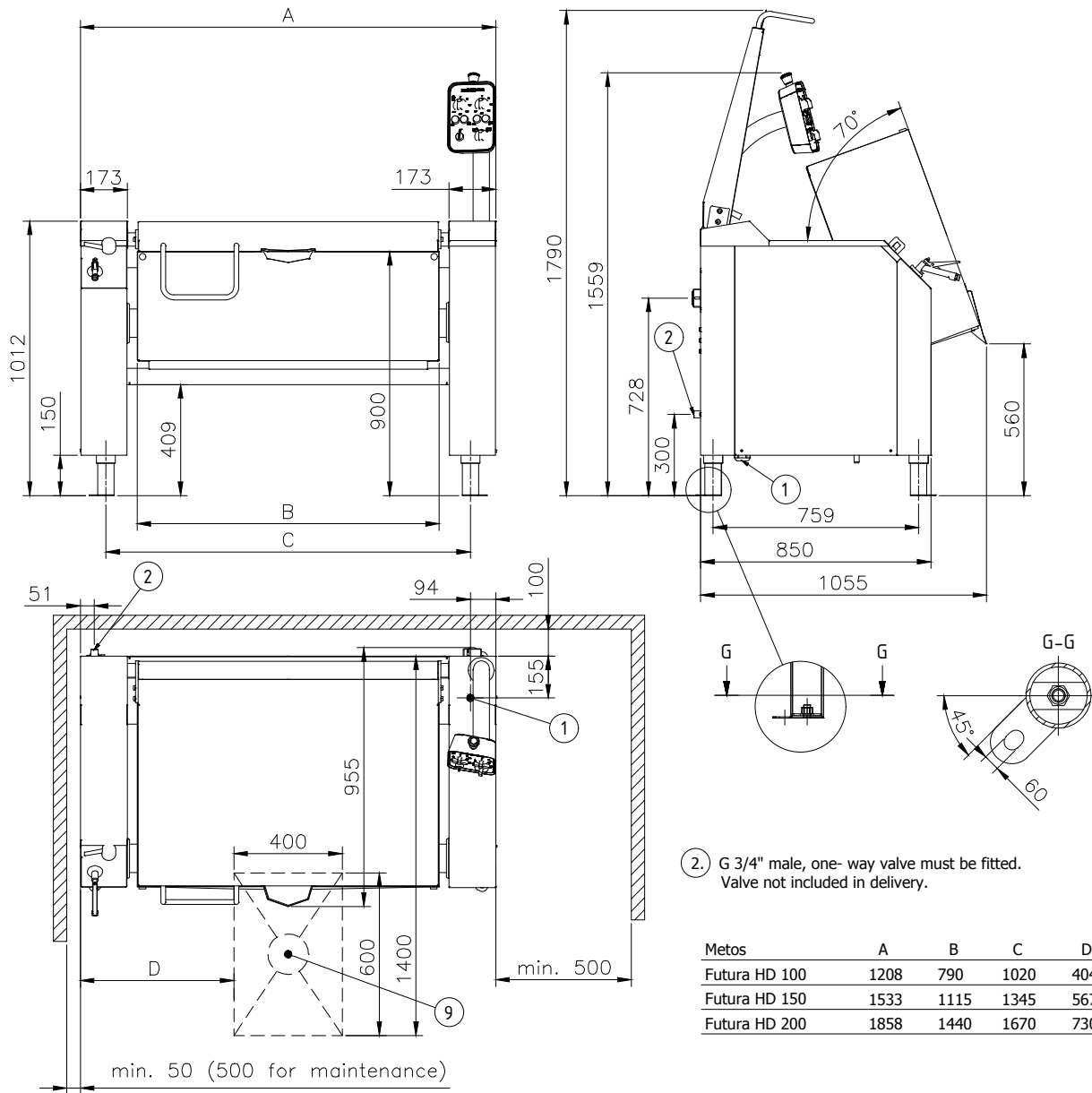


② R3/4", optional

Metos	A	B	C	D	E
Futura 60	600	529	120	300*	225
Futura 85	850	779	200	425	225
Futura 110	1100	1029	230	550	225

* manual tilting 200 mm

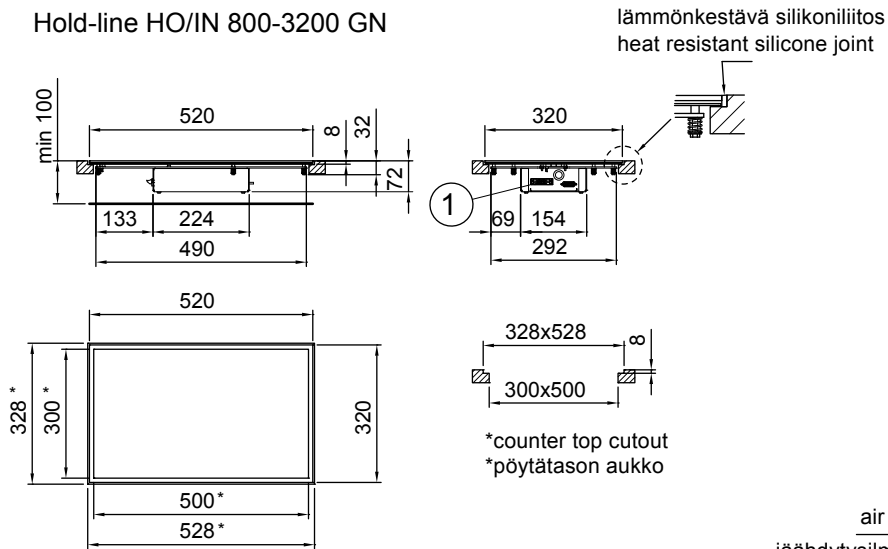
METOS FUTURA HD



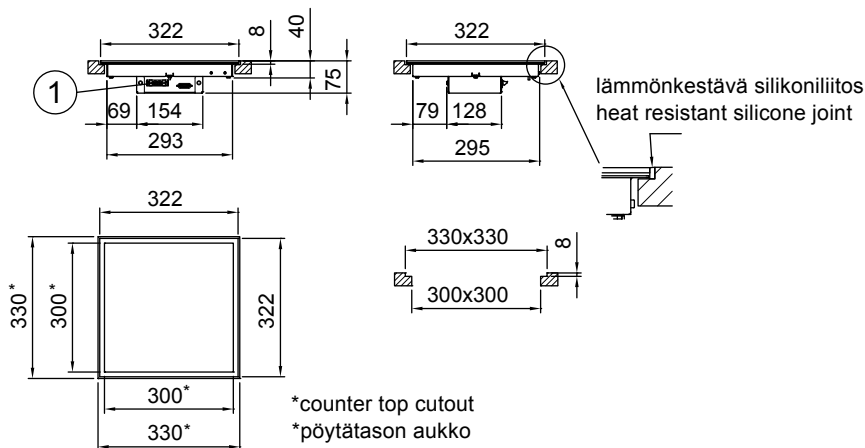
2. G 3/4" male, one-way valve must be fitted. Valve not included in delivery.

METOS HOLD-LINE

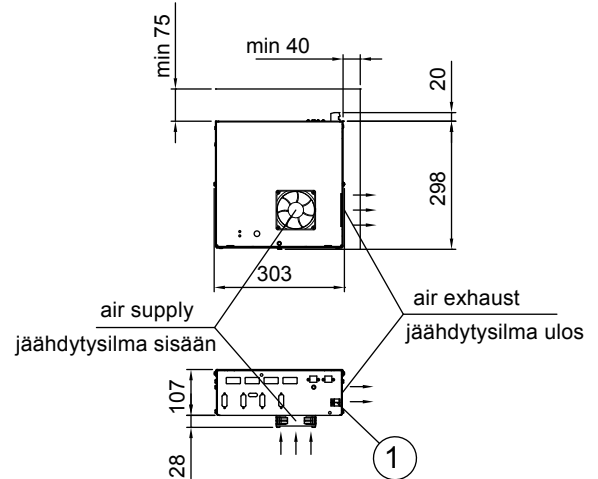
Hold-line HO/IN 800-3200 GN



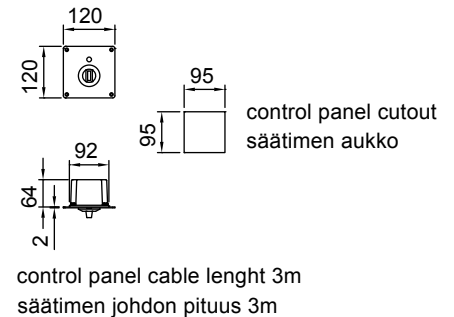
Hold-line HO/IN 450-1800



GENERATOR



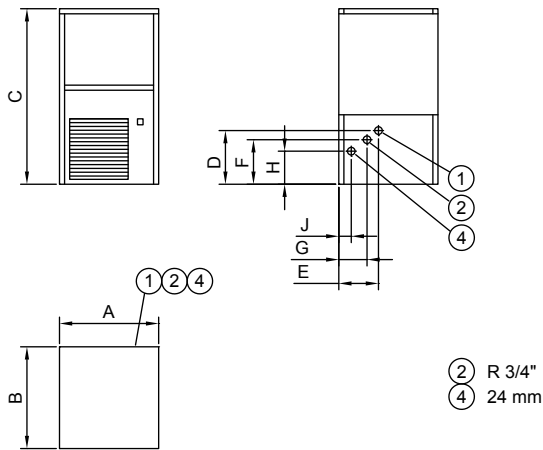
CONTROL PANEL



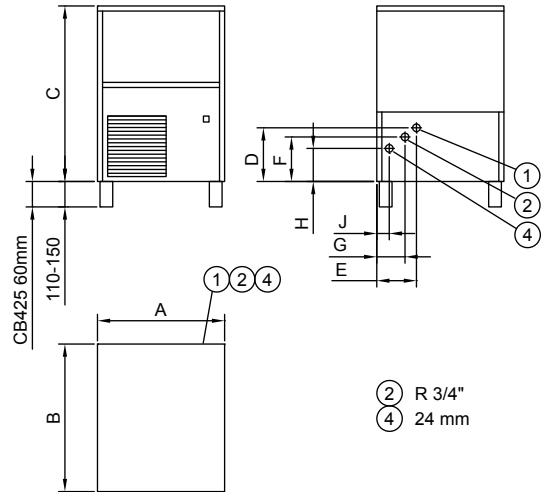
heat retention plate cable length 2.5m
lämpötason liitäntäkaapelin pituus 2.5m

Асинхронный генератор должен устанавливаться в запираемом шкафу. Задняя часть устройства ниже вентилятора (воздухозаборник) должна быть абсолютно свободна во избежание возникновения механической блокировки. Оптимальный забор воздуха не ограничивается только установкой. При необходимости к системе следует добавить воздушный канал. Особое внимание должно быть уделено входным и выходным воздушным отверстиям: необходимо оставлять свободное пространство мин. 30 мм от возможных препятствий, например, стен или пола. Кроме того, необходимо следить за тем, чтобы входные и выходные воздушные потоки не смешивались между собой. Рекомендуется подвести к отверстиям воздушный канал для обеспечения подачи свежего воздуха. Воздушный выход должен быть свободен от всех возможных препятствий.

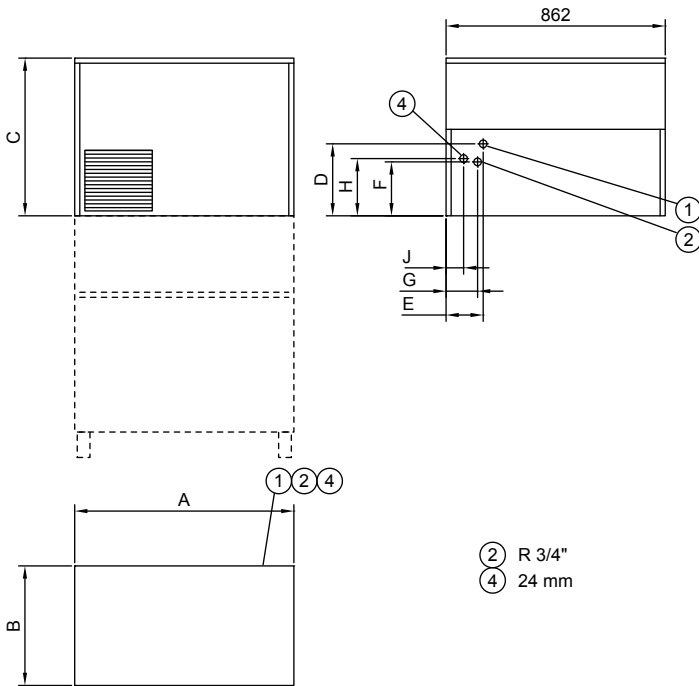
METOS CB/GB/C/G/VM/MUSTER/ICE BIN



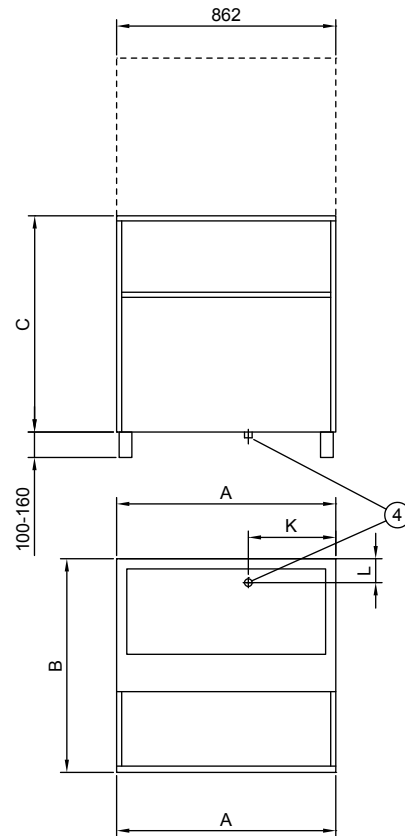
Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
CB 184A	345	400	590	73	41	184	88	138	45
CB 249A	390	460	690	211	156	175	111	130	49



Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
CB 316A	500	580	690	232	156	196	111	151	49
CB 425A	500	580	800	232	156	196	111	151	49
CB 640A	738	600	920	321	161	285	116	245	54
CB 955A	738	600	1020	321	161	285	116	245	54
CB 1265A	840	740	1075	326	186	290	141	245	79
CB 1565A	840	740	1075	326	186	290	141	245	79
GB 902A	500	660	690	230	87	158	99	151	48
GB 1555A	738	690	1020	319	92	247	104	240	53
DSS 42	500	630	920	347	156	311	111	270	49
VB 250	738	600	980	281	161	245	116	200	54

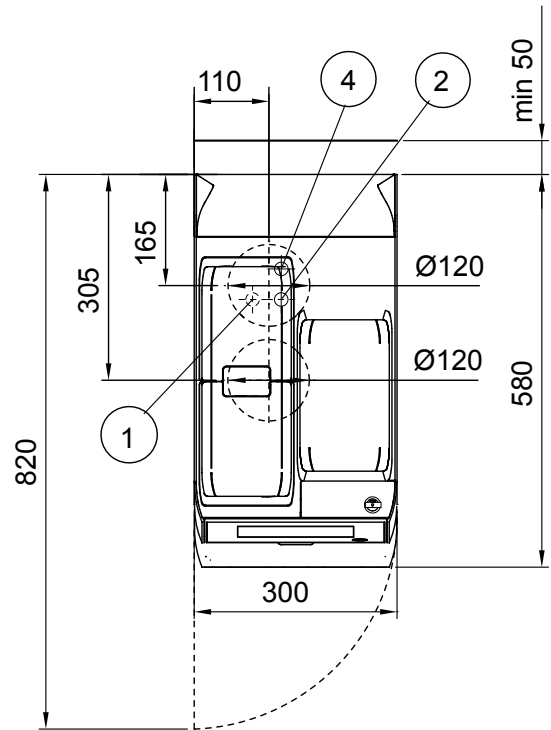
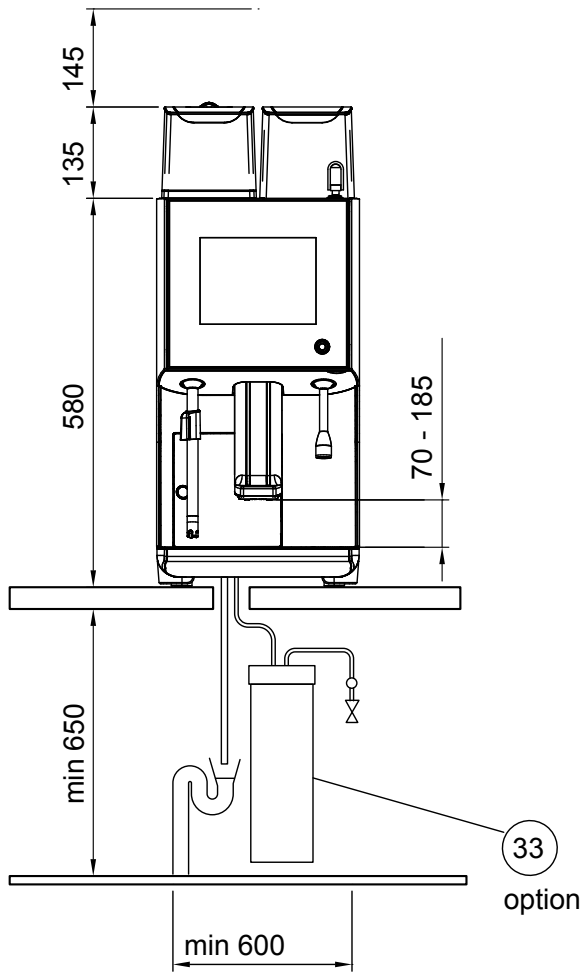


Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
C 80	862	470	620	284	125	213	127	226	69
C 150	862	555	720	335	140	284	126	297	69
C 300	1250	580	848	748	1222	582	39	73	29
G 160	560	569	600	290	68	130	86	65	480
G 280	560	569	695	290	68	130	86	65	480
G 510	560	569	695	290	68	130	86	65	480
G 1000	934	684	700	257	322	115	357	60	322
VM 350	540	544	747	343	33	173	35	42	32
VM 500	770	550	805	323	33	252	38	40	32
VM 900	770	550	805	323	33	252	38	40	32
MUSTER 350	900	588	705	257	434	187	463	60	428
MUSTER 800	1107	700	880	262	532	192	563	65	528



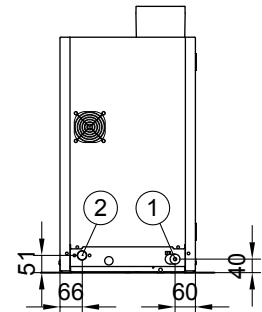
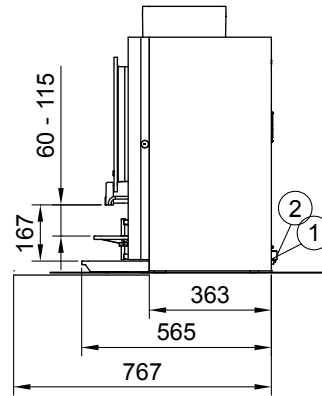
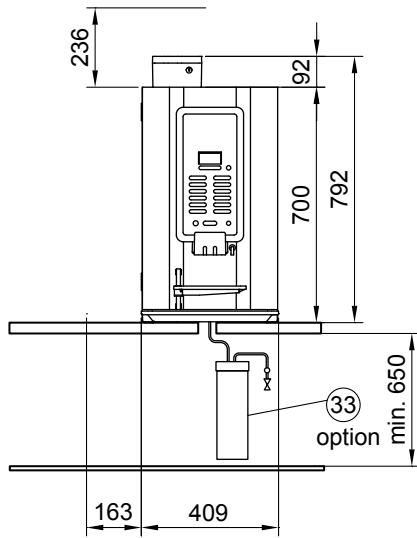
Metos	A	B	C	K	L
BIN110	560	815	1000	280	167
BIN200	870	790	1000	260	155
BIN350	1250	790	1000	260	155

CAFINA XT4 & XT6



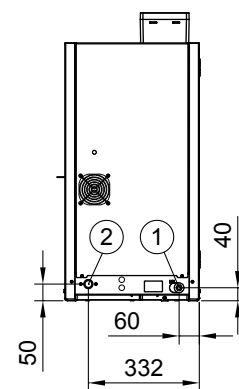
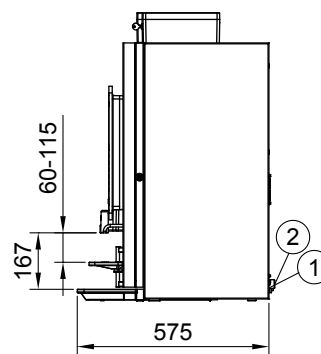
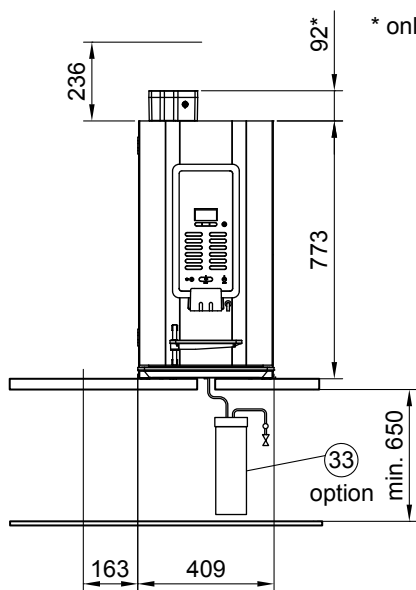
- 2 3/4"
- 4 DN 25

METOS OPTIBEAN



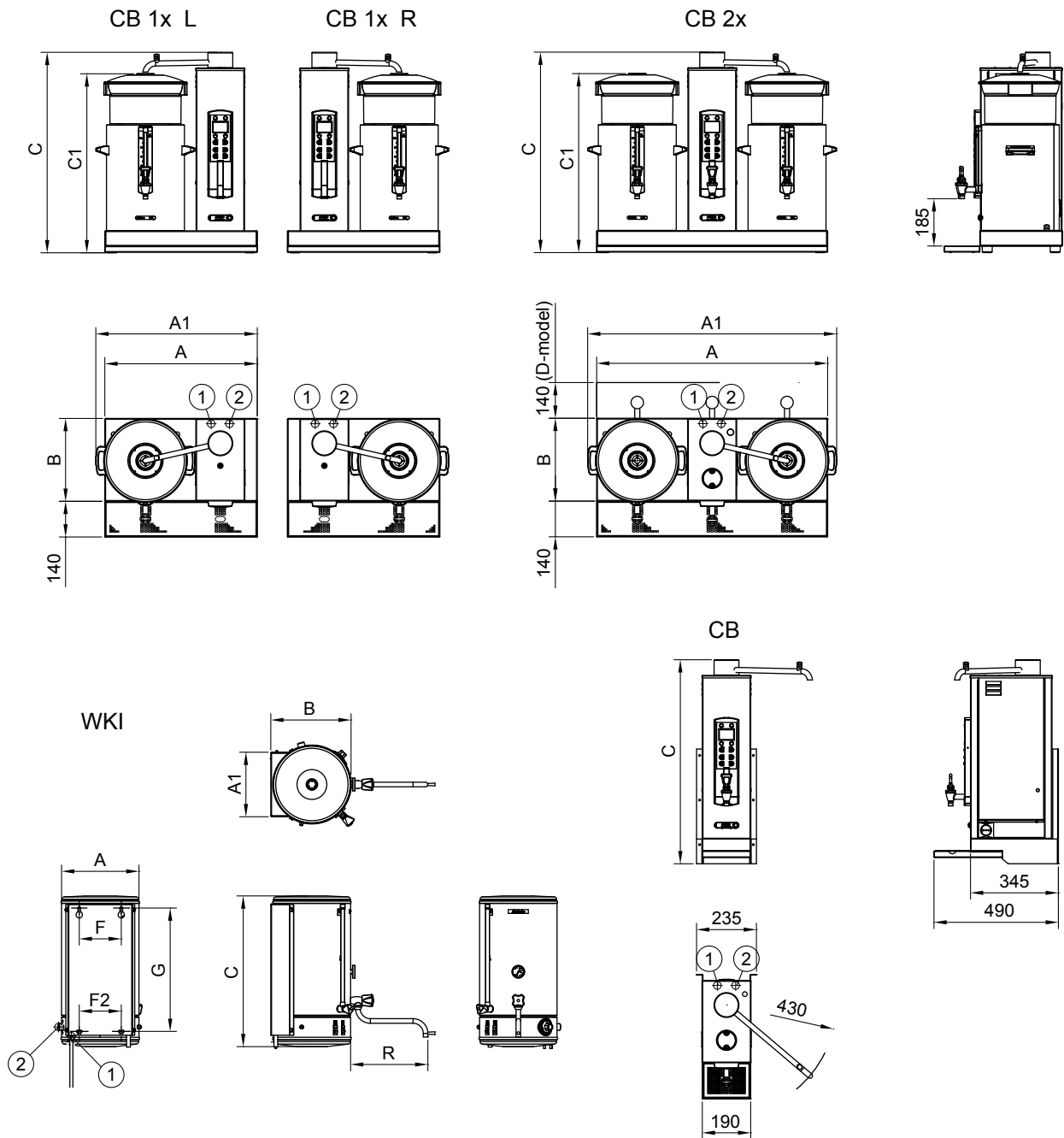
② 2/3"

METOS OPTIFRESH & OPTIFRESH BEAN



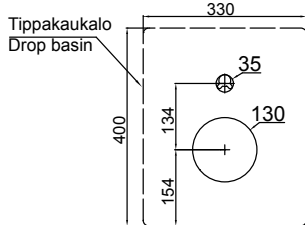
② 3/4"

METOS COMBI-LINE



Metos	A	A1	B	C	C1	R	F	F2	G
CB 1 x 5 L/R/W	530		325	692	611				
CB 1 x 10 L/R/W	599	634	325	784	702				
CB 1 x 20 L/R/W	653	693	360	886	803				
CB 2 x 5 /W/D	770	818	325	692	611				
CB 2 x 10 /W/D	907	977	325	784	702				
CB 2 x 20 /W	1015	1095	360	886	808				
WKI 10	Ø224	188	249	523		255	124	74	432
WKI 20	Ø304	253	312	578		303	165	165	484
WKI 40	Ø382	316	404	685		338	165	165	565
WKI 60	Ø382	316	404	856		338	165	165	740
WKI 80	Ø444	367	456	890		338	250	250	780
CB 5 /W				700					
CB 10 /W				800					
CB 20 /W				800					

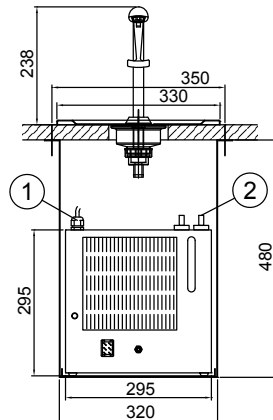
METOS DROP-IN WATER DISPENSER



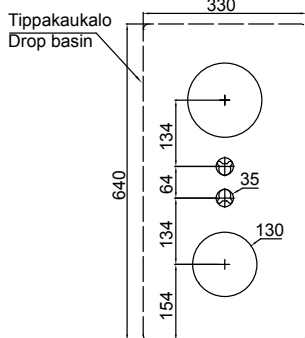
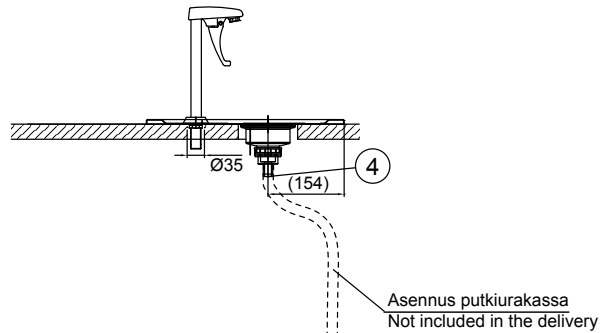
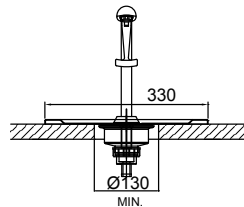
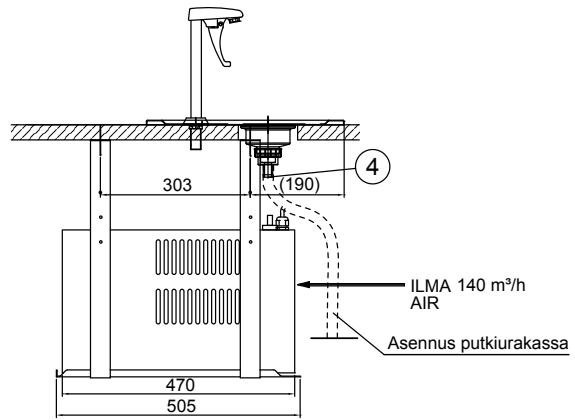
Tippakaukalo
Drop basin

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäroinneille.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm



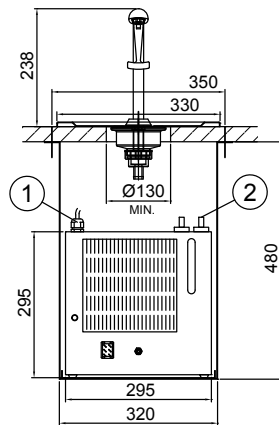
Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa myös linjastokalusteen pohjalle. Varmista riittävä ilmanvaihto. Cooling unit can also be set inside the buffet unit. Make sure of good ventilation.



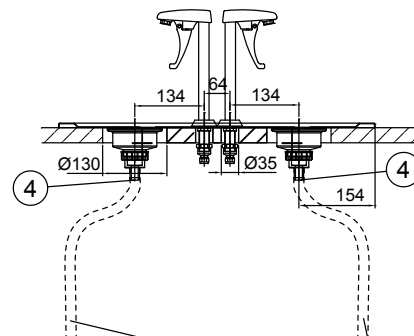
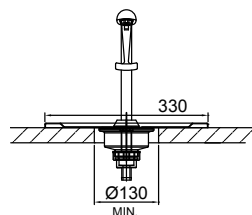
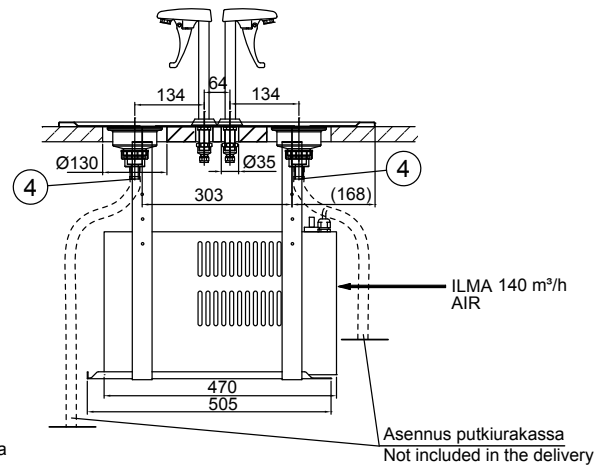
Tippakaukalo
Drop basin

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäroinneille.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

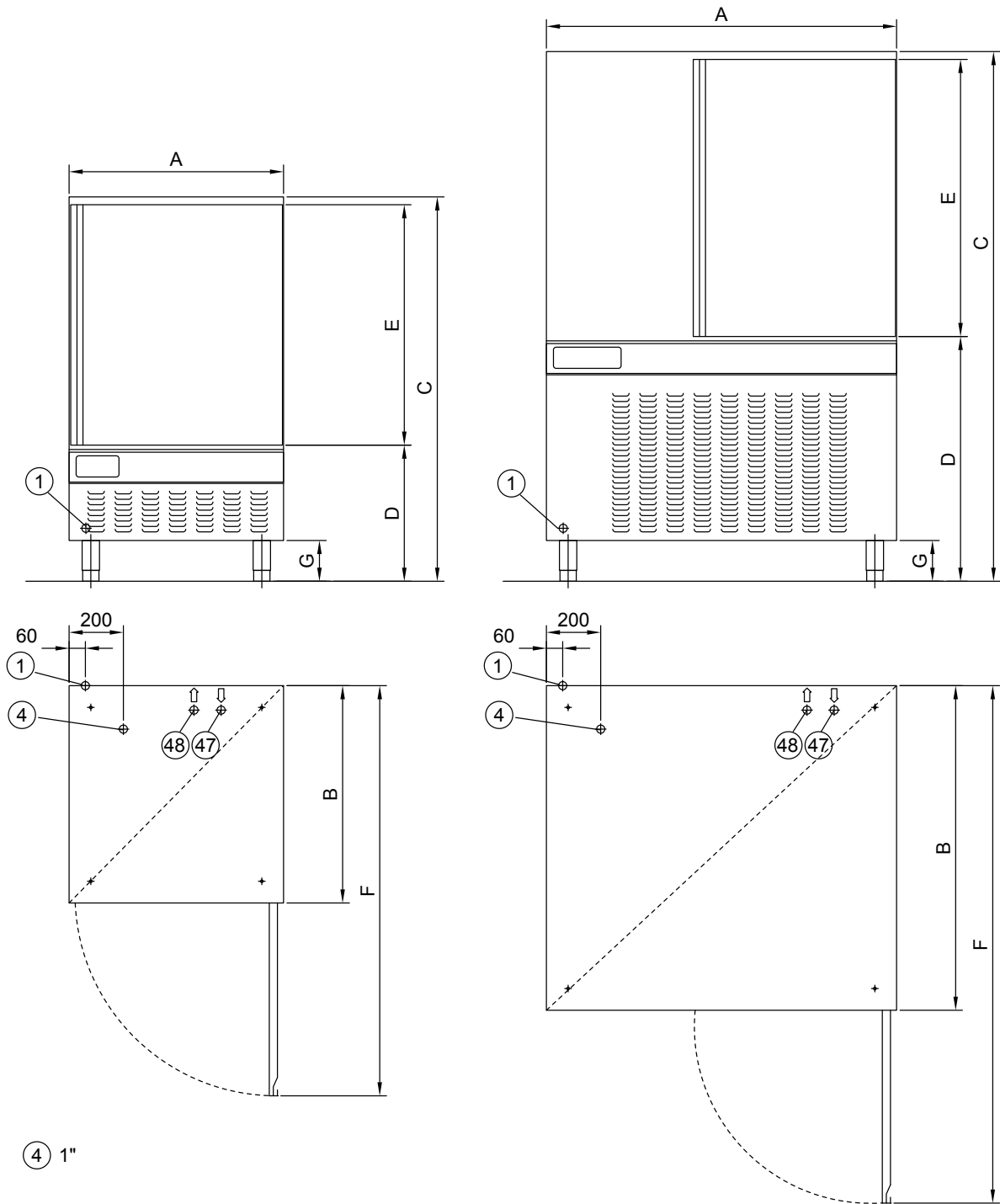
- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm



Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa myös linjastokalusteen pohjalle. Varmista riittävä ilmanvaihto. Cooling unit can also be set inside the buffet unit. Make sure of good ventilation.



