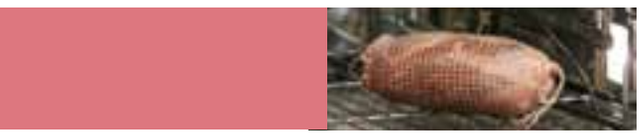
metos
kitchen intelligence

Профессиональные кухни à la Метос



Каталог
www.metos.com



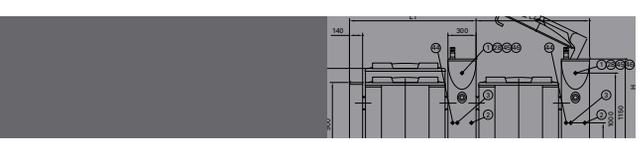












Содержание

Механическое оборудование

Овощерезки 28
Куттеры 42
Весы 46
Картофелемоечные и очистительные машины 47
Термометры 48
Мясоразделочные колоды 48
Разделочные доски 48
Банкооткрывалки 49
Гастрономорезки 49
Вакуумная упаковка 50
Циркуляторы 51
Универсальные миксеры 52,54
Ручные миксеры 53

Варочное оборудование

Котлы Провено 60
Принадлежности для котлов 68
Котлы Кулино 74
Котлы Викинг 78
Скороварки 80

Духовки

Конвектоматы 84
Конвекционные духовки 109
Жарочные шкафы 110
Пекарные шкафы 114
Шкафы для теплого хранения 120
Конвейерные печи 122
Микроволновые печи 126
Печи для пиццы 124
Стол для пиццы 263

Плиты и сковороды

Электроплиты 132
Плиты, гриль-серия 150
Вок 142
Сковороды 139
Сковороды, гриль-серия 150
Индукционные плиты 134,142

Оборудование для гриля и ресторана

Индукционные конфорки 144
Вапо-гриль 145
Оборудование гриль 650-серия 148
Оборудование для ресторана 700 серия 152
Кухонный комплект 156
Фритюрницы 158
Нагревательные лампы 160
Саламандры 161
Тостеры 162
Контактные грили 162
Нагреватели хот-дог 163
Сосисковарки 163
Грили для хот-догов 163
Теплое хранение 120,260

Оборудование для бара

Барная система 168
Шкафы для вина 245
Шейкеры, блендеры 172
Соковыжималка для цитрусовых 173
Льдодробилка 173
Сокоохладитель 173
Льдогенераторы, Бункеры для льда 174
Хол.столы для бара 259

Кофеварочное оборудование

Автоматические кофемашины 180
Эспрессо-кофеварки 185
Машина для приготовления кофе из растворимого кофе 186
Перколятор 186
Кофеварки с баками 188
Модели с кофейником 190
Водонагреватели 193
Принадлежности 193

Посуда ГН, перевозка пищи

Посуда ГН 196
Транспортные коробки 200
Порционная упаковка 202
Термотележки 203
Тележки для перевозки пищи и раздачи 205
Конвейеры для централизованной раздачи 216

Раздача

Встраиваемое оборудование 223
Шведский стол 234
Шкафы для вина 245
Термо-, холодные плитки 246
Настольные котлы, посуда для раздачи 247
Подставка для стаканов и чашек 247
Дозатор напитков 248
Подносы 249
Охлаждаемыестолы 254
Холодильные столы с ванной 257
Подогреваемые столы и мармиты 260
Тарелко- и водораздатчики 264
Стеклянные витрины 266

Охлаждаемые шкафы и камеры

Холодильные и морозильные шкафы 292
Интенсивное охлаждение и шоковаязаморозка 298
Холодильные и морозильные камеры 304

Посудомоечное оборудование

Подстольные посудомоечные машины 310
Купольные посудомоечные машины 314
Машины для предмойки 320
Столы предмойки, сортировки и разгрузки 324,360
Души для предмойки 326
Котломоечные машины 328
Гранульные котломойки 332
Конвейерные посудомоечные машины 344
Машины с пальцевым конвейером 370
Машины для мойки приборов и подносов 386
Машины для мойки тележек 392
Посудомоечные кассеты и принадлежности 394

Тележки, столы, полки

Стеллажи для посуды и обслуживания 400
Тележки кухонные 406
Тележки для отходов 416
Мебель из нержавеющей стали Профф 420
Мебель из нержавеющей стали Классик 424
Полки настенные, стеллажи 427

Монтажные чертежи

Монтажные чертежи 432

Уважаемые дамы и господа!









Метос – один из крупнейших производителей технологического оборудования для общественного питания в Европе.

Перед вами новый каталог продукции Метос на русском языке. Оборудование для профессиональной кухни, произведенное нашей компанией, установлено на многих объектах общественного питания по всему миру и известно своей надежностью и удобством в работе. На Российском рынке Метос имеет многолетный опыт. Нашими специалистами разработаны и выполнены проекты кухонь во всех регионах России.

Наша компания прозводит и продает полный спектр оборудования для предприятий общественного питания - вся производственная цепочка, начиная от хранения сырых продуктов, приготовления вкусных блюд и заканчивая мойкой посуды и утилизацией отходов, может быть оснащена оборудованием Метос, которое в значительной мере облегчит работу персонала и существенно снизит материальные затраты.

Также вы найдете в данном каталоге информацию о продукции, не имеющей аналогов на Российском рынке - это варочные котлы Метос, шкафы пароварочные, посудомоечные машины с полностью автоматизированными конвейерными системами и многое другое.








metos





- Более 30 лет на Российском рынке
- Новейший дизайн и передовые технологии приготовления пищи
- Соответствие Российским нормам и техническим стандартам
- Наши услуги :

- Изготовление расстановочных и привязочных чертежей
- Монтаж поставленного оборудования
- Обучение персонала заказчика
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание
- Поставка запасных частей
- Семинары по обучению работе на оборудовании Метос

Более подробную информацию вы можете найти на нашем сайте www.metos.com и у наших сотрудников в офисах компании Метос.















Метос в России



Метос Москва

ООО “Метос”
142703, Московская область,
Ленинский район, г.Видное,
ул.Школьная, д.84а
тел. (495) 781-25-11, 781-25-12
e-mail: info@metos.su

Метос Санкт-Петербург

Северо-Западный федеральный
округ Российской Федерации

Филиал ООО “Метос”
в г. Санкт-Петербург
Малый Сампсониевский пр. д.4А
194044 г. Санкт-Петербург
тел./факс (812) 324-11-69
тел./факс (812) 324-11-70
тел./факс (812) 324-24-32
e-mail: spb@metos.su

Метос Керава

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava
Finland
Tel. +358 204 39 13
Fax +358 204 39 4433

Сервисное обслуживание в России

Москва
Тел. (495) 781-25-11
e-mail: info@metos.su

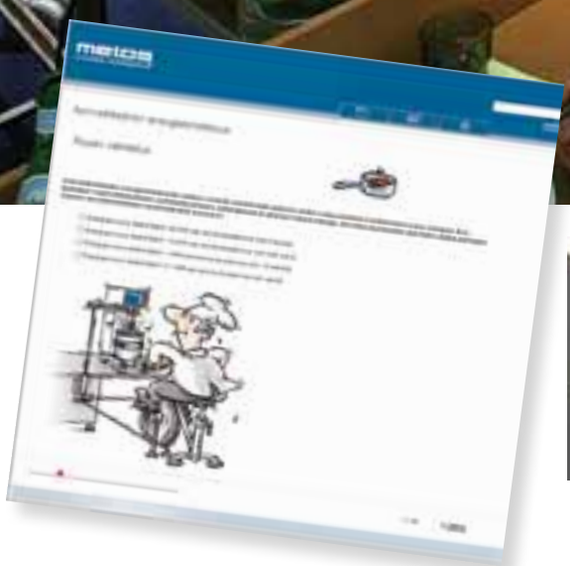
Санкт-Петербург
Тел. (812) 324-11-69
e-mail: spb@metos.su

В других регионах сервисные услуги
оказываются представителями Метоса.






metos
BallCooking
Center
metos
VarioCooking
Center


metos





Метос Центр

Метос Центр, расположенный при заводе в г.Керава, Финляндия, является одним из крупнейших выставочных залов с новейшими моделями кухонного оборудования. Мы проводим различные семинары по актуальным темам и вопросам общественного питания.