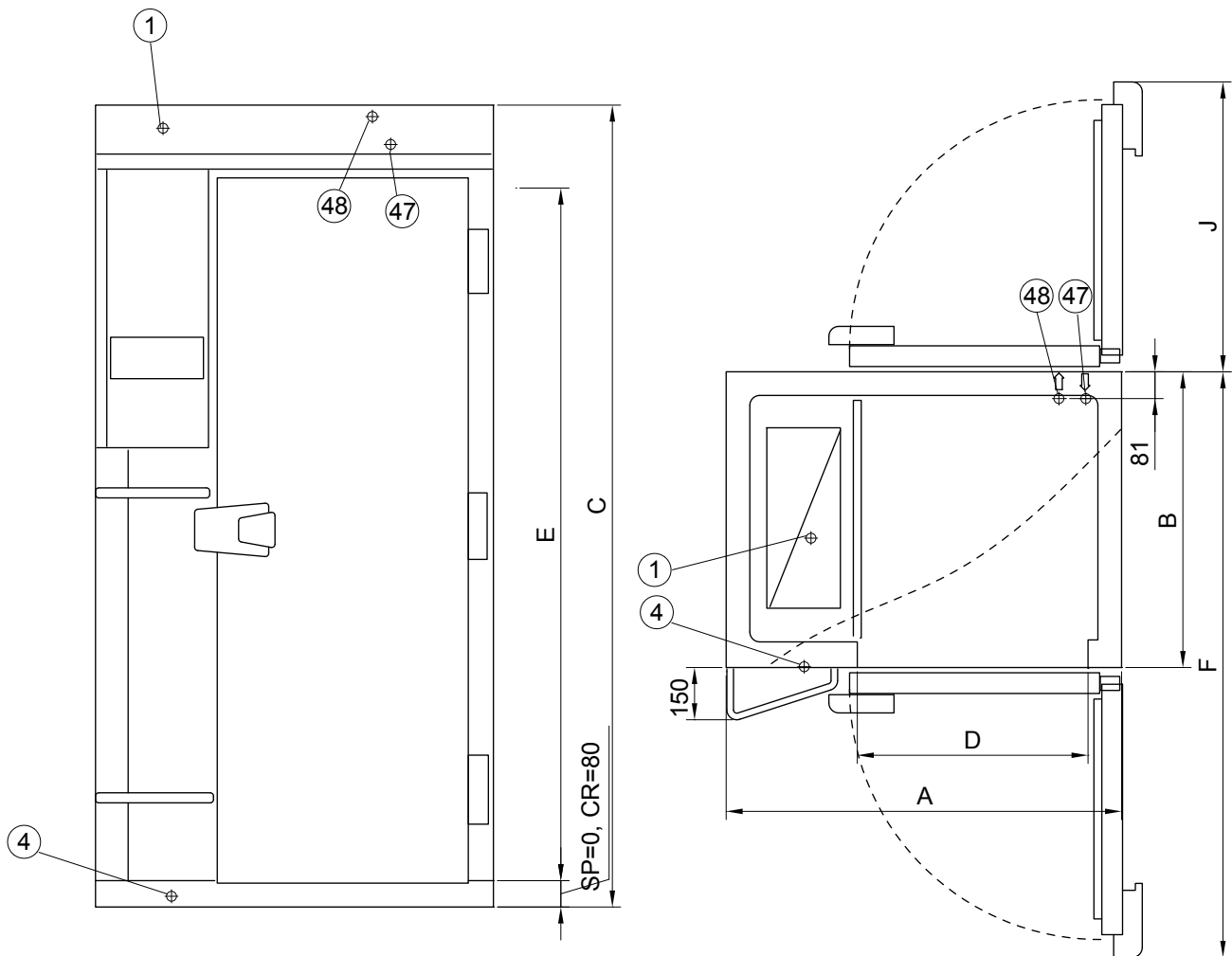
METOS BC/RC/BF/RF



		A	B	C	D	E	F	G	(47)	(48)
	BF030AG GO	790	700	520	400	380	1450	80		
BC051AG GO	BF051AG GO	790	700	850	400	380	1450	80		
BC051DG GO	BF051DG GO	790	700	850	400	380	1450	80		
BC081AG GO	BF081AG GO	790	800	1320	620	630	1550	150		
BC121AG GO	BF121AG GO	790	800	1800	900	830	1550	150		
BC121AG-P-GO	BF121AG-P-GO	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
BC161AG GO	BF161AG GO	790	800	1950	770	1110	1550	150		
	BF161AG-P-GO	790	800	1950	770	1100	1550	150	X	X

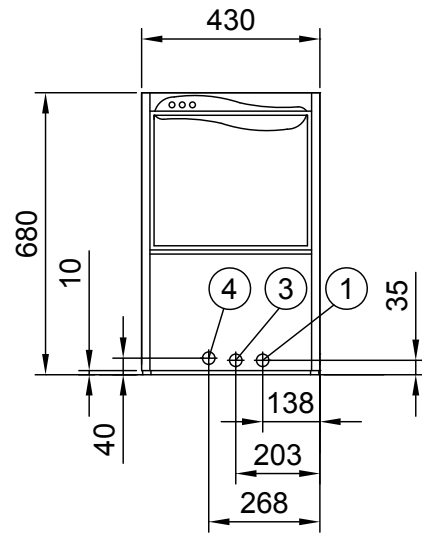
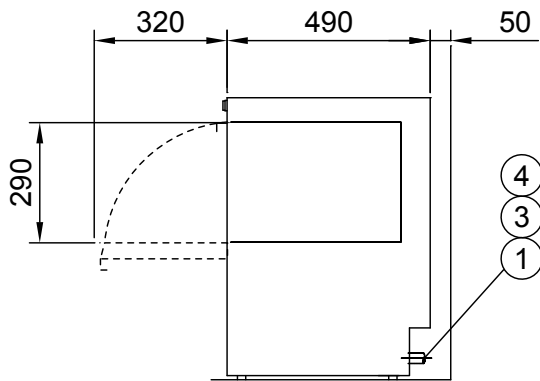
RC120 AP PLUS	RF120 AP PLUS	790	800	1800	900	830	1550	150		
RC120 AP-P-PLUS	RF120 AP-P-PLUS	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
RC122 AP PLUS	RF122 AP PLUS	1100	880	1800	900	830	1630	150		
RC122 AP-P-PLUS	RF122 AP-P-PLUS	1100	880	1800	900	830	1630	150	X	X

METOS BC/RC/BF/RF



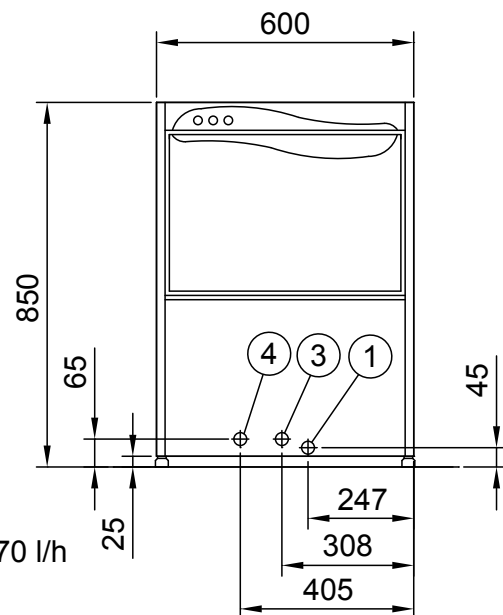
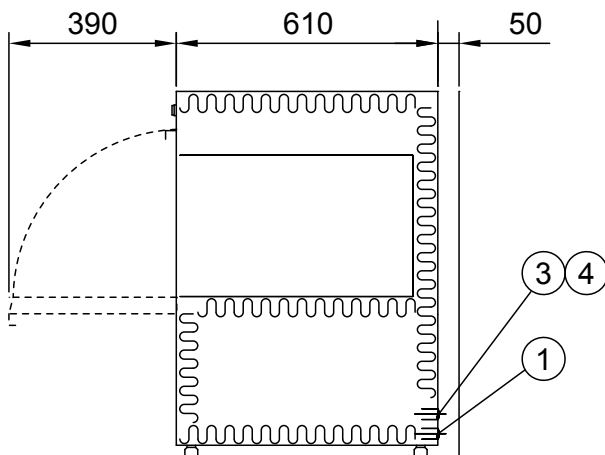
		A	B	C/ BC	C/ BF	D	E	F	G
RC201 DZ ZETA	RF201 DZ ZETA	1200	900	2280		700	2100	1780	
RC202 DZ ZETA	RF202 DZ ZETA	1600	1200	2280		900	2100	2380	
BC201 AZ/DZ SP/CR-1P	BF201 AZ/DZ SP/CR-1P	1200	1000	2150	2230	670	1920	1780	
BC202 AZ/DZ SP/CR-1P	BF202 AZ/DZ SP/CR-1P	1500	1200	2150	2230	770	1920	2380	
BC202 DZ SP/CR-2P	BF202 DZ SP/CR-2P	1500	1340	2150	2230	770	1920	2380	1080
BC401 AZ/DZ SP/CR-1P	BF401 AZ/DZ SP/CR-1P	1200	1800	2150	2230	670	1920	1780	
BC401 AZ/DZ SP/CR-2P	BF401 AZ/DZ SP/CR-2P	1200	1940	2150	2230	670	1920	1780	1080
BC402 AZ/DZ SP/CR-1P	BF402 AZ/DZ SP/CR-1P	1500	2200	2150	2230	770	1920	2380	
BC402 AZ/DZ SP/CR-2P	BF402 AZ/DZ SP/CR-2P	1500	2340	2150	2230	770	1920	2350	1080
BC602 AZ/DZ SP/CR-1P	BF602 AZ/DZ SP/CR-1P	1500	3200	2150	2230	770	1920	2350	
BC602 AZ/DZ SP/CR-2P	BF602 AZ/DZ SP/CR-2P	1500	3340	2150	2230	770	1920	2350	1080

METOS MASTER DUPLA 37



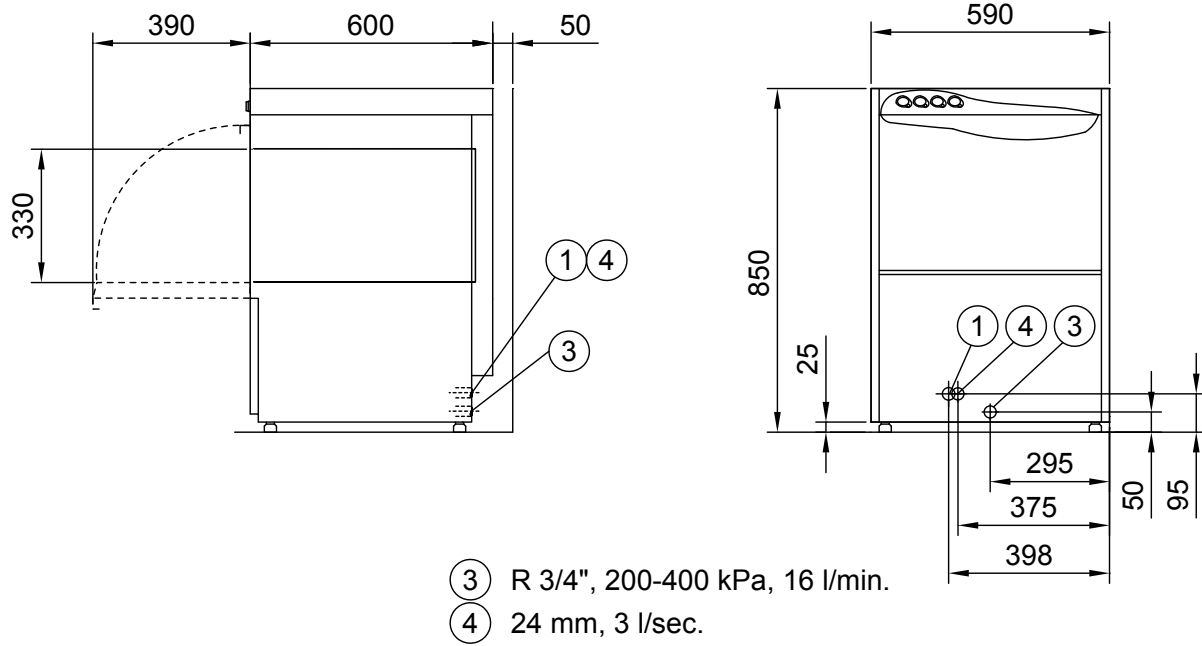
- ③ R 3/4", 200kPa, 55 l/h
- ④ 24 mm, 3l/s

METOS MASTER LUX 60EL

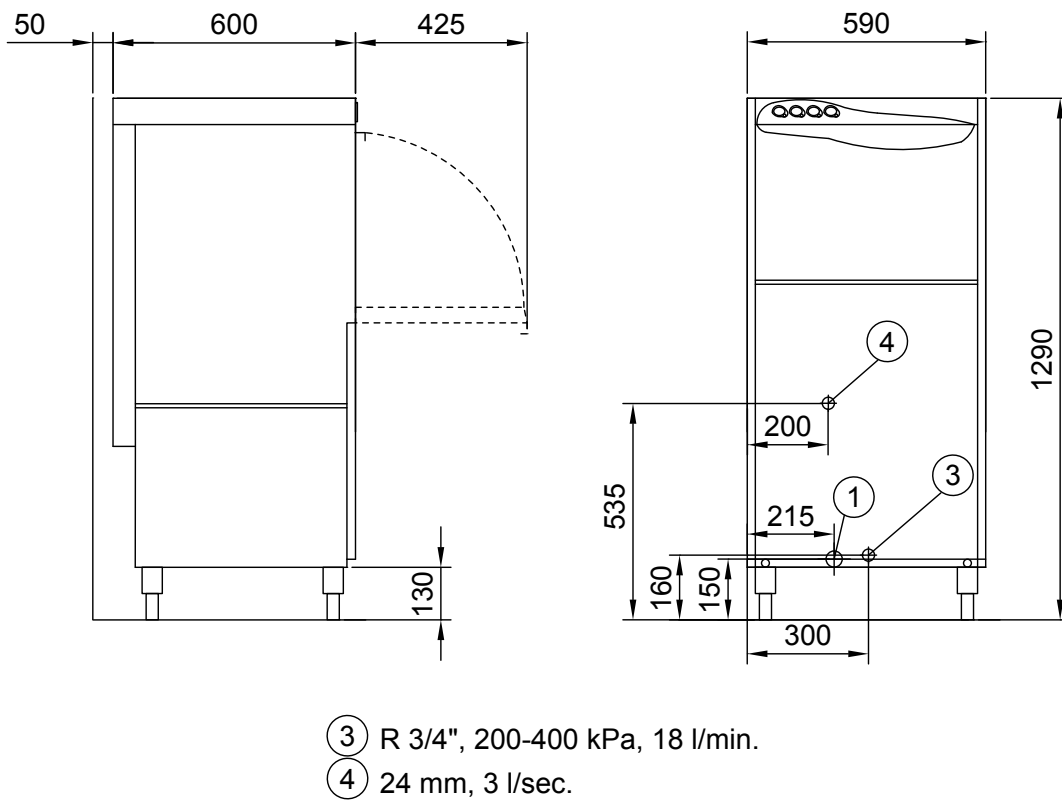


- ③ R 3/4", 200kPa, 70 l/h
- ④ 24 mm, 3l/s

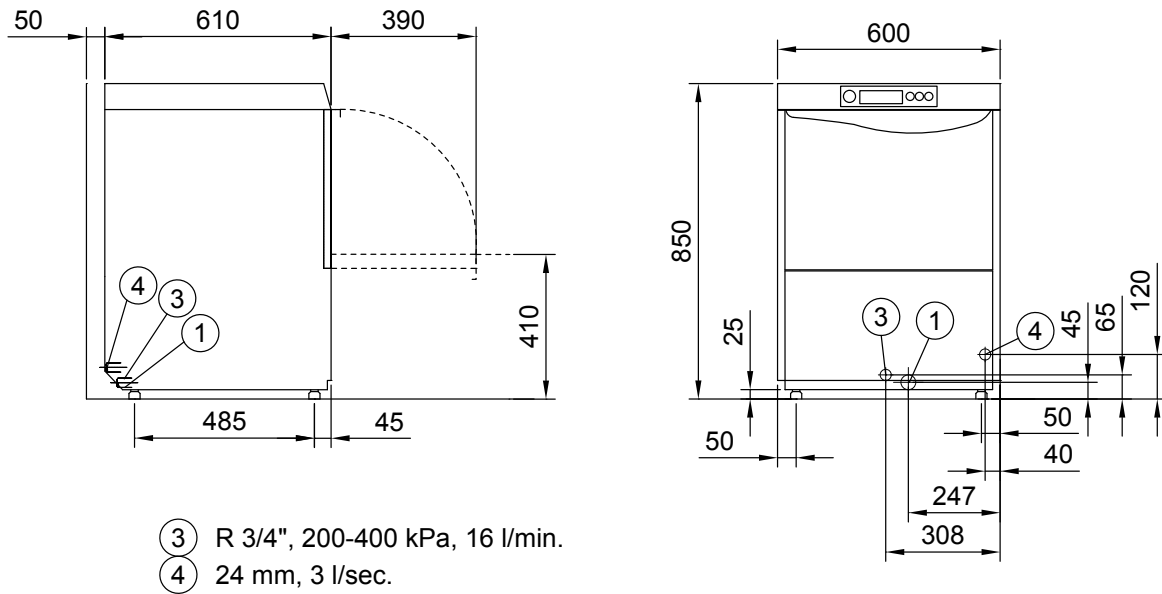
METOS MASTER AQUA 50



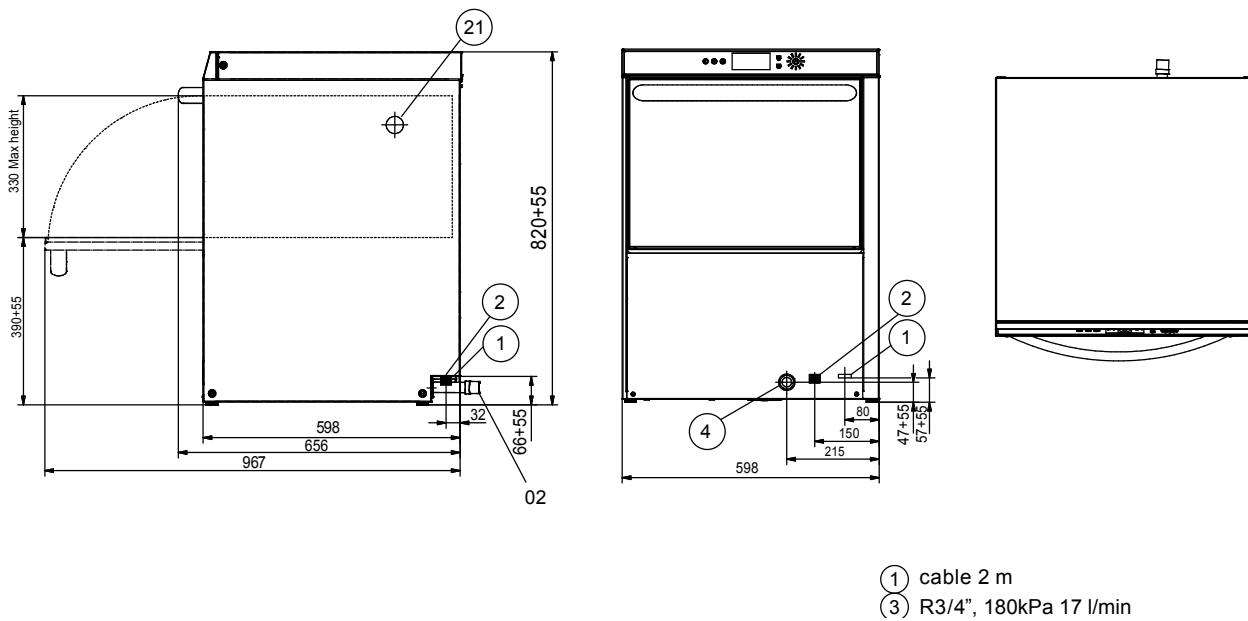
METOS MASTER AQUA 80



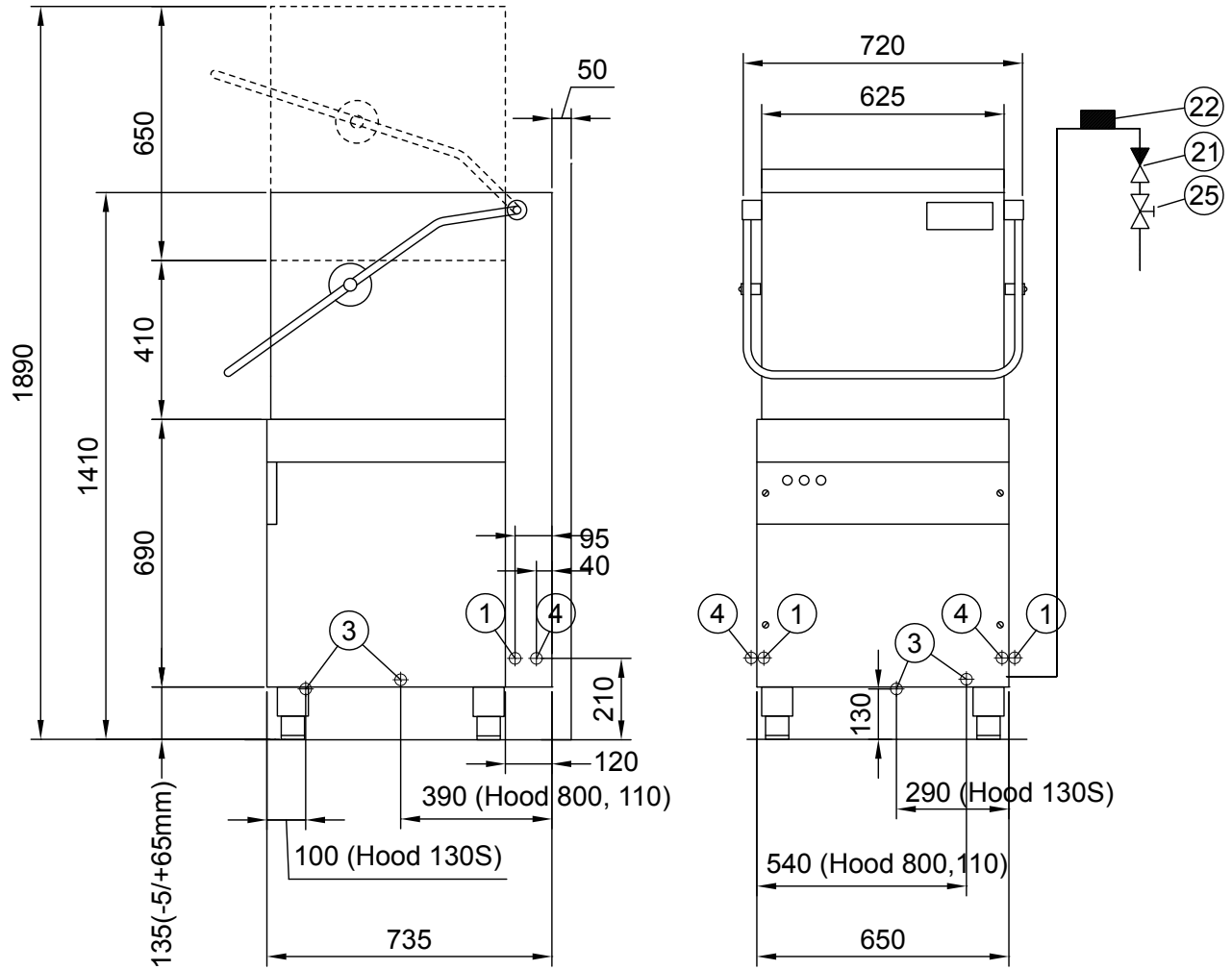
METOS MASTER PREMIUM 50



METOS WD-4S

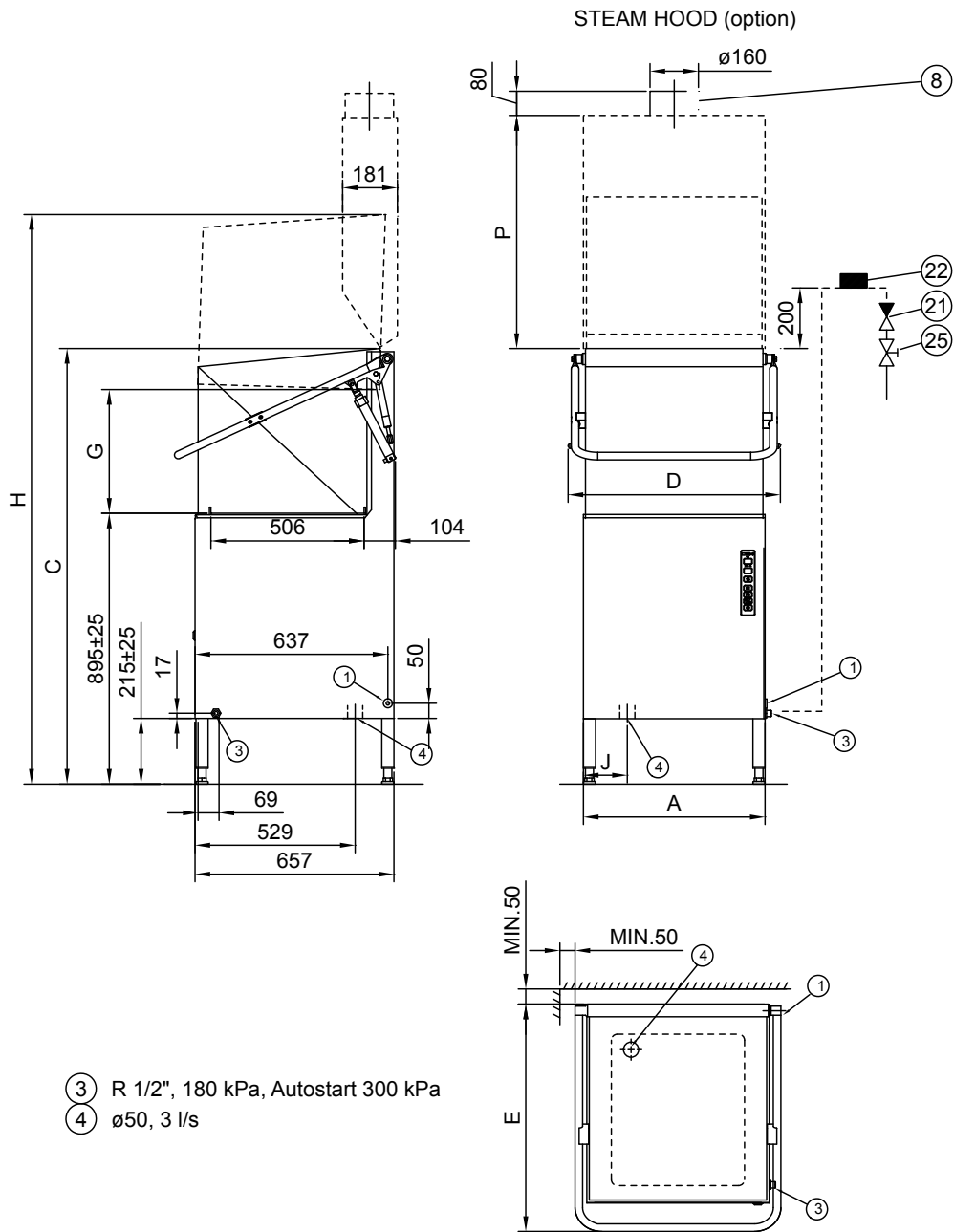


METOS MASTER HOOD 130S, 110, 800



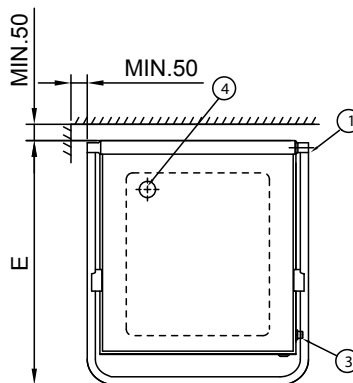
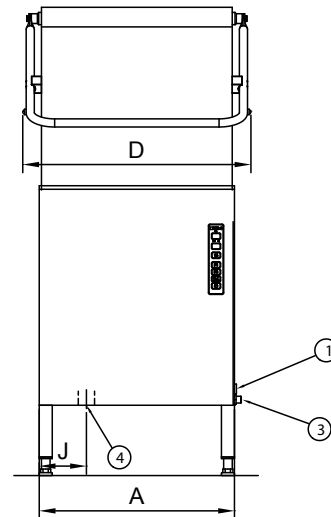
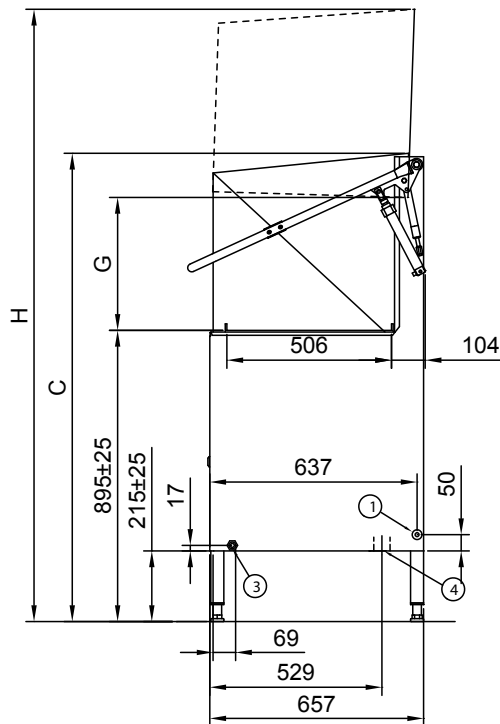
- ③ 3/4", 200-400 kPa, 18 l/min.
- ④ 24 mm, 3 l/s

METOS WD-6, WD-7



Metos	A	C	D	E	G	H	J	P
WD-6	600	1430	695	700	405	1880	145	645
WD-6 Autostart	600	1430	710	700	405	1880	145	645
WD-7	660	1540	755	720	505	2080	175	750
WD-7 Autostart	660	1540	770	720	505	2080	175	750

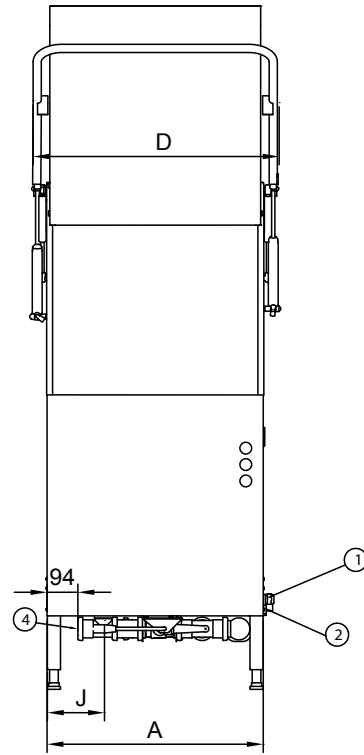
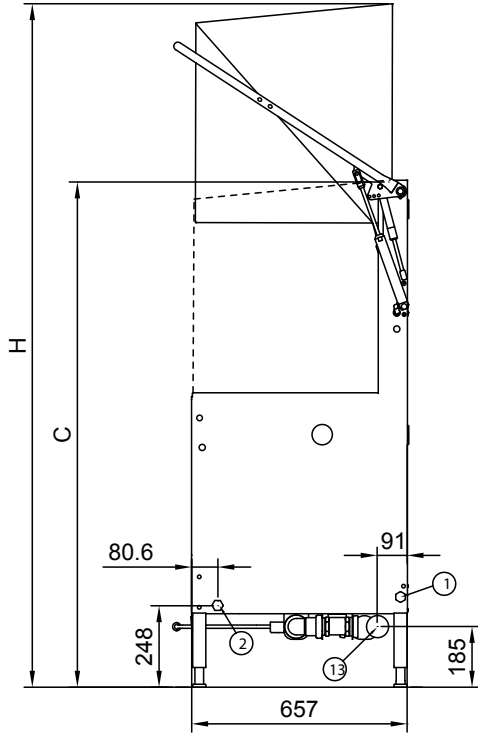
METOS WD-6 DUPLUS, WD-7 DUPLUS



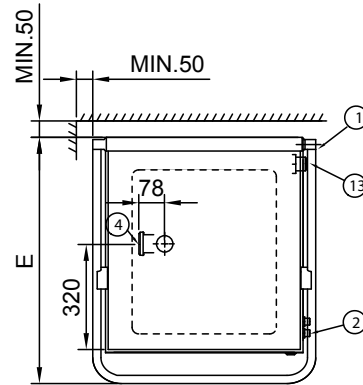
- ③ R 1/2", 20 kPa
- ④ ø50, 3 l/s

Metos	A	C	D	E	G	H	J
WD-6 Duplus	600	1430	695	700	405	1880	145
WD-6 Duplus Autostart	600	1430	710	700	405	1880	145
WD-7 Duplus	660	1540	755	720	505	2080	175
WD-7 Duplus Autostart	660	1540	795	720	505	2080	175