Метос Центр является местом для встреч и обучения шеф-поваров, технологов и других специалистов, а также для обмена информацией и обсуждения новых тенденций развития общественного питания. Вместе с нашими шеф-поварами предоставляем возможность самим участвовать в процессах приготовления на новейшем оборудовании.

При Метос Центре находится также корпоративный ресторан, где можно познакомиться с решениями раздачи шведского стола островного типа.



Метос и окружающая среда









Наша компания является активным сторонником бережного отношения к окружающей среде. В процессе разработки, производства и поставки профессионального кухонного оборудования нашим клиентам мы постоянно уделяем внимание вопросам, связанным с охраной окружающей среды и предлагаем соответствующие решения. Мы тесно сотрудничаем с клиентами, поставщиками и сервисными компаниями. Мы активно работаем над экологической программой, ключевыми моментами которой являются следующие:

- В процессе обучения мы рассказываем нашим клиентам о новых методах приготовления продуктов питания, основанных на технологии более эффективной передачи тепла, используемой в нашем современном кухонном оборудовании. Нашей целью является уменьшение потребляемой электроэнергии и воды, а также повышение эффективности процессов обработки продуктов питания.
- Вредное воздействие на окружающую среду, а также потребление электроэнергии и воды может быть уменьшено не менее чем вдвое благодаря применению разработанной специалистами компании контрольной системе ИЦС. Кроме того, эта система позволяет улучшить качество воздуха на кухне, поскольку экономичное потребление электроэнергии позволяет в полную силу работать вентиляционной системе.
- Вредное воздействие на окружающую среду, оказываемое посудомоечными машинами на протяжении всего срока их службы, отражается в специальном аналитическом справочнике. Это позволяет клиенту в момент покупки оборудования правильно оценить факторы, влияющие на окружающую среду, а также реальные эксплуатационные расходы.
- Мы стараемся свести к минимуму отходы, образующиеся в процессе производства и доставки нашей продукции. Все отходы сортируются, а большинство из них, прежде всего, нержавеющая сталь, подвергается вторичной переработке.
- Вредное воздействие вышедшего из употребления оборудования на окружающую среду уменьшается, если при его производстве были использованы правильно подобранные материалы. Так, например, наши посудомоечные машины на 90 % изготовлены из материалов, которые могут быть подвергнуты вторичной переработке.
- Компания Метос создала систему приемных пунктов, в которые можно сдать вышедшее из употребления оборудование. Благодаря этой системе все материалы, которые могут быть подвергнуты вторичной переработке, возвращаются на производство.








































RESTAURANT
DELI






Chen


sandwiches sushi

























Механическое оборудование









ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-50



Метос РГ-50 представляет собой эффективную овощерезку, предназначенную для использования в небольших кухнях, рассчитанных на приготовление 10-80 порций в день. Это идеальная машина для приготовления продуктов в небольших ресторанах, кухнях предприятий, кухнях диетического питания, детских садах, при уходе на дому, интернатах для престарелых и т.д. Овощерезка нарезает ломтики, кубики, кусочки, используется в качестве терки, для получения соломки и волнистых картофельных чипсов/картофеля фри. Обеспечивает обработку фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д. Овощерезка РГ-50 обеспечивает обработку приблизительно 2 кг овощей в минуту, в зависимости от используемого ломтерезного диска.

Овощерезка РГ-50 занимает минимальное пространство и легко убирается с рабочего стола, если нет необходимости в ее использовании. Контейнеры ГН1/2-150 устанавливаются перед овощерезкой на рабочем столе. Овощерезка РГ-50 имеет одну скорость вращения 400 об/мин. Машина обеспечивает оптимальную приспосабливаемость для резки различных видов овощей. Автоматическая функция остановки-повторного пуска позволяет достичь исключительной плавности работы овощерезки.

Приемная часть питателя имеет форму полуцилиндра (объемом 0,9 литра) с шарнирным толкателем питателя. Трубчатая часть питателя оснащена подавателем (диаметром 53 мм) для непрерывной подачи на резку огурцов, лука-порея, помидоров, цитрусовых и т.д.

Основание машины металлическое. Устройство подготовки овощей с приемной частью питателя изготовлены из поликарбоната, пластина выталкивателя из ацеталя, ломтерезные диски изготовлены из полисульфона, полиуретана или металла. Режущие лезвия изготовлены из высококачественной ножевой стали. Вес корпуса овощерезки составляет 8,6 кг, вес приемной части 1,0 кг и вес дисков около 0,5 кг. Электродвигатель имеет защиту от перегрева с функцией автоматического возврата в исходное состояние. Для предотвращения аварийных ситуаций используются два автономных аварийных выключателя. Класс защиты соответствует IP34. Уровень звука 76 дБА.



Овощерезка Метос РГ-50 поставляется в следующих комбинациях:

- Овощерезка, включая основание с электродвигателем и режущее устройства.
- Овощерезка РГ-50 в комплекте с 3-мя дисками, включая овощерезку и 3 диска для режущего устройства.





Стандартные ломтерезные диски
10 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.

Тонкие ломтерезные диски
1 мм, 1.5 мм, 2 мм, 4 мм, 6 мм, 15 мм
Для резки ломтиками твердых, мягких или сочных продуктов, шинкования капусты.

Волнистые ломтерезные диски
4.5 мм
Для резки ломтиков, используемых для украшения блюд.

Решетка для кубиков
10x10 мм, 15x15 мм
Используется в комплекте с ломтерезным диском.

Терки / шредеры
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 и 10 мм
Для резки длинными ломтиками картофеля, моркови, сыра и капусты.

Тонкие терки
Для терки орехов и сухого печенья.

Куттеры для нарезания соломки
2x2, 2.5x2.5 (два ножа), 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для терки корнеплодов, огурцов и т.д.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Модель	Код	Габариты, мм	Эл. подключение	Комплектация
Овощерезка РГ-50	4221010	285x350x465	230 В 1-ф 0,25 кВт 10 А	Овощерезка РГ-50 без принадлежностей
Овощерезка РГ-50 с 3-мя дисками	4221012	285x350x465	230 В 1-ф 0,25 кВт 10 А	Овощерезка РГ-50 с 3-мя дисками: тонкие ломтерезные диски 2 мм и 4 мм, терка 2 мм
Стеллаж для дисков	4087517			для 3 дисков

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА-КУТТЕР МЕТОС ЦЦ-32

Метос ЦЦ-32 – это комбинированный куттер-овощерезка, поставляемый в различных комбинациях для удовлетворения потребностей небольших кухонь, изготавливающих 10-80 порций в день. Производительность овощерезки приблизительно 2 кг/мин, в зависимости от используемого диска. Объем нержавеющей дежи куттера 3 литра, вместимость приблизительно 1,2 литра жидкого продукта (супы, соусы, десерты и т.д.). Мясо, рыба и другие твердые продукты могут закладываться в дежу куттера в количестве до 1 кг. Наилучшего результата измельчения твердых продуктов можно добиться, предварительно нарезав их на куски размером 3х3 см.

Заменить овощерезку и куттер в моторном корпусе можно легко и быстро. Части овощерезки, диски с пластмассовым корпусом , крышку, скребок и ножи куттера можно мыть в посудомоечной машине. ЦЦ-32 занимает мало места, после использования его можно просто отодвинуть в сторону. Контейнер ГН ½-150 устанавливается на столе перед овощерезкой.