METOS WD PRM-6, WD PRM-7

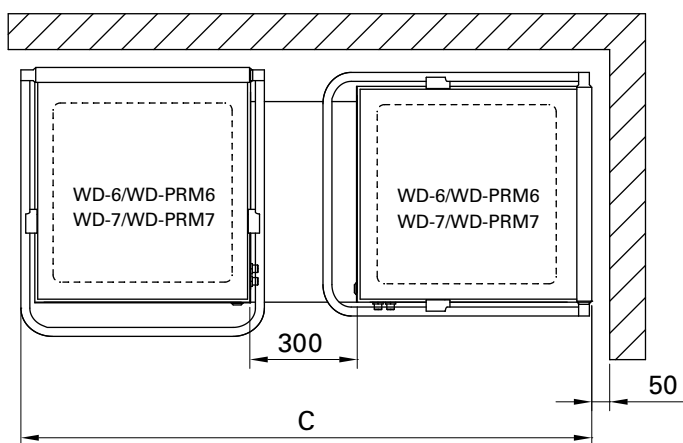
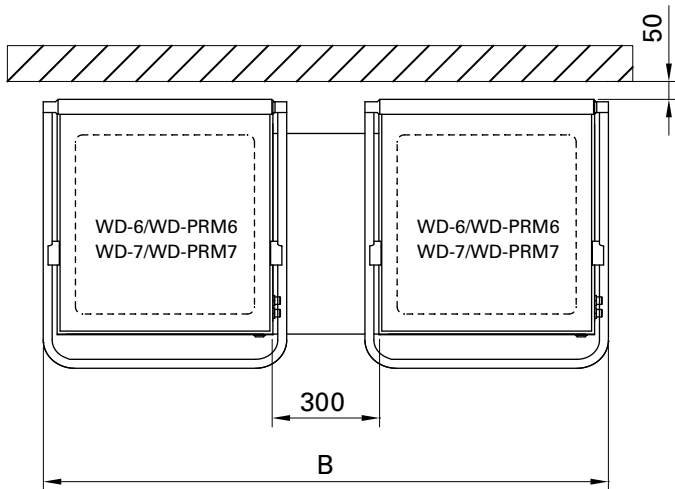
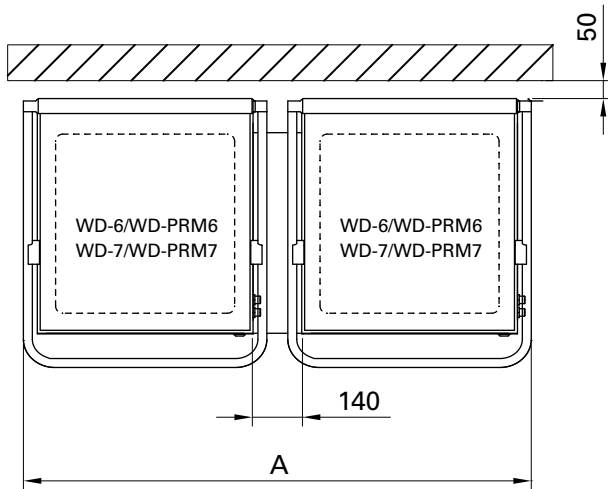


- ② R 1/2", PRM6 180 kPa, PRM7 300kPa
- ④ $\varnothing 50$, 3 l/s
- ⑬ FROM DISHWASHER TO PRM, $\varnothing 50$



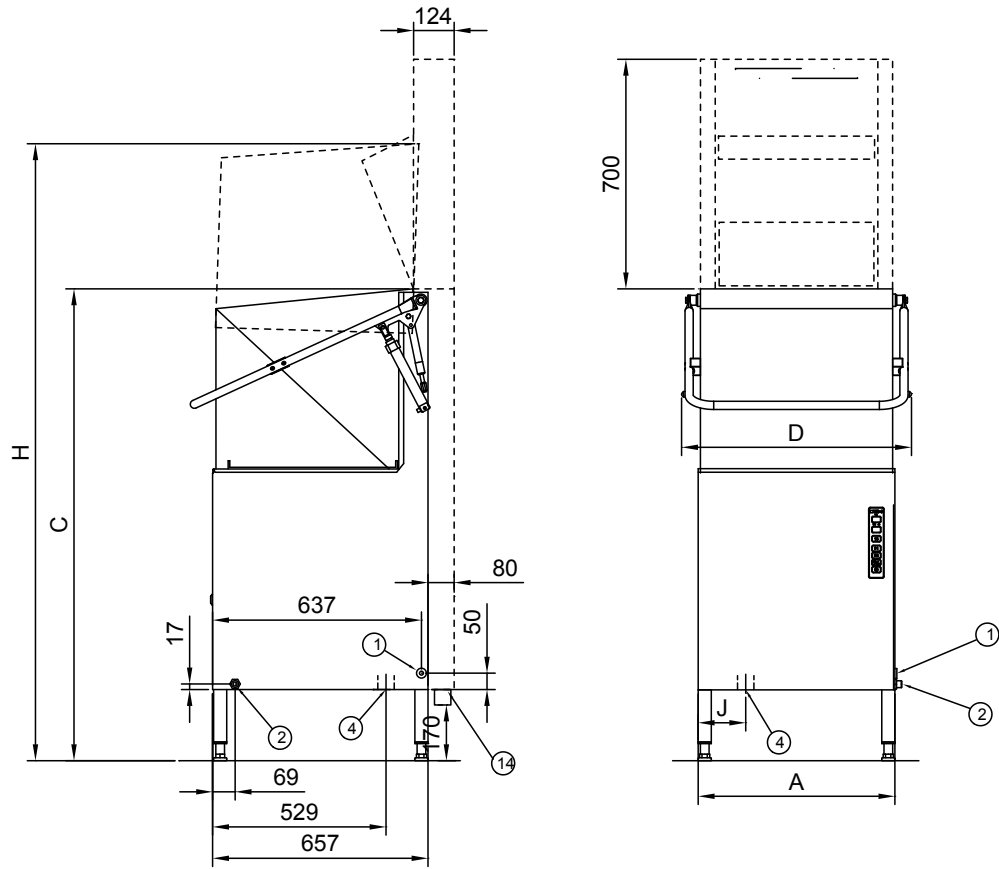
Metos	A	C	D	E	H	J
WD-PRM6	600	1430	685	707	1900	142
WD-PRM7	660	1540	745	713	2085	172

METOS WD PRM-6, WD PRM-7

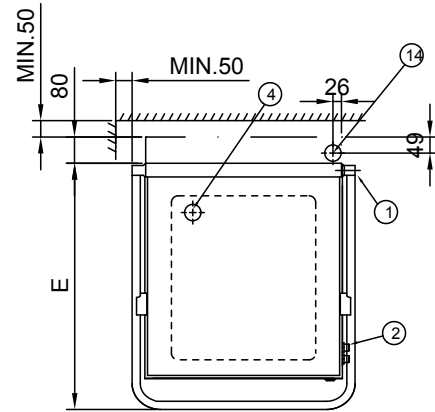


Metos	A	B	C
WD 6	1418	1578	1594
WD 7	1538	1698	1654

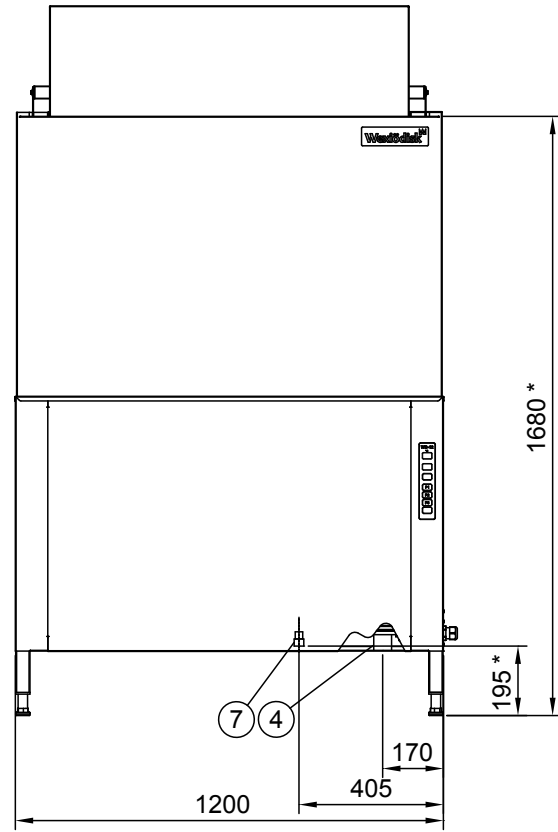
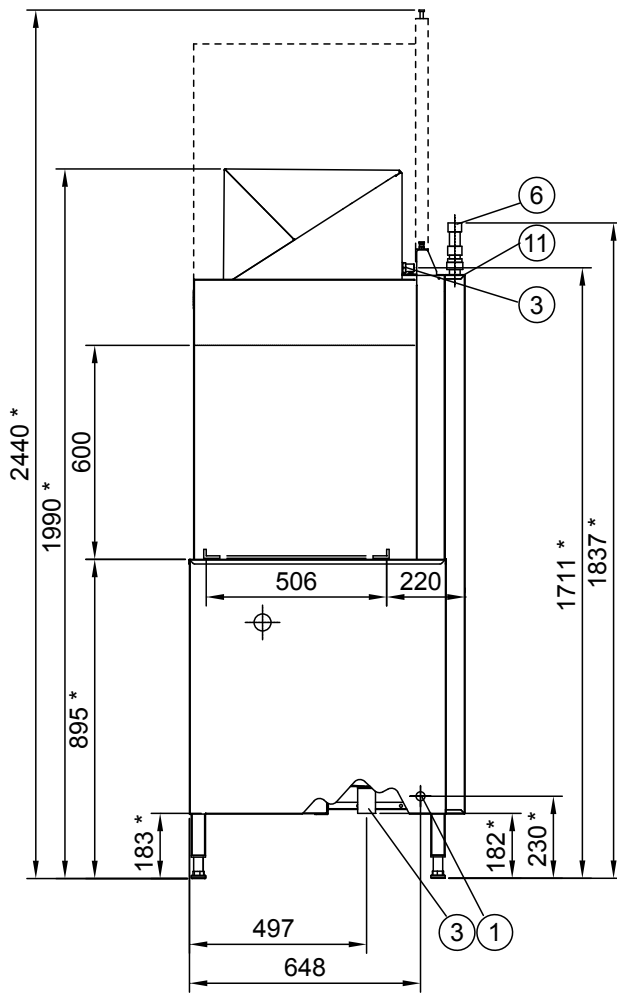
METOS WD-6 & WD-7 HEAT RECOVERY



- ② R 1/2", 180 kPa, Autostart 300 kPa
- ④ ø50, 3 l/s
- ⑭ ONLY HEAT EXCHANGER, ø50, 3 l/s

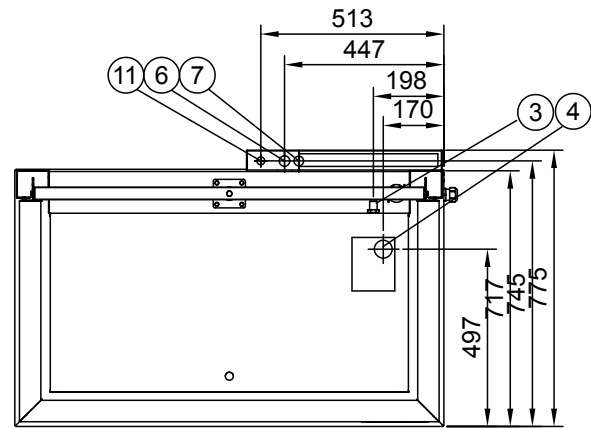


Metos	A	C	D	E	H	J
WD-6	600	1430	695	700	1880	145
WD-6Autostart	600	1430	710	700	1880	145
WD-7	660	1540	755	720	2080	175
WD-7Autostart	660	1540	770	720	2080	175

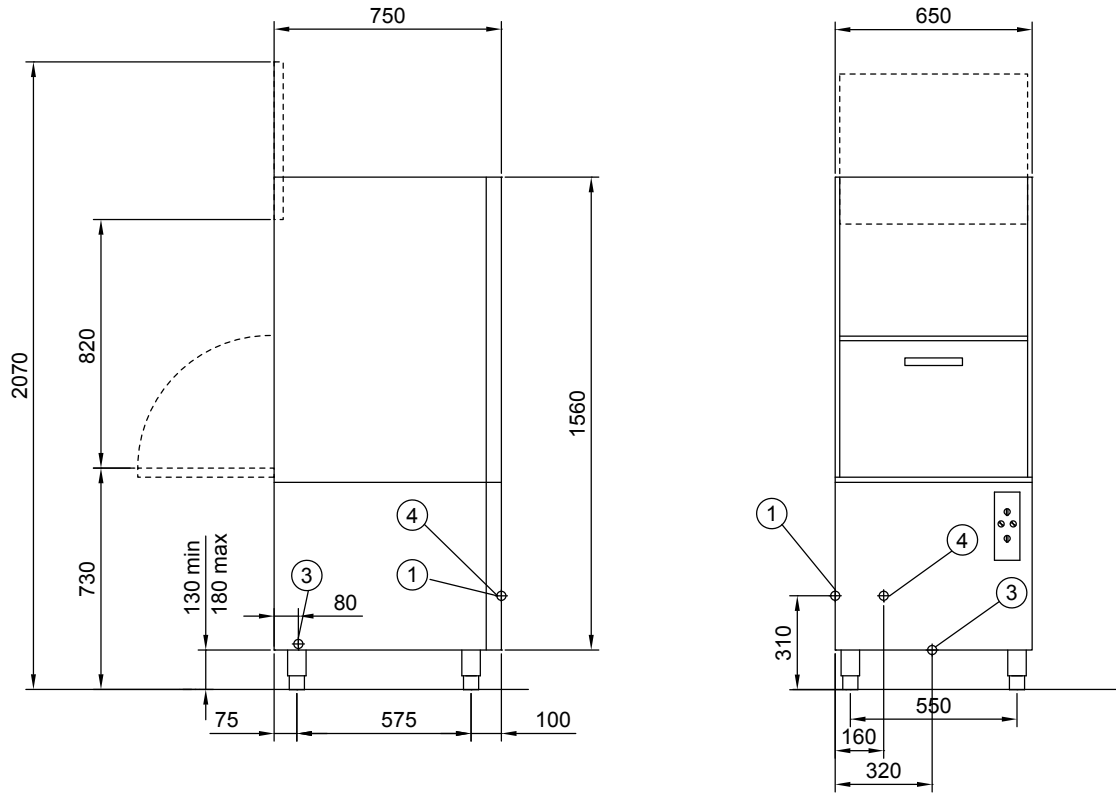


* DIM = +10
-40

- ③ R 1/2", 20 kPa, 10 l/min
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", 150-250kPa, option
- ⑦ R 1/2", option

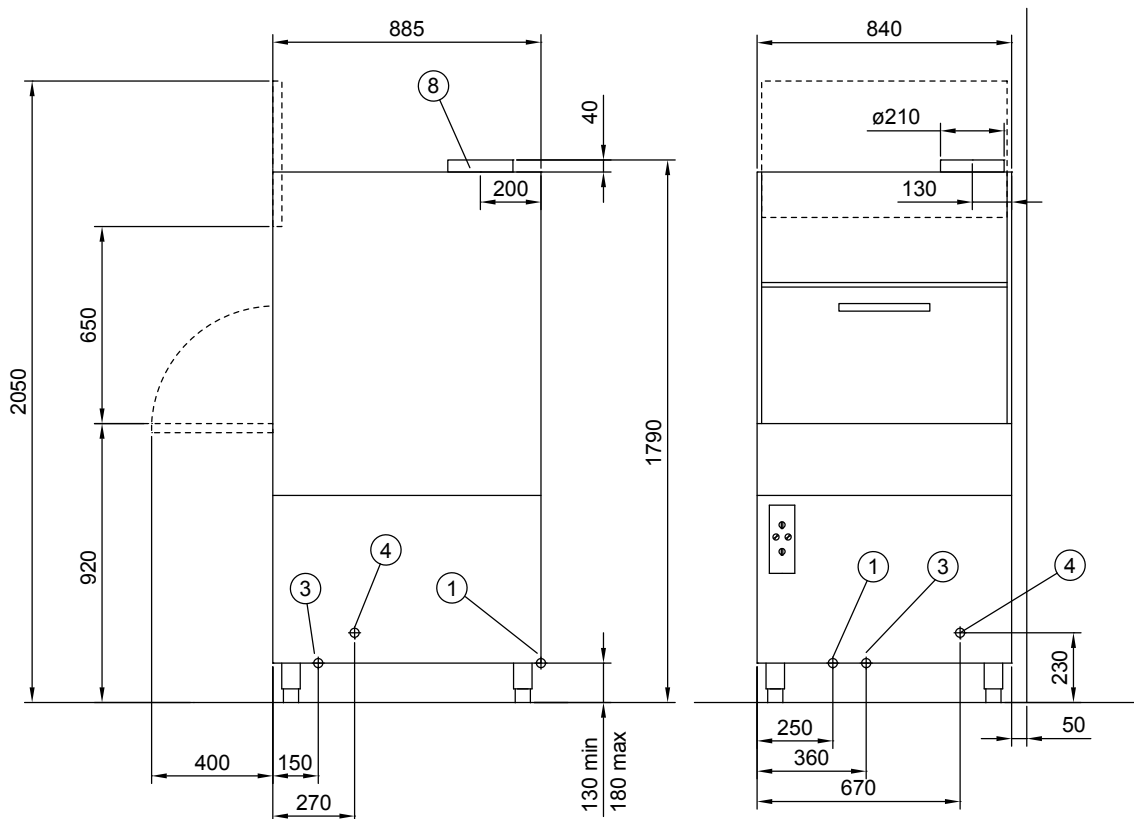


METOS KP 151 ES

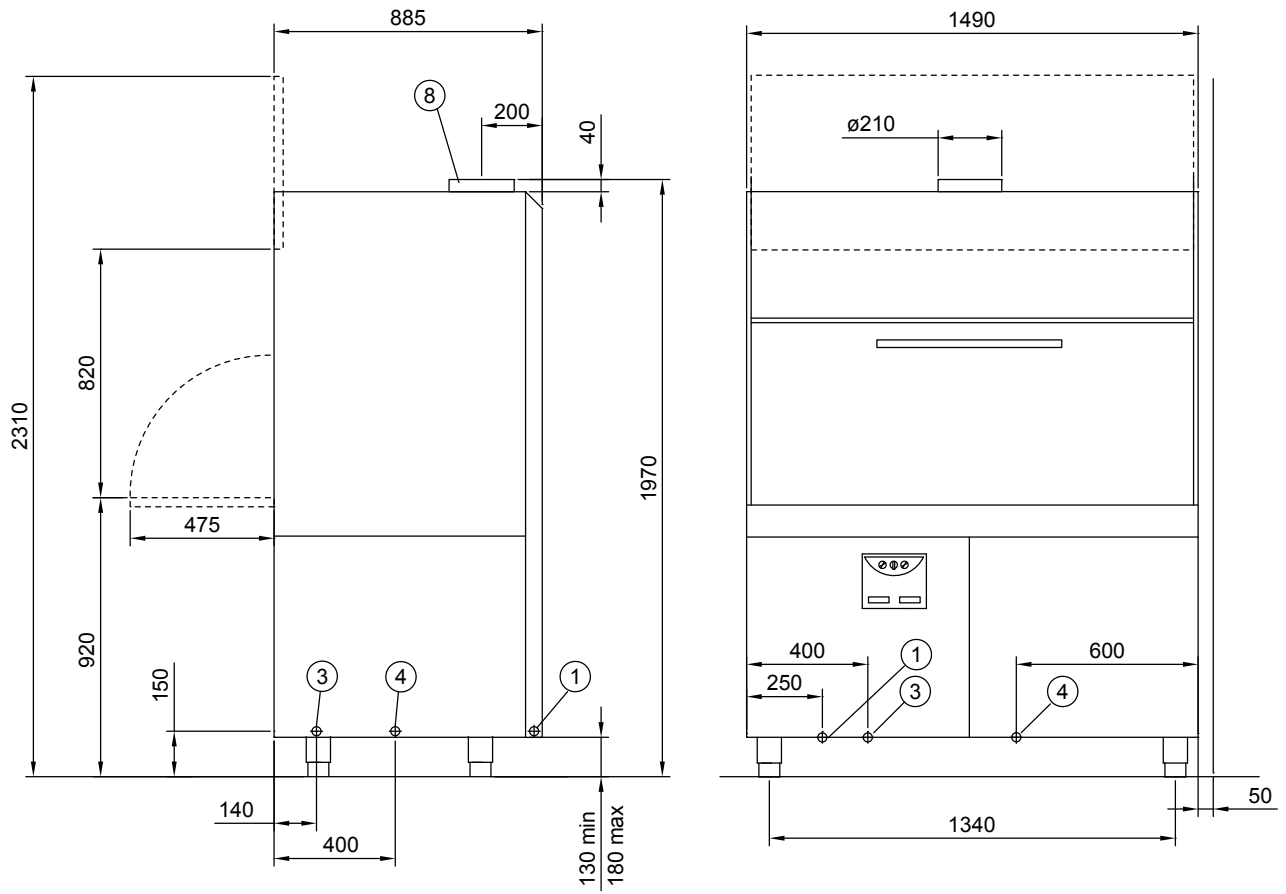


- ③ R 3/4", 200kPa, 100 l/h
- ④ 24 mm, 3 l/s

METOS KP 202E PLUS

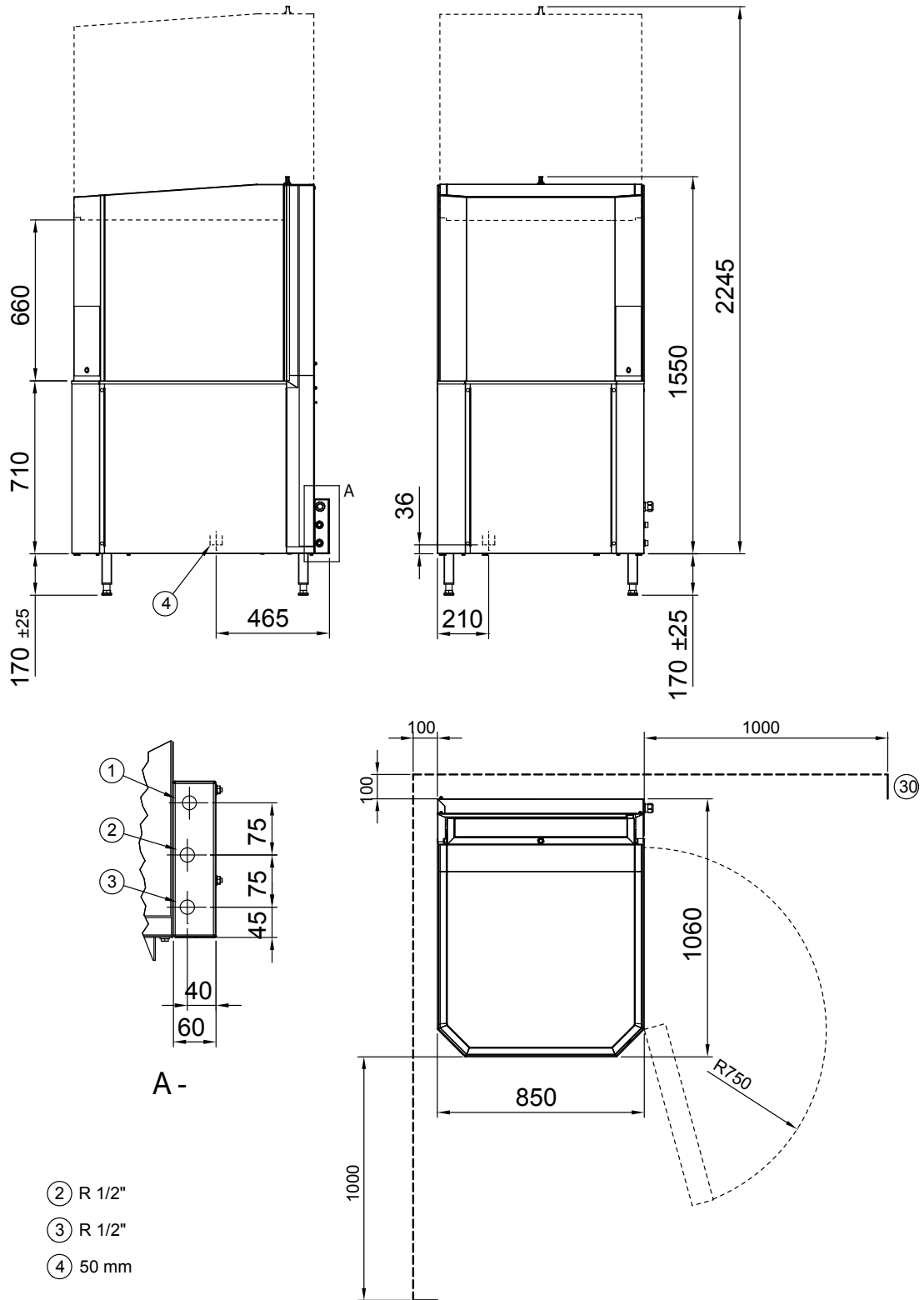


METOS KP 402E PLUS

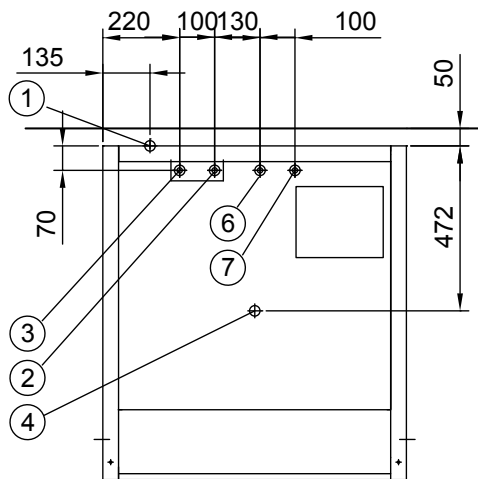
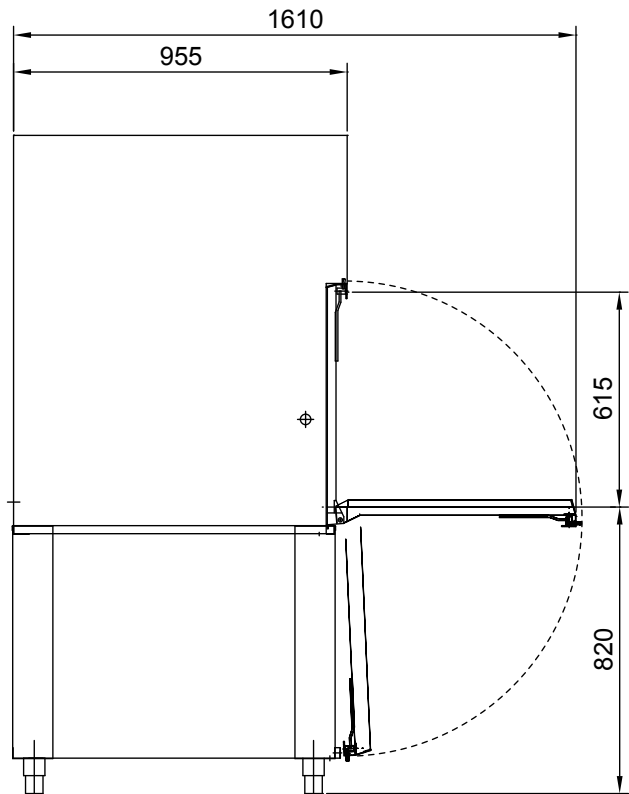
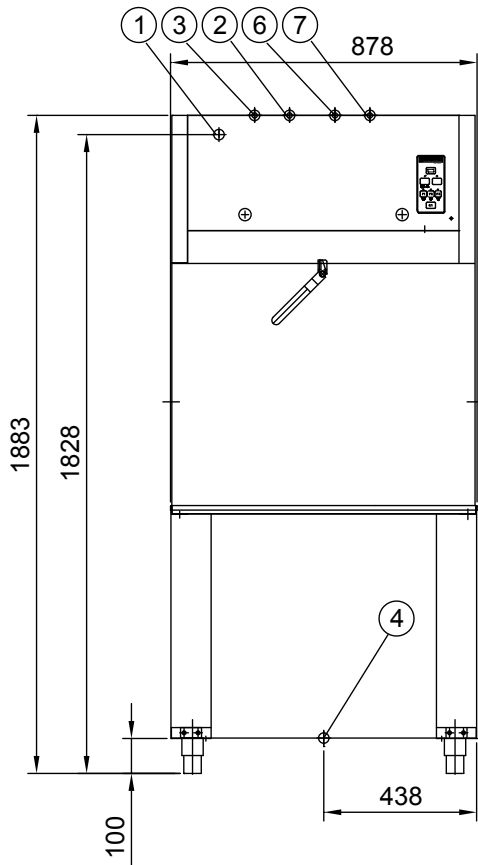


- ③ R 3/4", 200kPa, 100 l/h
- ④ 24 mm, 3 l/s

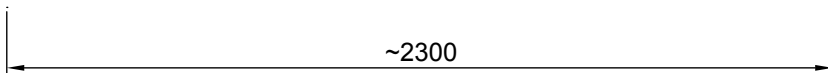
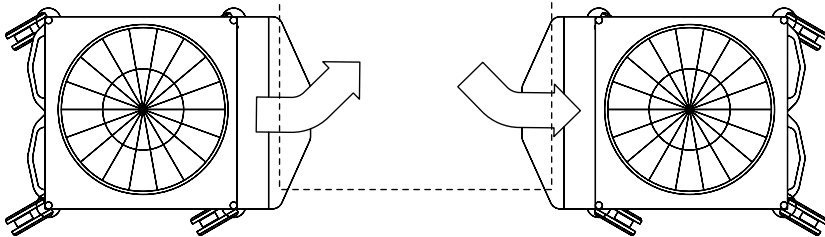
METOS WD-90 DUO



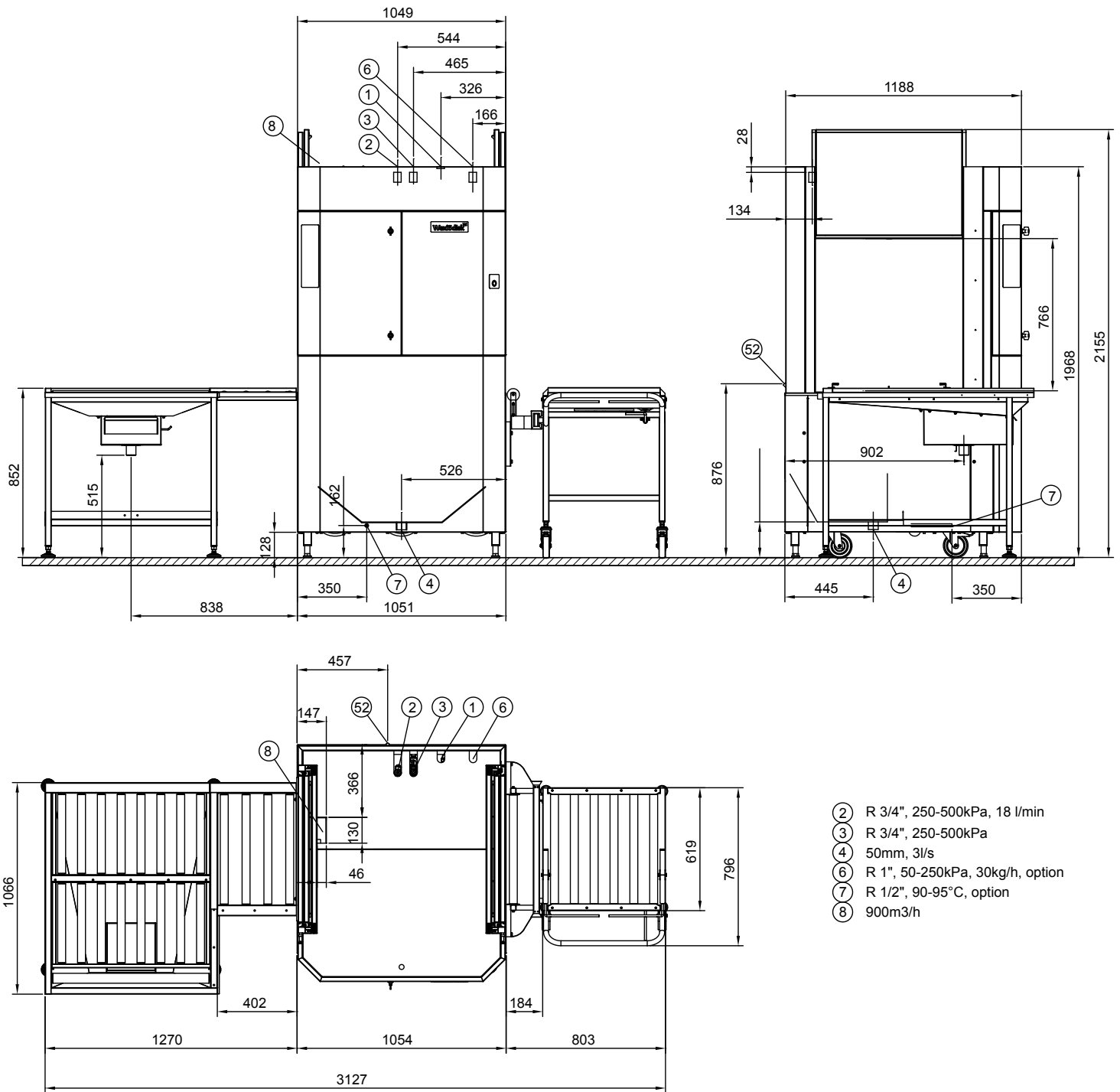
METOS WD-90GR



- ② R 1/2", 250-500 kPa
- ③ R 1/2", 250-500 kPa, 15 l/min
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 1/2", 250 kPa, 15kg/h, option
- ⑦ R 1/2", 90-95°C, option