Комби куттер ЦЦ-32 имеет две скорости. Корпус прибора из алюминия, овощерезка из поликарбоната, дежа куттера из нержавеющей стали, крышка куттера из поликарбоната. Скорость вращения овощерезки – 500 об/мин, куттера – 1450 об/минуту. Мотор оснащен самовосстанавливающейся защитой от перегрева. Вес корпуса 8,8 кг, вес овощерезки – 1 кг, дисков – около 0,5 кг. Вес дежи куттера с ножами – 1,4 кг. Класс защиты – ИП34, уровень шума – 82дБА

Комби-куттер ЦЦ-32 поставляется в следующих комбинациях :

- Овощерезка ЦЦ-32, включая моторный корпус и овощерезку
- Овощерезка ЦЦ-32 в комплекте с 3-мя дисками
- Куттер ЦЦ-32, включая моторный корпус и полный набор для куттера
- Комби-куттер ЦЦ-32 включая как овощерезку с 3-мя дисками, так и куттер
- Дежу куттера , которую можно заказать отдельно в дополнение к овощерезке ЦЦ-32.



Комби-куттер Метос ЦЦ-32 – овощерезка и куттер в одном корпусе





Ломтерезный диск
10мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.



Тонкие ломтерезные диски
1мм, 1,5мм, 2 мм, 4 мм, 6 мм и 15 мм
Для резки твердых, мягких и сочных продуктов, для резки капусты.



Волнистый ломтерезный диск
4,5 мм
Для декоративной нарезки.



Решетка для кубиков
10х10мм, 15х15 мм
Применять вместе с ломтерезным диском.



Терки
1,5мм, 2мм, 3мм, 4.5мм, 6мм 8мм и 10мм
Для терки моркови, картофеля, сыра и капусты.



Тонкая терка
для измельчения сухарей и орехов.



Шредеры
2х2мм, 2.5х2.5мм, 4.5х4.5мм, 10х10мм
Для резки брусочками корнеплодов, огурца и т.д.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8х8х8 мм, 10х10х10 мм, 12х12х12 мм и 15х15х15 мм для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Метос	Код	Габариты, мм	Комплектация
Овощерезка ЦЦ-32	4221016	285х350х465	Овощерезка ЦЦ-32 без дисков
Овощерезка ЦЦ-32 + 3 диска	4221018	285х350х465	Овощерезка ЦЦ-32 +3 диска : тонкие ломтер.диски 2 и 4 мм, терка 2 мм
Куттер ЦЦ-32	4221020	285х350х465	Моторный корпус, куттер, 3-литровая дежа
Комби-куттер ЦЦ-32 + 3 диска	4221022	285х350х465	Овощерезка ЦЦ-32 +3 диска : тонкие ломтер.диски 2 и 4 мм, терка 2 мм Куттер ЦЦ-32: Моторный корпус, куттер, 3-литровая дежа
Дежа куттера ЦЦ-32	4221024	диам. 220х205	Нерж.3-литровая дежа, крышка и ножи
Настенный стеллаж	4087517		Настенный стеллаж для 3-х дисков

Эл.соединение 230 В 1-ф 50Гц 1,0 кВт, 10А

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-100



Метос РГ-100 для маленьких и средних кухонь

Овощерезкой Метос РГ-100 возможно резать кубиками, ломтиками и тереть. Применяется для овощей, фруктов, кор неплодов, грибов и т.п. Семнад.цать разных дисков. С помощью острых дисков, изготовленных из нержавеющей, закаленной стали, достигается высокое качество резки самых деликатных продуктов, например, помидоров.

РГ-100 занимает мало места. Посуда ГН1/1 100 помещается впереди овощерезки. К тому же в питателе есть подающая труба диаметром 56 мм для непрерывной резки длинных продуктов.За дополнительную плату предлагается наклонный подаватель. Он применяется при нарезке овощей для ВОК, для декоративной нарезки овощей для салата и бутербродов. Подаватель из алюминия включает в себя пластиковый нажиматель. Диаметр трубы подавателя 49 мм. Производительность овощерезки Метос РГ-100 до 5 кг в минуту.
Корпус овощерезки из алюминия. Передача усилия с планетарной передачей (без ремня). Машина не запускается если крышка открыта или нажиматель повернут в сторону. Бесшовная конструкция, легко чистить. Предназначена для кухни выпускающая не больше 400 порций в день.



Ломтерезный диск
8, 10 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.



Решетки для кубиков
7.5x7.5, 10x10, 15x15, 20x20 мм ЛВ
Применение вместе с ломтерезным диском



Тонкий ломтерезный диск
1, 1.5 и 2 мм (два ножа), 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 мм А
Для резки ломтиками твердых, мягких или сочных продуктов, для резки капусты. Также для резки кубиками вместе с решет-кой.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки декоративных ломтиков.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 и 10 мм.
Для резки тертой моркови, картофеля, сыра, орехов, хлеба и капусты.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.



Шредеры
2x2, 2.5x2.5 (два ножа), 4.5x4.5, 6x6, 8x8 и 10x10 мм.
Для резки брусочками корнеплодов, огурца и т.п.
Диск 8x8 мм для картофеля-фри.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)



Стеллаж для хранения трех дисков на стене. На стеллаже диски сохраняются острыми и безопасны для окружающих.



Метос РГ-100 устанавливается на стол с регулируемой высотой, на низкий стол-подставку или тележку (доп. принадл.). В подставке 1 съемный пластмассовый контейнер ГН. Подставка предназначена для РГ-100 и РГ-250. Подставка на стр. 38.

- съемный питатель
- нажиматель с питательной трубой Ø 56 мм
- мощный выбрасыватель
- гигиеничная конструкция
- машина не запускается если крышка открыта
- эргономный дизайн: место для посуды впереди, наклон к пользователю, прочная ручка нажимателя
- прочная
- защита от перегрева мотора
- большие кнопки управления, ручка для переноса сзади
- 5 кг/мин < 400 порций в день



Технические данные
Машина: Корпус из анодизированной полированной алюминиевой смеси.
Мотор: Мотор с защитой от перегрева.
Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: два механических выключателя и тормоз.
Корпус дисков из алюминия или пластмассы Ø 185 мм, ножи из нержавеющей стали.
Количество оборотов: 350 об/мин. Вес нетто: машина 16 кг, диски 0,5 кг в среднем.
Класс защиты – ИП44, уровень шума – 70дБА

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-100	4127343	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина без дисков
РГ-100, 4-компл.	4144211	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 1.5 и 4 мм терка 2 и 6 мм, стеллаж для дисков
РГ-100, 7-компл.	4129012	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 1.5 и 4 мм ломтер. диск 10 мм, решетка 10x10 мм терка 2 и 6 мм, шредер 4.5x4.5 мм, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж для дисков	4087517			для 3 дисков
Наклонный подаватель	4220141			

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-200

Овощерезкой Метос РГ-200 возможно резать кубиками, ломтиками и тереть. Применяется для овощей, фруктов, корнеплодов, грибов и т.п. 23 разных диска. С помощью острых дисков, изготовленных из нержавеющей, закаленной стали, достигается высокое качество резки самых требовательных продуктов, как например, помидоров.

Несмотря на маленькие габариты, РГ-200 очень мощная. Мощность достигается благодаря технической разработке, например, размеру питательной воронки. РГ-200 предназначена для обработки большого количества продуктов. Благодаря большому питательному отверстию продукты возможно подавать целыми, без предварительной резки кусками. Длинные продукты подаются непрерывно через питательную трубу Ø 56 мм. За дополнительную плату предлагается наклонный подаватель. Он применяется при нарезке овощей для ВОКа, для декоративной нарезки овощей для салата и бутербродов. Подаватель из алюминия и включает в себя пластиковый нажиматель. Диаметр трубы подавателя 49 мм.Производительность овощерезки Метос РГ-200 7 кг в минуту.

Эргономия и производительность имеют тесную связь. В стеллажах диски сохраняются острыми. Машину можно ставить на стол с регулируемой высотой или на низкую подставку. Предлагается два типа подставки и тележка. См. стр. 38.

Предназначена для кухонь выпускающих не больше 700 порций в день.



Метос РГ-200 для кухни средней производительности



Ломтерезные диски
6, 8, 10, 20 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки волнистыми ломтиками



Решетки
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 15x15Л, 20x20 мм Л
Для резки кубиками вместе с ломтерезным диском.



Тонкий ломтер. диск, 2 ножа:
0.5, 1, 1.5, 2 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов, напр. корнеплодов, лука и огурца и для резки капусты.



Тонкие ломтер. диски 1 нож:
3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, напр. лука, помидора, цитрусовых, банана и грибов и для резки салата.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм
Для терки моркови и капусты. Также для орехов, миндалей, сыра и хлеба.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.



Шредер
2x2, 2.5x2.5 (два ножа), 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для резки брусочками корнеплодов и картофеля. 8x8 и 10x10 для резки изогнутого картофеля фри.



Кубиколомтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм or 15x15L mm. Например для корнеплодов и картофеля, капусты для супов, для варенного картофеля, для салатов.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Технические данные
Машина: Корпус из анодированного, полированного алюминиевого сплава. Мотор: Мотор с защитой от перегрева Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: механический выключатель и тормоз. Корпус дисков из алюминии или пластмассы Ø 185 мм, ножи из нержавеющей стали. Количество оборотов: 350 об/мин. Вес нетто: машина 18 кг, диски 0,5 кг в среднем.
Класс защиты – ИП44, уровень шума – 73дБА

- прочная
- мощный выбрасыватель
- защита от перегрева мотора
- съемный питательный цилиндр на шарнире
- нажиматель с питательной трубой Ø 56 мм
- конструкцию легко очистить
- машина не запускается если крышка открыта
- большой питальный цилиндр и выпускное отверстие
- большие кнопки управления, ручка для переноса сзади
- эргономный дизайн: место для посуды впереди, наклонена к пользователю, прочная ручка нажимателя
- 7 кг/мин < 700 порций в день



Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-200	4131886	215x475x515/735 мм	230 В 1-ф 50Гц 0,37кВт 10А	Машина
РГ-200 с 7-ю дисками	4131893	215x475x515/735 мм	230 В 1-ф 50Гц 0,37кВт 10А	Машина, тонкие ломтерезные диски 1,5 и 4 мм, ломтерезный диск 10мм, решетка 10x10мм, терки 2 и 6 мм, шредер 4,5x 4,5 мм, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655 мм		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж	4087517			для 3 дисков
Наклонный подаватель	4220141			

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-250



Метос РГ-250 для средних кухонь

Метос РГ-250 представляет собой эффективную и эргономную овощерезку, которую можно установить на специальную подставку или на низкий стол. С помощью РГ-250 можно резать ломтиками, кубиками, полосками или тереть фрукты, овощи, грибы, хлеб, сыр и орехи. На выбор предлагаются 28 различных дисков, используемых по отдельности. В дополнение предлагаются 6 различных решеток, которые следует использовать с ломтерезными дисками такого же или меньшего размера.

Эргономности и гигиене было уделено особое внимание. Овощерезка устанавливается на низкий стол или подставку. Оптимальная рабочая высота 100-125 см, при этом оператору не приходится нагибаться. Легкоочищаемая гигиеничная конструкция: подающий цилиндр и пресс съемные, их можно мыть в посудомоечной машине нейтральными моющими средствами.

Объем подающего цилиндра 4 литра, можно закладывать крупные продукты, что сокращает предварительную подготовку. Одна внутренняя стенка для поддерживания продукта в положении, необходимом для нарезки. Длинные продукты, такие как огурцы, лук-порей, сельдерей подаются через трубу пресса. Ломтерезные диски такие же как для РГ-200. В дополнение диск для картофельных чипсов, который используется вместе с ломтерезным диском 10мм или с тонким ломтерезным диском.

Овощерезка РГ-250 подходит для кухонь, выпускающих 50-800 порций в день. Производительность 8 кг/мин.



Ломтерезные диски
6, 8, 10, 20 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки волнистыми ломтиками



Решетки
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 15x15L, 20x20L, 20x20EL мм
Для резки кубиками вместе с ломтерезным диском.



Тонкий ломтер. диск, 2 ножа
0.5, 1, 1.5, 2 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов, напр. корнеплодов, лука и огурца и для резки капусты.



Тонкие ломтер. диски 1 нож
3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, напр. лука, помидора, цитрусовых, банана и грибов и для резки салата.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм
Для терки моркови и капусты. Также для орехов, миндалей, сыра и хлеба.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.



Шредер
2x2, 2.5x2.5 (два ножа), 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для резки брусочками корнеплодов и картофеля. 8x8 и 10x10 для резки изогнутого картофеля фри.



Кубиколомтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм or 15x15L mm. Например для корнеплодов и картофеля, капусты для супов, для варенного картофеля, для салатов.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)



Диск для картофеля фри 10 мм Для резки прямых чипсов, вместе с тонким ломтерезным диском 10мм.

Технические данные
Машина и подаватель : из анодированного или полированного алюминия Диски: корпус из алюминия или пластмассы, ножи из нерж.стали. Диаметр дисков 185 мм. Мотор: 400В, 3/N/ПЕ 50Гц 0,55 кВт. С защитой от перегрева. 10А
Передача силы: планетарная передача. Безопасность: Машина снабжена двумя выключателями ИП65. Класс защиты ИП44. Уровень шума: 72 дБА(ЕН31201) Скорость вращения : 350 об/мин. Вес нетто: машина 21 кг, диски 0,5 кг в среднем.



- прочная
- гигиеничная конструкция, легко очистить
- съемные питатель и пресс
- большая эргономная ручка
- наклонена к оператору, легко пользоваться
- мотор с защитой от перегрева
- спираль продвигает продукт к диску
- 800 порций/день, 8 кг/мин

Метос	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Комплектация
РГ-250	4220166	249x450x586/735 мм	400В 3-ф 50Гц 0,55кВт 10А	Машина
РГ-250 с 7-ю дисками	4220173	249x450x586/735 мм	400В 3-ф 50Гц 0,55кВт 10А	Машина, тонкие ломтерезные диски 1,5 и 4 мм, ломтерезный диск 10мм, решетка 10x10мм, терки 2 и 6 мм, шредер 4,5x4,5 мм, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655 мм		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж	4087517			для 3 дисков

Складской товар





ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-350

Овощерезкой Метос РГ-350 можно нарезать кубики, ломтики и тереть. Применяется для овощей, фруктов, кор-неплодов, грибов и т.п. 32 разных диска. С помощью острых дисков, изготовленных из нержавеющей, закаленной стали, качество резки самых требовательных продуктов, как например помидоров, высокое и ровное.

Овощерезка Метос РГ-350 имеет большую производительность, которая достгнута технической разработкой, например, питательной воронки. Производительность РГ-350 Эрго 12 кг в минуту, она предназначена для кухни, выпускающей 1200 порций в день, РГ-350 Ауто 30 кг/мин. Благодаря большому питательному отверстию Ø 195 мм продукты возможно подавать целыми, без предварительной резки кусками. Длинные продукты подаются непрерывно через питательную трубу Ø 59 мм. Устройство блокировки диска имеет конструкцию, которая подвигает продукты к ножам.

Эргономичность и эффективность тесно взаимосвязаны. Благодаря большим ручкам овощерезку РГ350 легко передвинуть. Овощерезка размещается на низком столе-подставке или на тележке. Дополнительно можно заказать держатели для дисков, которые размещаются либо на стене, либо на тележке. Держатели на стр.38.

Модель РГ-350 Эрго оснащена большой эргономной ручкой.