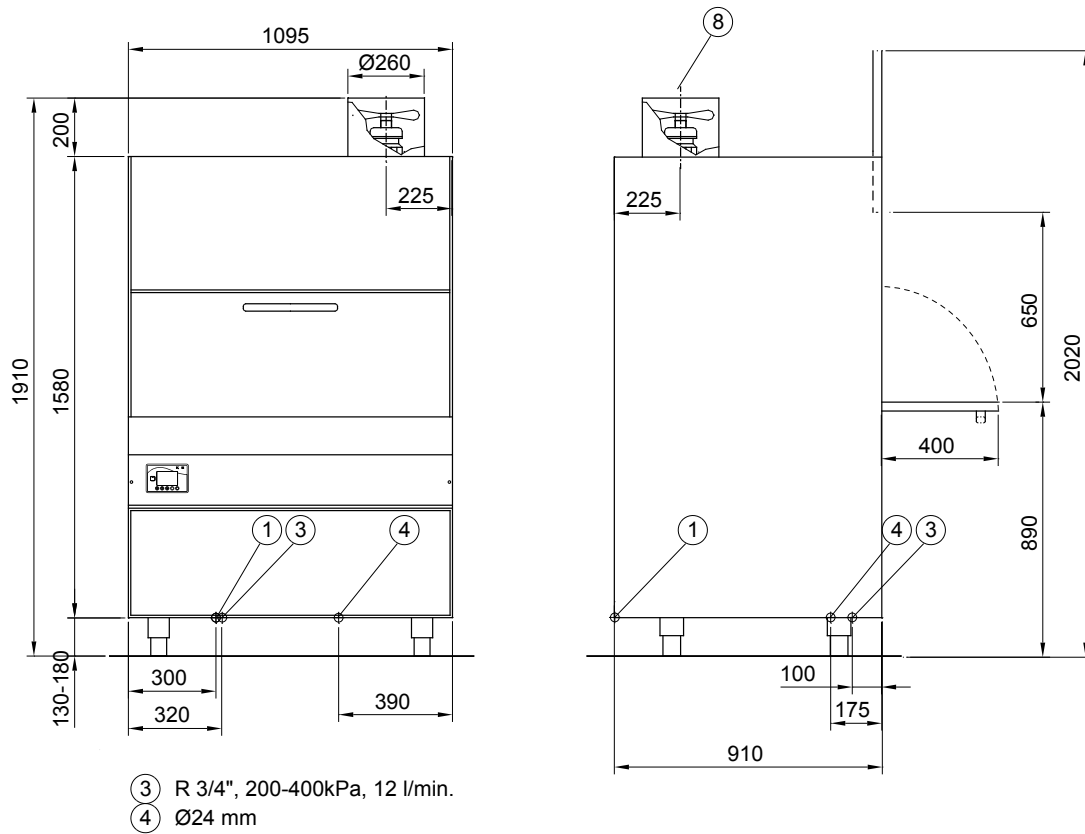


METOS WD-100GR

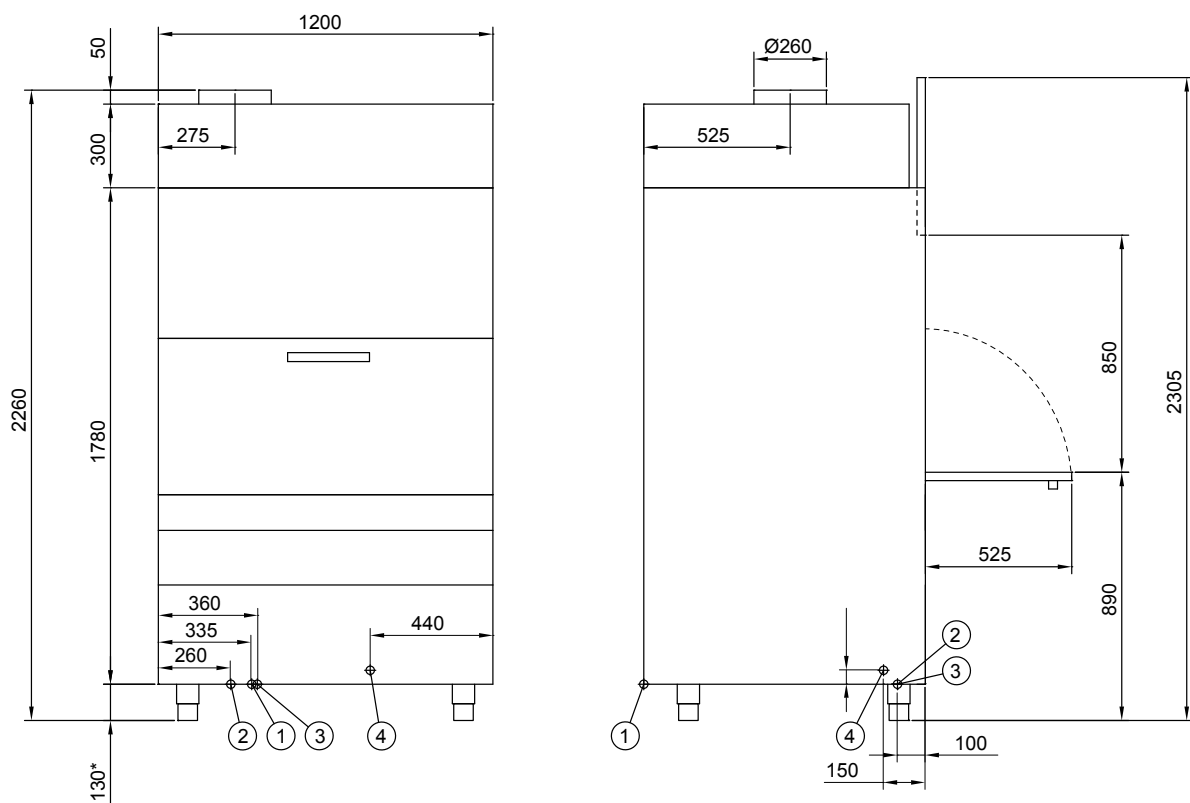


- ② R 3/4", 250-500kPa, 18 l/min
- ③ R 3/4", 250-500kPa
- ④ 50mm, 3l/s
- ⑥ R 1", 50-250kPa, 30kg/h, option
- ⑦ R 1/2", 90-95°C, option
- ⑧ 900m³/h

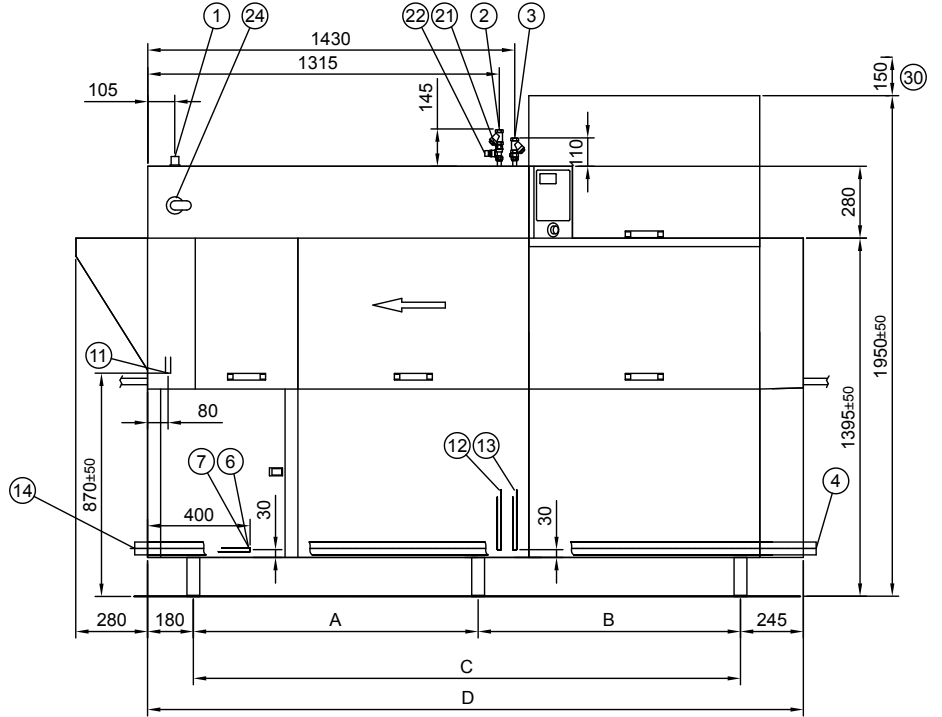
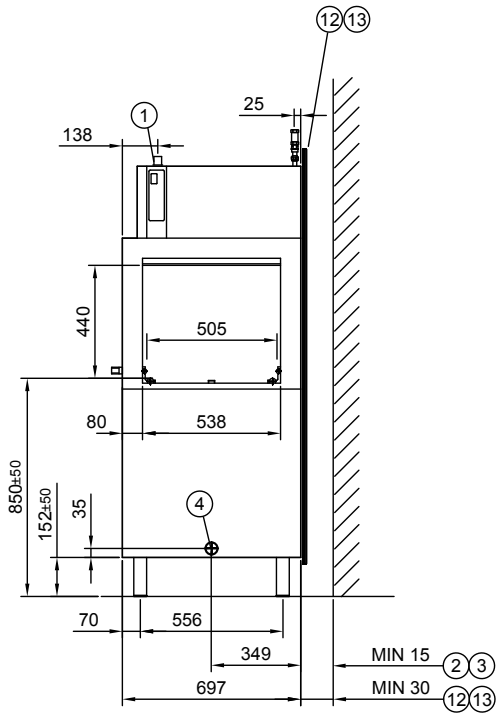
METOS GR300



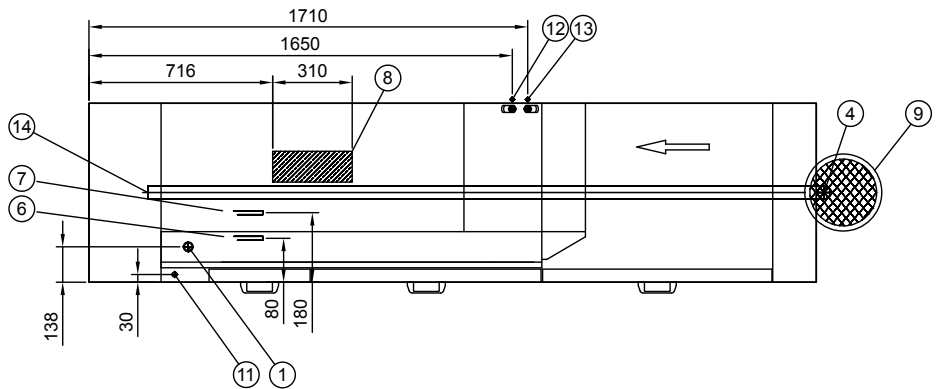
METOS GR800



METOS ICS+ 153-423 R-L / WD 151E-421E R-L

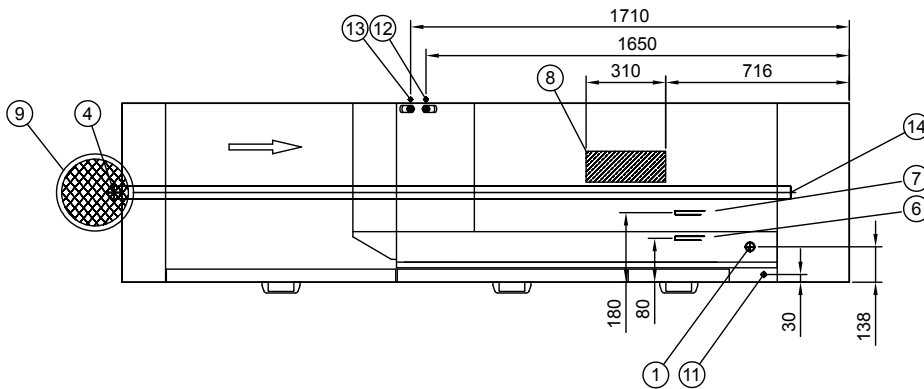
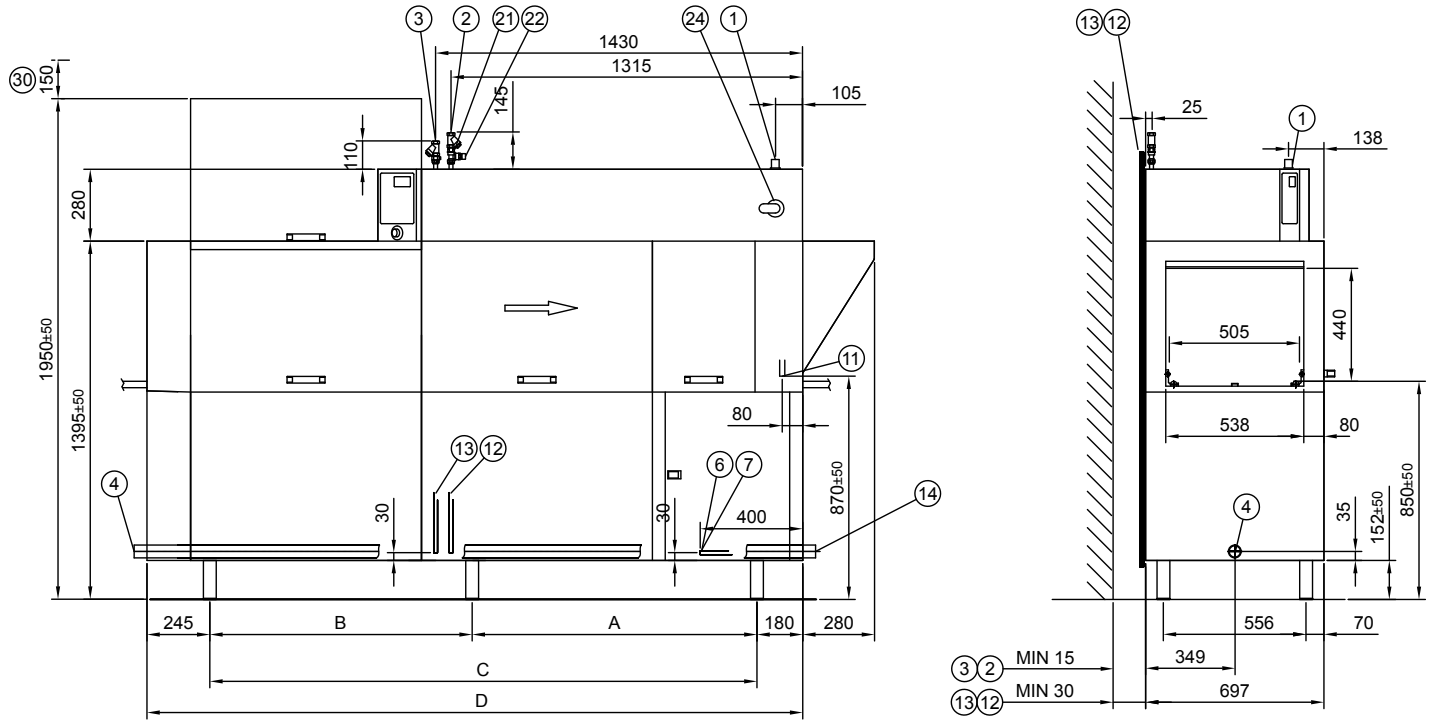


- ② ⑫ R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
- ③ ⑬ R 1/2", 100-600 kPa
- ④ ⑭ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", option
- ⑦ R 1", WD331/WD333, WD421/WD423", option
- ⑦ R 3/4", option



Metos	A	B	C	D
151E / 153	-	-	1230	1655
211E / 213	-	-	1830	2255
241E / 243	-	-	2130	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4355

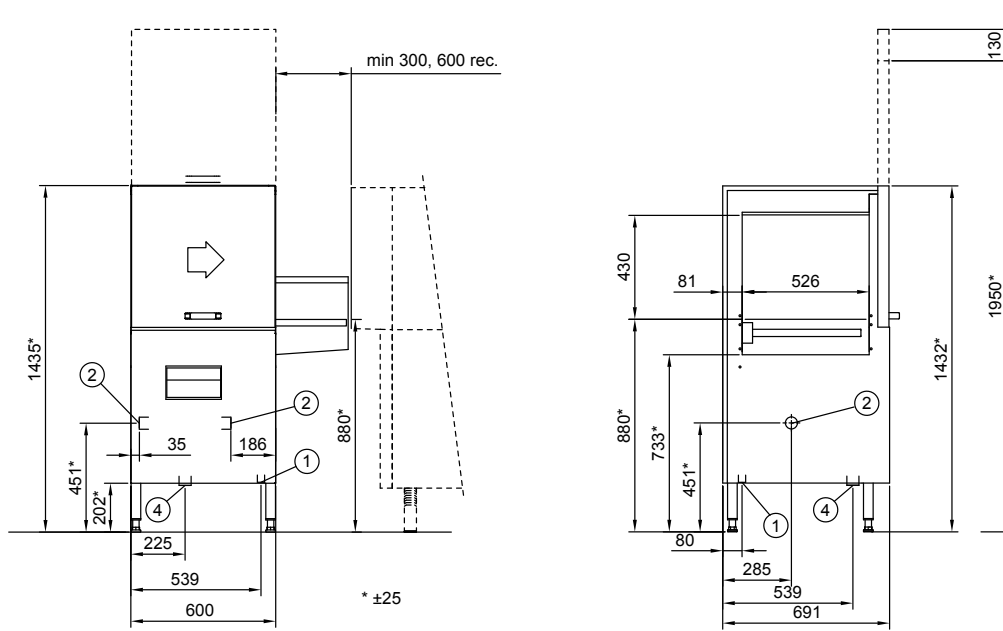
METOS ICS+ 153-423 L-R / WD 151E-421E L-R