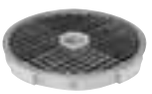




Ломтерезные диски
6, 10, 15,
20 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками, вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки волнистых ломтиков например из свеклы, огурца, моркови.



Решетка
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5
Решетка 12,5x12,5 мм или больше также с кубико-ломтерезным диском 12,5 мм.



Тонкие ломтерезные диски 2 ножа
0.5, 1, 1.5, 2, 3 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, лука, лука-порей, огурца, капусты.



Тонкие ломтерезные диски 1 нож
4, 6, 10, 14, 20 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, паприки, лука, лука-порей, огурца, помидоров, яблок, цитрусовых, банана и грибов. Также для капусты и салата. Диск 4 мм для лука вместе с решеткой 10x10 мм или больше.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8,
10 мм
Для терки моркови, капусты, орехов, миндалей и сухого хлеба.

Терка на 8 мм для резки капусты и тертого сыра для пиццы.

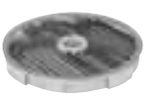


Тонкая терка
Для терки картофеля, сыра пармезан, сухарей.



Шредер
2x2, 2.5x2.5, 2.5x6, 4.5x4.5, 6x6, 10x10 мм
Для резки брусоч-ками корнеплодов и картофеля.

Шредер 2x2 мм для тонкой резки. Шредер 2,5x6 мм для белой капусты. Шредер 10x10 мм для изогнутых чипсов.



Кубико-ломтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм или больше.

Диск для картофеля фри
10 мм
Для резки прямых чипсов вместе с тонким ломтерезным диском 10 мм.

Решетка Л
15x15, 20x20, 25x25 мм.
Вместе с ломтерезным диском 15 или 20 мм или тонким ломтерезным диском 14 или 20 мм.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-350 Эрго	4143357	325x540x735/865	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, подающая воронка, Ерго ручка
РГ-350 Ауто	4143359	420x575x760	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, автоматический подающая воронка
РГ-350 Эрго, 7-компл.	4143361	325x555x745/895	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 2 и 4 мм ломтер. диск 10 мм, решетка 10x10 мм терка 2 и 8 мм, шредер 4.5x4.5 мм стеллаж для дисков 3 шт.
РГ-350 Эрго пит. воронка	4143363 *			подающая воронка, Ерго ручка
РГ-350 Ауто пит. воронка	4143365 *			автоматический подающая воронка
Подставка РГ-350	4144204	600x650x450		место для посуды ГН или тележки
Тележка РГ-350	4206235	600x650x450		сзади 2 колеса, спереди 2 колеса с блокировкой
Подставка	4220198	575x625x655		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж для дисков	4087517			для 3 дисков

* Также устанавливается на корпуса овощерезок предыдущих моделей РГ-350.

Монтажный чертеж на стр. 433

Складской товар



Технические данные
Машина: Корпус из анодизированной полированной алюминиевой смеси. Мотор: Мотор с защитой от перегрева. Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: 2 механических выключателя. Корпус дисков из алюминии Ø 215 мм, ножи из нержавеющей стали. Количество оборотов: 360 об/мин. Вес нетто: машина 32 кг, диски 1 кг в среднем, пит. воронка 7,5 кг.
Класс защиты – ИП44, уровень шума – 73дБА

- прочная и быстрая
- защита от перегрева мотора
- съемный питательный цилиндр на шарнире
- нажиматель с питательной трубой Ø 59 мм
- конструкцию легко очистить
- машина не запускается если крышка открыта
- большой питальный цилиндр и выпускное отверстие
- большие кнопки управления, ручка для носки сзади
- в подставке место для посуды ГН или тележки
- наклонена к пользователю, грязеотталкивающая поверхность
- блокировка подвигает капусту к ножам
- подающая воронка для массового питания (доп. принадл.)
- 12 кг/мин < 1200 порций в день



РГ-350 Ауто автоматический подающая воронка

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-400



- Овощерезка Метос РГ-400 разработана для быстрой обработки больших количеств продуктов
- Метос РГ-400 прочная, многофункциональная и мощная и обеспечивает отличное качество резки.
- 40 кг/мин < 3000 порций в день
- эргономная
- широкий выбор дисков
- легко и быстро очистить
- надежна в эксплуатации, не требовательная в обслуживании
- многосторонняя обработка продуктов
- при разработке внимание уделено надежности и безопасности

Подающая воронка
Подающая воронка с цилиндром (модель А) предназначена для непрерывной подачи картофеля, лука, сухого хлеба, орехов, грибов и т.п. Лопатки автоматически направляют продукты к ножу, силой жать не надо. Например, очищенный картофель можно подать в воронку прямо из ведра. Конструкция из нержавеющей стали, цилиндр из литого алюминиевого сплава с внутренней облицовкой из нержавеющей стали.

Подающий цилиндр Б
Подающий цилиндр модель Б применяется вместе с ручным прессом, 4-гранным подающим устройством или с пневматическим прессом. Отличие от модели А в том, что на внутренней поверхности три ножа. При применении ручного и пневматического пресса можно подавать, например, капусту целиком, при этом ножи предварительно режут поверхность продукта и сам он подвигается к диску за счет блокировки последнего. Таким образом облегчается работа. Вместимость цилиндра 7 л, диаметр 200 мм, что позвольяет заполнить цилиндр реже и большинство продуктов возможно подать целыми.

4-гранное подающее устройство
4-гранное устройство для непрерывной обработки, например для огурца, лука-порей, помидоров и цитрусовых. Применение вместе с подающим цилиндром Б. Четыре отверстия, 2 из который диаметром 73 мм, одно 60 мм и одно 35 мм. В поставку входит 2 пестика из белой пластмассы. Устройство изготовлено из легкого металла, спецвинты для блокировки ножей.

Ручной пресс
Ручной пресс предназначен для быстрой подачи например капусты, моркови, помидоров и других продуктов, подача которых требует силы. Прессом облегчается работа и к тому же управляется вход машины: когда пресс поворачивается в сторону машина останавливается автоматически.

Пневматический т. е. работающий от сжатого воздуха пресс
Пневматический т.е. работающий от сжатого воздуха пресс предназначен для автоматической подачи например капусты, моркови, помидоров и других продуктов, подача которых требует силы. С помощью пресса подача капусты и моркови, которая требует больше всего силы, легка и эргономна. После заполнения воронки (Б) продуктами пресс поворачивается над воронкой и машина запускается автоматически. Работа без-опасна, так как машина останавливается автоматически, когда пресс поворачивается в сторону. Машина снабжена тремя скоростями для разных видов продуктов.

Стандартная комплектация Метос РГ-400 включает корпус, подающий цилиндр А и подающую воронку



Подающая воронка подает автоматически без пресса. Предназначена для непрерывной подачи круглых продуктов, например, картофеля, лука, орехов, миндаля и кусков сухого хлеба – без нажатия руками.



Ручной пресс облегчает обработку капусты, сыра, моркови и салата.



4-гранная подача предназначена для непрерывной подачи длиннообразных продуктов, например огурца,



Пневматический пресс подвигает продукты автоматически к диску без нажатия руками. Облегчает обработку больших объемов.

Наименование	Код	Эл. соединение / Компелктация
РГ-400	4132512	400В 3N~ 1,5/0,9 кВт 10А Корпус, подающая воронка, цилиндр А
Подающий цилиндр Б	4132537	применение с ручным и пневматическим прессом и с 4-гранной подачей
4-гранная подача	4189276	новая модель с серийного номера 2550
Ручной пресс	4189269	новая модель с серийного номера 2550
Пневматический пресс	4189283	Сжатый воздух 35 л/мин; новая модель с серийного номера 2550
Компрессор	4133146	Рабочее давление 6 бар 1,33 л /сек, 230В, 1~ 0,75 кВт, 10 А, бак 19 л
РГ 400, 7-компл.	4132618	400В 3N~ 1,5/0,9 кВт 10А Корпус, подающая воронка, цилиндр А, ручной прессцилиндр Б, ломтер. диск 2 и 4 мм, ломтер.диск 10 мм, решетка 10х10 мм, шредер 4.5х4.5, терка 2 и 8 мм, стеллаж для дисков 3 шт.
Тележка для приборов	4144194	860х535х1060 мм
Стеллаж для дисков	4087517	для 3 дисков

Монтажный чертеж на стр. 433

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-400



Ломтерезные диски
6, 10, 15, 20 мм Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками, вместе с решеткой.



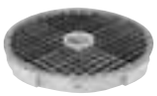
Тонкие ломтерезные диски 2 ножа
0.5, 1, 1.5, 2, 3 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, лука, лука-порей, огурца, капусты.



Тонкие ломтерезные диски 1 нож
4, 6, 10, 14, 20 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, паприки, лука, лука-порей, огурца, помидоров, яблок, цитрусовых, банана и грибов. Также для капусты и салата. Диск 4 мм для лука вместе с решеткой 10x10 мм или больше.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки волнистых ломтиков например из свеклы, огурца, моркови.



Решетка
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5.
Резка кубиками напр. корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, моркови, помидоров и яблок вместе с ломтерезным диском 4, 5, 6, 10 или тонким ломтерезным диском 4, 6, 10 мм. Решетка 12,5x12,5 мм или больше также с кубиколомтерезным диском 12,5 мм.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм
Для терки моркови, капусты, орехов, миндалей и сухого хлеба. Терка на 8 мм для резки капусты и твердого сыра для пиццы.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сыра пармезан, сухарей.



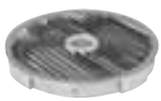
Шредер
2x2, 2.5x2.5, 2.5x6, 4.5x4.5, 6x6, 10x10 мм
Для резки брусочками корнеплодов и картофеля. Шредер 2x2 мм для тонкой резки. Шредер 2,5x6 мм для белой капусты. Шредер 10x10 мм для изогнутых чипсов.



Кубиколомтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм или больше. Например, для корнеплодов, капусты.



Решетка Л
15x15, 20x20, 25x25 мм.
Вместе с ломтерезным диском 15 или 20 мм или тонким ломтерезным диском 14 или 20 мм.



Диск для картофеля фри
10 мм
Для резки прямых чипсов вместе с тонким ломтерезным диском 10 мм.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)



Метос РГ-400 технические данные
Производительность: 10-40кг/мин в зависимости от пресса, диска и продукта
Мотор: 2 скорости, зубчатая передача
Безопасность: три безопасных выключателя
Защитный класс: ИП 45
Уровень шума: ЛпА(ЕН 31201): 70 дБА
Пневматический пресс: три скорости
Рекомендуемый выпуск воздуха и давление: 35 л/мин, 6 бар
Диски: Ø 215 мм, количество оборотов: 400/200 оборотов в минуту
Материалы: корпус, цилиндры и подающие устройства: из анодизированной или полированной алюминие-вого сплава или нержавеющей стали
Диски: корпус из алюминиевого сплава, ножи из высококачественной стали
Вес: корпус 54 кг
- Цилиндр (Б) 6 кг
- Воронка и цилиндр (А) 12 кг
- Пневматический пресс 11 кг
- Ручной пресс 5 кг
- Диски в среднем 1 кг

Выполняет нормативы: НФС стандард 8, ЕС машинный директив 89/392ЕЕЦ, ЕМЦ директив 89/336/ЕЕЦ



Тележка для приборов (за доплату) позволяет хранить все принадлежности. Место для обоих цилиндров, 4-гранного пресса и для ручного или пневматического пресса и для дисков. Два колеса с блокировкой.

Все части легко снимаются для мойки. Гладкие поверхности и закругленные края выпускного отверстия и места диска моются душем (без давления). Машина РГ-400 снабжена двумя колесами для перемещения.





Многофункциональная тележка Метос МПТ-450 служит для приема обработанных продуктов. Высоту посуды возможно регулировать. Два из четырех колес с блокировкой.





Пластмассовый настенный стеллаж для трех дисков.
За дополнительную плату держатели из нерж.стали для дисков, настенные или для тележки с полками.

СТОЛЫ- И ТЕЛЕЖКИ-ПОДСТАВКИ



Тележка-подставка Метос
(стол-подставка без колес).

Стол-подставка Метос РН-20 предназначен для миксера Беар РН-20. Под столешницей выдвигаемая полка. Прочная конструкция, регулируемые ножки. Полностью из нержавеющей стали.

Стол-подставка и тележка-подставка для маленького оборудования в профессиональной кухне. Особенно важно работать на правильной высоте с овощерезками, куттерами и миксерами. Обе модели имеют одинаковую конструкцию: столешница без повышенных краев, что облегчает очистку, внизу полка. Из нержавеющей стали. Стол с регулируемыми ножками, тележка с колесами Ø 125 мм, из которых два стационарных и два с блокировкой.

Метос	Код	Габариты мм
Стол-подставка РН-20	4189766	450x640x530
Тележка-подставка	4206228	560x640x650
Стол-подставка	4189558	560x640x650

Стол-подставка предназначен для больших овощерезок, например модели РГ-350. Сзади помещается посуда ГН1/1 или тележка Метос МПТ-450. Ножки с регулировкой или колеса Ø 125 мм, два с блокировкой. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали.

Наименование	Код	Габариты мм
Стол-подставка РГ-350	4144204	600x650x450
Тележка-подставка РГ-350	4206235	600x650x450



Подставка Метос РН-20



Стол-подставка для овощерезки
Метос РГ-350



Тележка-подставка Метос РГ-350

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ МЫТЬЯ САЛАТА



Тележка для мытья салата Метос

Тележка для мытья салата Метос представляет собой идеальное средство для мытья и освежения салатов 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

Низкая тележка имеет специальную высоту удобную для резки овощей на подставке. Высокие тележки используются с рабочими столиками.

Тележки имеют колеса диаметром 125 мм, два из которых оборудованы тормозными устройствами. Конструкция тележки изготовлена из нержавеющей стали.



Метос	Код	Габариты, мм
Тележка для мытья 500	4250002	550x550x500
Тележка для мытья 800	4250004	550x550x800

ДЕЛИКАТНАЯ РЕЗКА МЕТОС – КОМПЛЕКТ РЕШЕТОК ДЛЯ КУБИКОВ

Операция нарезки на ломтики некоторых фруктов и овощей связана с определенными трудностями, даже с использованием ножа шеф-повара из высококачественной стали. Для получения ломтиков совершенной формы с помощью овощерезки необходимо воспользоваться надлежащим образом сконструированным, профессиональным оборудованием. Теперь резка даже нежных фруктов и овощей превращается в легкую операцию.



Комплект решеток для деликатной резки (СД) включает ломтерезный диск и решетку для кубиков. Компоненты ломтерезного диска и решетки для кубиков изготовлены из специальной высококачественной стали и имеют исключительно острые режущие кромки.
Режущие кромки заточены под специальным углом, обеспечивающим наилучший режим резания, что в особенности важно при резке мягких и сочных продуктов.

При установке комплекта СД Вы сможете резать большие количества мягких и сочных овощей и фруктов. Все диски позволяют осуществлять их мойку в посудомоечных машинах. Предлагается четыре различных размера комплектов решеток для кубиков: 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12 и 15x15x15 мм.



Помидоры
Установка острых кромок под требуемым углом особенно важна при резке помидоров, имеющих сочную сердцевину и тонкую кожицу, чтобы предотвратить нежелательные результаты резки в форме, напоминающей томатную пасту. Используя комплекты СД, Вы сможете резать большие количества помидоров для салатов, верхних слоев из ломтиков помидоров на пицце и т.д.

Лук
При резке лука очень важно обеспечить чистоту среза, так как в противном случае лук приобретает горький привкус. Используя комплекты СД, Вы получите изящную форму и деликатный вкус.



Бананы
Бананы имеют пористую, вязкую и мягкую структуру. Благодаря использованию комплектов СД, Вы получите аккуратные банановые кубики для Ваших фруктовых салатов, верхних слоев мороженного и т.д.

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДИСКОВ

Держатели дисков подходят для всех дисков к овощерезкам РГ200-РГ400. Колышки наклонены под углом 5 градусов, что позволяет дискам надежно удерживаться на своем месте. На каждом колышке можно разместить два диска. Части дисков с лезвиями не касаются друг друга, их легко снять и повесить на место, при этом оператор видит диск целиком, что предохраняет от порезов.

Настенные модели легко могут быть закреплены на стене с помощью крючков или шурупов.

Модели для тележек могут быть размещены на сервисных тележках Метос СЕТ70-ЦЕТ105, на тележках с направляющими для ГН-посуды ГНТ-14 и тележках с полками СХТ-75. Держатели не обязательно жестко фиксировать на тележках. Длинные рейки плотно прилегают к полкам тележки и таким образом удерживаются на месте.

Тележка с полками имеет достаточно места для размещения дисков даже для самой большой овощерезки РГ400.

Держатели для дисков	Код	Габариты мм
Настенный 4 колышка, для 6 дисков	4189727	430x160x635
Настенный 6 колышков, для12 дисков	4189734	430x160x885
Для тележки 4 колышка, для 8 дисков	4189741	430x160x635
Для тележки 6 колышков, для 12 дисков	4189759	430x160x885



Держатель овощерезательных дисков для тележки , расположенный на тележке с полками Метос СХТ-75.

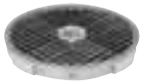
ДИСКИ ОВОЩЕРЕЗОК МЕТОС

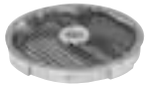
diwash

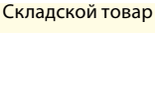









Метос	ЦЦ-32/ЦЦ-34/РГ-50	РГ-100	РГ-200
	Код	Код	Код
Ломтерезный диск			
6 мм			4081508
8 мм		4115112	4081709
10 мм	4115115	4115115	4081804
15 мм			
20 мм			4081920
Тонкий ломтерезный диск			
0,5 мм			4084105
1 мм	4192769	4115071	4084101
1,5 мм	4115073	4115073	4084107
2 мм	4192776	4189117	4084001
3 мм		4189124	4220688
4 мм	4192783	4115098	4083907
5 мм		4115105	4083705
6 мм	4192818	4115108	4083706
7 мм		4115117	4083707
9 мм		4115119	
10 мм		4127424	4083505
14 мм			
15 мм	4115215	4115215 (2	4113415 (5
20 мм			
Волнистый ломтерезный диск			
4 мм	4192938	4189131	4081402
Шредер			
2x2 мм	4192825	4135349	4135367
2,5x2,5 мм	4135351	4135351	4135369
4x4мм	4192832	4115147	4082519
2,5x6 мм			
6x6 мм	4116648	4116648	4082318
8x8 мм	4116655	4116655	4082205
10x10 мм	4116657	4116657	4082117
Решетка			
6,25x6,25 мм			4131981
7,5x7,5 мм		4115154	4131999
10x10 мм	4115161 (1 **	4115161	4131974
12,5x12,5 мм			4132008
15x15 мм	4115179 (1 **	4115179	4132015
15x15 мм Л			4132020 (3
20 x 20 мм			
20 x 20 мм Л		4130392 (3	4132022 (3
20 x 20 мм ЕЛ			
25 x 25 мм Л			
Куттер для кубиков			
12,5 мм			4081917 (13
Диск для картофельных чипсов			
10 мм			
Комплект для деликатной резки			
8x8x8 мм СД	4220110	4220110	4220120
10x10x10 мм СД	4220112	4220112	4220122
12x12x12 мм СД	4220114	4220114	4220124
15x15x15 мм СД	4220116	4220116	4220126
Терка			
1,5 мм	4115191	4115191	4085118
2 мм	4192871	4115193	4085206
3 мм	4116662	4116662	4085301
4 мм	4192889	4116687	4085407
6 мм	4192896	4130402	4085502
8 мм	4192906	4115228	4085608
10 мм	4115230	4115230	4085610
Тонкая терка	4192913	4189149	4084604
Экстра тонкая терка	4189151	4189151	4084606

Складской товар



ДИСКИ ОВОЩЕРЕЗОК МЕТОС

Метос	РГ-250	РГ-7	РГ-350	РГ-400
	Код	Код	Код	Код
Ломтерезный диск				
6 мм	4081508	4081508	4087179	4087179
8 мм	4081709	4081709		
10 мм	4081804	4081804	4087309	4087309
15 мм			4103293 (8	4103293 (8
20 мм	4081920 (4	4081920 (4	4103303 (9	4103303 (9
Тонкий ломтерезный диск				
0,5 мм	4084105	4084105	4086505	4086505
1 мм	4084101	4084101	4086511	4086511
1,5 мм	4084107	4084107	4086513	4086513
2 мм	4084001	4084001	4086538	4086538
3 мм	4220688	4220688	4086545	4086545
4 мм	4083907	4083907	4086506	4086506
5 мм	4083705	4083705		
6 мм	4083706	4083706	4086552	4086552
7 мм	4083707	4083707		
9 мм				
10 мм	4083505	4083505	4086584	4086584
14 мм			4143384 (8	4143384 (8
15 мм	4113415 (5	4113415 (5		
20 мм			4143391 (9	4143391 (9
Волнистый ломтерезный диск				
4,5 мм	4081402	4081402	4103328	4103328
Шредер				
2x2 мм	4135367	4135367	4086827	4086827
2,5x2,5 мм	4135369	4135369	4086829	4086829
4,5x4,5	4082519	4082519	4086841	4086841
2,5x6 мм			4135376	4135376
6x6 мм	4082318	4082318	4086908	4086908
8x8 мм	4082205	4082205		
10x10 мм	4082117	4082117	4086866	4086866
Решетка				
6,25x6,25 мм	4131981		4132632	4132632
7,5x7,5 мм	4131999	4083209 *	4132657	4132657
10x10 мм	4131974	4083103 *	4132664	4132664
12,5x12,5 мм	4132008	4083008 *	4132671	4132671
15x15 мм	4132015	4082903 *		
15x15 мм Л	4132020 (3		4135062 (11	4135062 (11
20 x 20 мм		4082808 *		
20 x 20 мм Л	4132022 (3	4135104 (3 *	4135087 (12	4135087 (12
20 x 20 мм ЕЛ	4132024 (6			
25 x 25 мм Л		4135111 (3 *	4135094 (12	4135094 (12
Куттер для кубиков				
12,5 мм	4081917 (13	4081917 (13	4087193 (10	4087193 (10
Диск для картофельных чипсов				
10 мм	4220127 (7	4084805 (7 *	4132713 (7	4132713 (7
Комплект для деликатной резки				
8x8x8 мм СД	4220120	4220120	4220150	4220150
10x10x10 мм СД	4220122	4220122	4220152	4220152
12x12x12 мм СД	4220124	4220124	4220154	4220154
15x15x15 мм СД	4220126	4220126	4220156	4220156
Терка				
1,5 мм	4085118	4085118	4086231	4086231
2 мм	4085206	4085206	4086249	4086249
3 мм	4085301	4085301	4086256	4086256
4,5 мм	4085407	4085407	4086263	4086263
6 мм	4085502	4085502	4086217	4086217
8 мм	4085608	4085608	4086288	4086288
10 мм	4085610	4085610	4086290	4086290
Тонкая терка	4084604	4084604	4103381	4103381
Экстра тонкая терка	4084606	4084606	4103383	4103383

1= Использовать с ломтерезным диском 10мм
2= Использовать отдельно или с решеткой 20*20ммЛ
3= Только вместе с тонким ломтерезным диском 15мм
4= Использовать отдельно или с решеткой 20*20ммЕЛ
5= Использовать отдельно или с решеткой 15*15ммЛ или с решеткой 20*20ммЛ
6= Только вместе с ломтерезным диском 20мм
7= Только вместе с тонким ломтерезным диском 10мм
8= Использовать отдельно или с решеткой 15*15ммЛ или с решеткой 20*20ммЛ или с решеткой 25*25ммЛ
9= Использовать отдельно или с решеткой 20*20ммЛ или с решеткой 25*25ммЛ
10= Использовать вместе с решеткой 12,5*12,5мм и больше
11= Только вместе с ломтерезным диском 15мм или с тонким ломтерезным диском 14мм
12= Только вместе с ломтерезным диском 15мм/20мм или с тонким ломтерезным диском 14мм/20мм
13= Использовать вместе с решетками 12,5*12,5мм или 12,5*12,5мм Л.
* = Не для автоматической мойки, как диски Diwash
** = Не подходит для модели CC-32

КУТТЕРЫ МЕТОС ВЦМ/ВЦБ



Куттеры Метос ВЦМ/ВЦБ – отличные инструменты для приготовления мясного и рыбного фарша, протертых овощей, орехов, сыра, различных пюре и соусов. Куттеры снабжены широкой дежой, в которой высокопроизводительные ножи измельчают и перемешивают продукт. Конструкция ножей позволяет им работать с высокой скоростью. Благодаря короткому циклу температура продукта остается низкой и выделение жира (например при обработке мяса или сыра) минимально. За процессом приготовления легко следить благодаря прозрачной крышке дежи, а скребки обеспечивают тщательное перемешивание. Крышка имеет отверстие для засыпки и блокиратор с магнитным выключателем для обеспечения быстрой, но безопасной работы.

Производительность:

ВЦМ-41/42: имеет 4-х литровую дежу с производительностью 1,6 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 1,3 кг, рыба - 1,3 кг, ароматизированное масло - 1,3 кг, майонез - 1,6 л, петрушка - 1 л. Ровный и высококачественный результат обеспечивается за счет того, что продукт предварительно режется на кусочки размером 4х4 см.

ВЦБ-61/62: имеет 6-х литровую дежу с производительностью 4,3 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 2 кг, рыба - 2 кг, ароматизированное масло - 2 кг, 4,3 л супа, соуса, салатной подливки или любого другого жидкого продукта, 1,5 л петрушки.

ВЦБ-32: имеет 3-х литровую дежу с производительностью 1,4 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 1 кг, рыба - 1 кг, ароматизированное масло - 1 кг

Технические характеристики

ВЦМ-41/42: корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из ацетала, оба ножа из высококачественной нержавеющей стали, крышка и кольцо для скребков из полисульфона. Отверстие для засыпки закрывается при помощи поворота кольца для скребков. ВЦМ 41: одна скорость 1500 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. ВЦМ 42: две скорости 1500/3000 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. Тип изоляции для моделей ВЦМ - ИП44, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: ВЦМ 41/42 17 кг.

ВЦБ-61/62 корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из полисульфона, оба ножа из высококачественной нержавеющей стали, ручка крышки из полисульфона. Отверстие для засыпки закрывается посредством резиновой вилки. Съемный фиксатор на краю крышки. ВЦБ 61: одна скорость 1500 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. ВЦБ 62: две скорости 1500/3000 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. Тип изоляции для моделей ВЦБ - ИП34, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: ВЦБ 61 - 25 кг а ВЦБ 62 - 21,2 кг.

ВЦБ-32: корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из ацетала и 2 ножа из высококачественной нержавеющей стали, крышка из поликарбоната и кольцо скребка из полисульфона. Крышка с отверстием для засыпки. Края крышки уплотнены. Две скорости 1450/2650 об/мин с пульсирующим режимом. Класс изоляции - IP34, двигатель с защитой от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя. Вес нетто – 8.8 кг.

С куттерами Метос ВЦМ срок работы короткий, температура продукта мало повышается, жир или масло не выделяется, результат ровный



Орехи и миндаль

Пате



Фарш и тартар



Майонез и соусы



Сладкие блюда



Супы



Лук



Петрушка



Масло с приправами



Пармезан

Метос	Код	Дежа л	Скорость мин	Габариты мм	Эл. соединение
ВЦМ-41	4139317	4/1,6	1500	260x340x440	230В 1-фаз 550Вт 10А
ВЦМ-42	4192737	4/1,6	1500/3000	260x340x440	400В 3-фаз 750Вт 10А
ВЦМ лезвие	4139388				
ВЦБ-61	4189188	6/4,3	1500	310x350x480	230В 1-фаз 1,1 кВт 10А
ВЦБ-62	4189043	6/4,3	1500/3000	310x350x480	400В 3-фаз 1,5 кВт 10А
ВЦБ лезвие	4189070				
ВЦБ-32	4189045	3/1,4	1450/2650	285x335x440	230В 1-фаз 1,0 кВт 10А
ВЦБ лезвие	4189072				

Складской товар

БЛЕНДЕР МЕТОС СБ-4

Блендер Метос СБ-4 смешивает, взбивает, рубит, размельчает и изготавливает соусы, супы, сладкие блюда, майонез, пасту и пюре, коктейли, фруктовые напитки, соки, милк-шейки и т.п. Метос СБ-4 предназначен для ресторанов, баров, диетических кухонь, больниц, школ, учреждений быстрого обслуживания.

Мощный мотор на 1000 Вт, точная регулировка температуры и длинные лезвия гарантируют эффективное приготовление и первокласный результат при обработке и больших и маленьких объемов. Блендер снабжен бесступенчатой регулировкой скорости и импульсным режимом. Прочная емкость на 4 литра легкая и прозрачная и снабжена ручками.

- вместимость: 4 литра
- шкала: 0,5 - 3,8 литра
- лезвия: длинные лезвия (всего 72 мм).
- крышка: плотная, с подающим отверстием (диаметр 26 мм)
- подаватель: вместимость 1дл.
- емкость с лезвием, крышку и подаватель возможно мыть в машине



Блендером СБ-4 быстро и легко пользоваться. Он занимает мало места. Прозрачная емкость на 4 литра облегчает работу.



Емкость и лезвие возможно мыть в машине.



Шарнирный держатель крышки, с которого крышка легко снимается для очистки. Крышка с отверстием для подачи жидкостей.



Невысокая конструкция блендера содействует прочности и легкому заполнению емкости.



Милк-шейки



Супы



Коктейли и соки



Сладкие блюда



Сливочное масло с приправами



Соусы для салата



Пюре



Масло с приправами



Майонез



Соусы

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
СБ-4	4144807	270x365x445	230В 1-фаз 1 кВт 10А	Корпус и емкость
СБ-4 емкость и крышка	4191081			емкость и крышка
СБ-4 крышка	4144821			крышка
СБ-4 подаватель	4144839			подаватель

Технические данные
Мотор: 1000 Вт, 230В 1-фаз, термическая защита от перегрева с автоматическим восстановлением, электронное управление для медленного пуска, крышка с безопасным устройством, класс защиты ИП34, передача силы зубчатым ремнем. Бесступенчатая регулировка скорости 700 - 15 000 об/мин. Отдельный импульсный выключатель для перехода на полную скорость.
Уровень шума: ЛпА(ЕН 31201): <84 дБА.
Материалы: корпус из анодированного алюминиевого сплава, емкость, крышка и подаватель из теплостойкой (115 ќЦ) и ударостойкой пластмассы. Лезвия из высококачественной стали, ножевой вал с шарикоподшипником не требует техобслуживания, из нержавеющей стали.
Вес: корпус и крышка 5,7 кг, емкость 0,9 кг.

МЕТОС ПАКОДЖЕТ

Используя Метос Пакоджет Вы можете легко и без потерь получить шербеты, супы