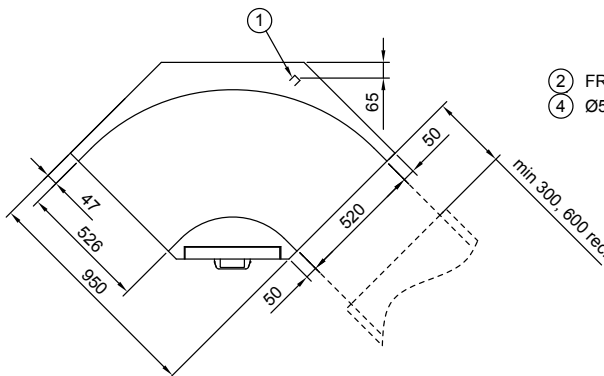
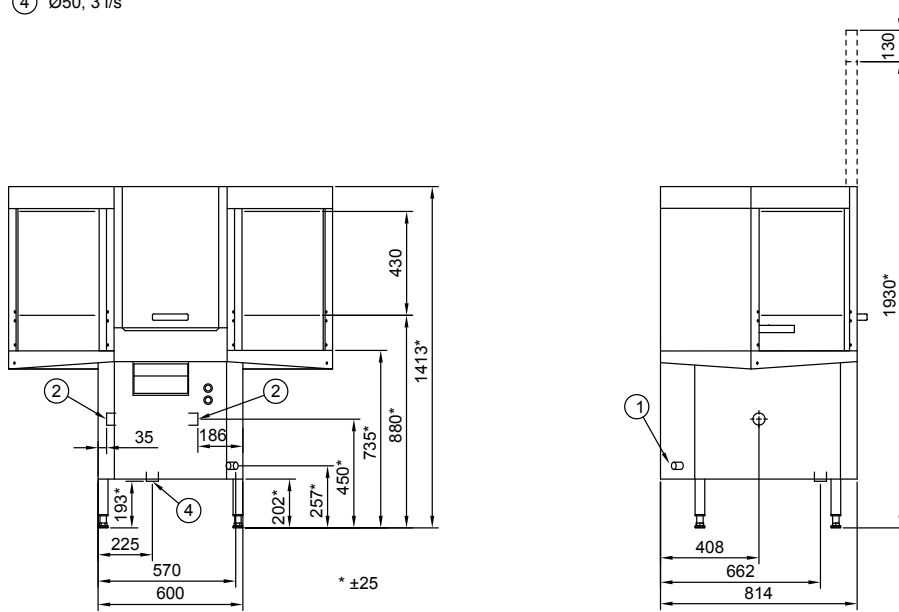
- (2)(12) R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
- (3)(13) R 1/2", 100-600 kPa
- (14)(4) 50 mm, 3 l/s
- (6) R 3/4", option
- (7) R 1", WD331/WD333, WD421/WD423", option
- (7) R 3/4", option

Metos	A	B	C	D
151E / 153	-	-	1230	1655
211E / 213	-	-	1830	2255
241E / 243	-	-	2130	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4355

METOS WD PRM-60, PRM-90

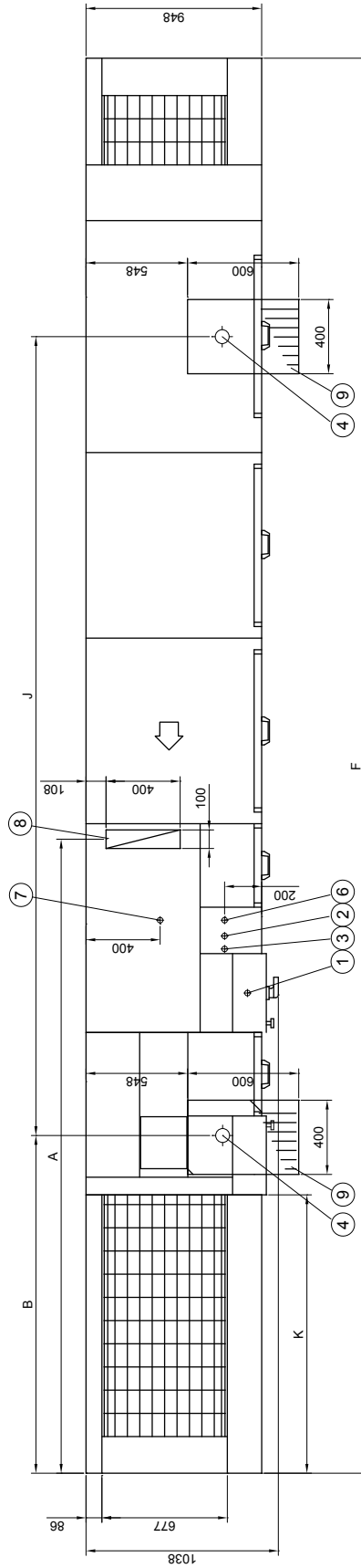
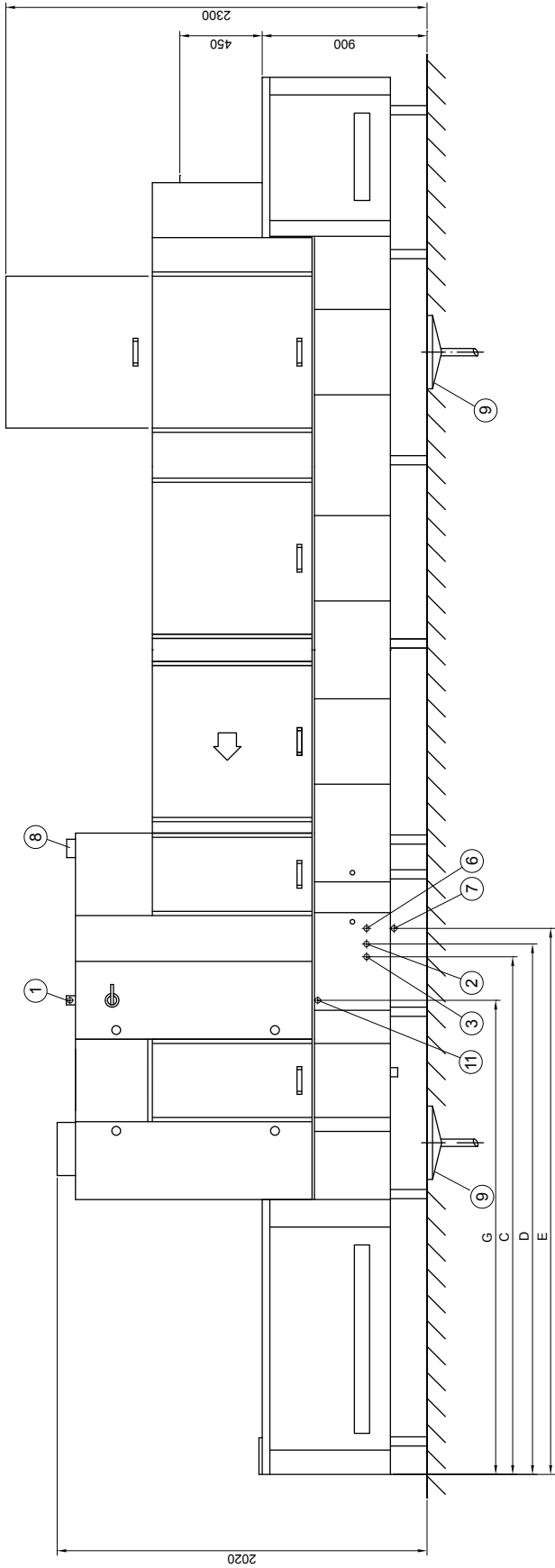


- ② FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
- ④ Ø50, 3 l/s



- ② FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
- ④ Ø50, 3 l/s

METOS WD-B 500-900

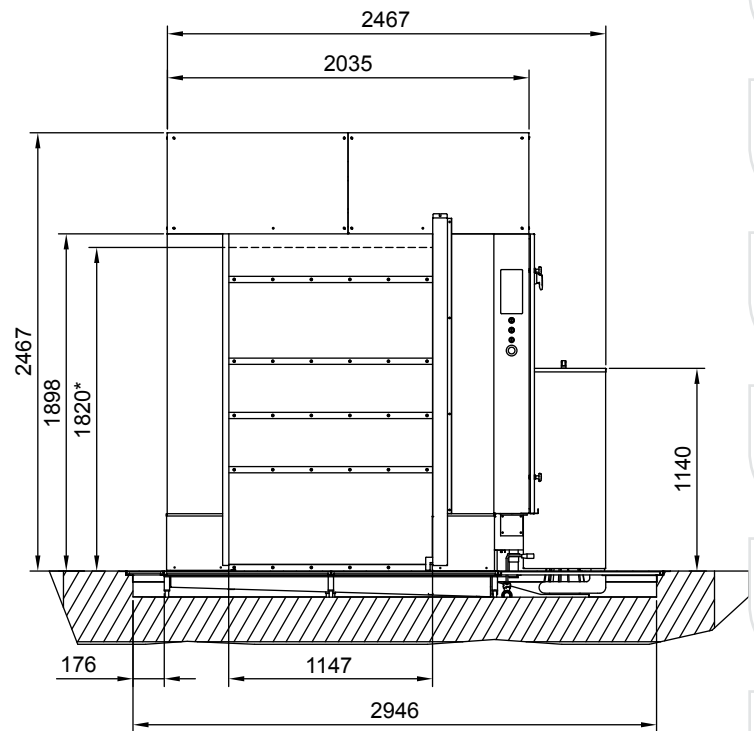
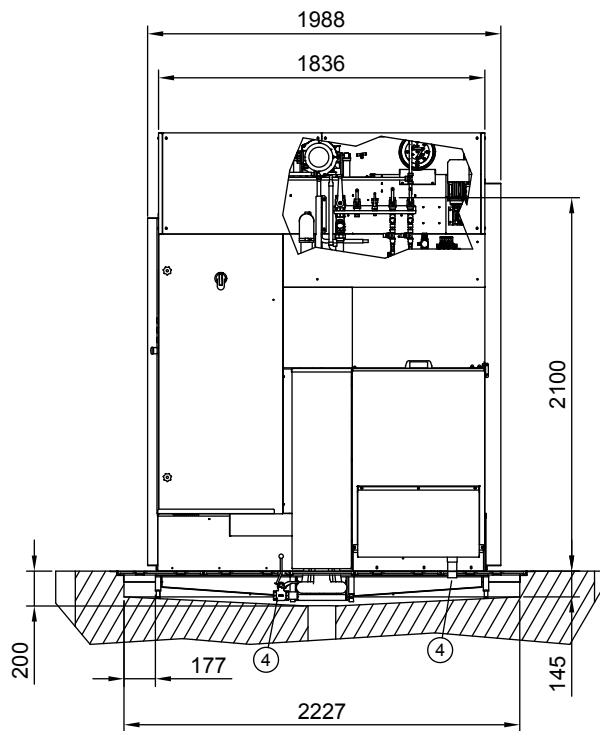


Metos	A	B	C	D	E	F	G	J	K
WD-B 500	3044	2450	2520	2605	2605	5250	2012		1125
WD-B 600	3044	2450	2520	2605	2605	6025	2212		1125
WD-B 700	3419	1810	2825	2895	2980	7400	2587	4190	1500
WD-B 800	4044	1810	3450	3520	3605	8025	3212	4815	1500
WD-B 900	4044	1810	3450	3520	3605	9025	3212	5185	1500

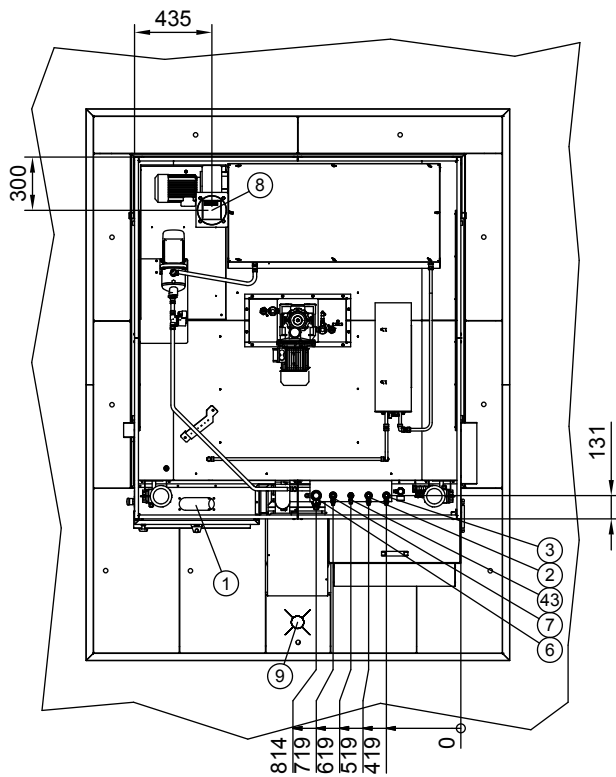
- ② R 3/4", 300-600 kPa, 18 l/min
- ③ R 3/4", 300-600 kPa 18 l/min
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑤ WD-B 500-600 R 1" WD-B 700-800 R 1 1/4",
- ⑥ WD-B 900 R 1 1/2", 150-250 kPa, option
- ⑦ R 3/4", option

METOS WD-18CW

Embedded installation



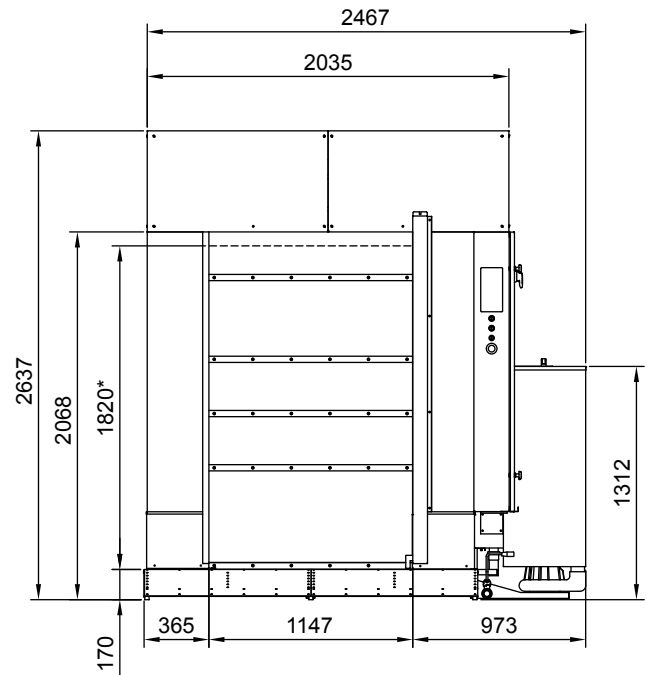
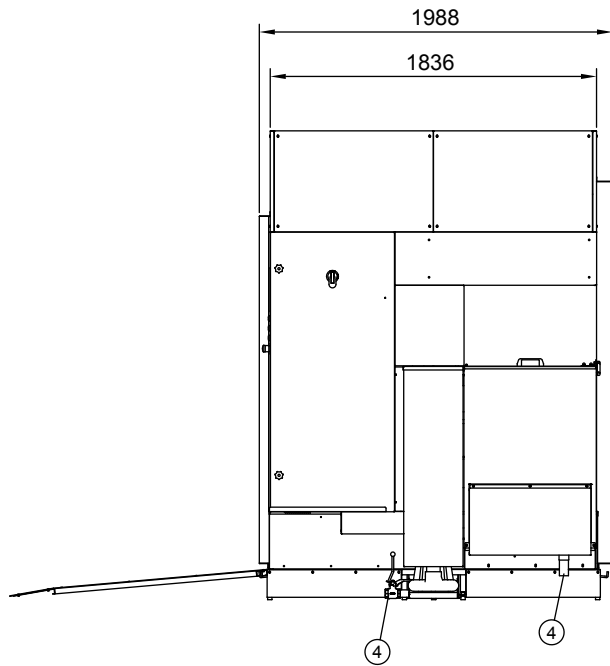
* max goods height



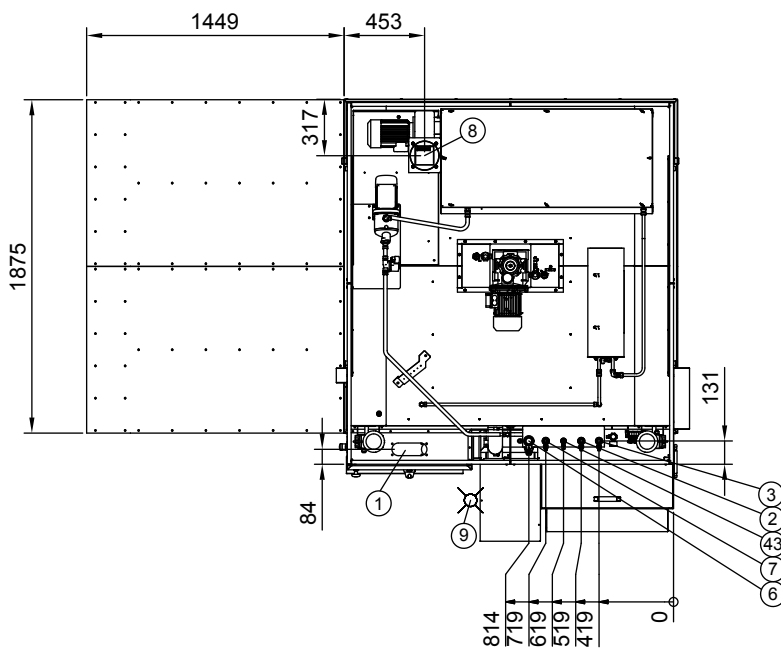
- ② R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ③ R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ④ 3 l/s
- ⑥ R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑧ $\varnothing 160$, 1400m³/h (60 sec./program)
- ⑨ 200 l/min
- ④③ R 1/2", 600kPa, 50 l/min

METOS WD-18CW

Floor mounted



* max goods height



- ② R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ③ R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ④ 3 l/s
- ⑥ R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑧ ø160, 1400m³/h (60 sec./program)
- ⑨ 200 l/min
- ④③ R 1/2", 600kPa, 50 l/min































































metos
kitchen intelligence[®]



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence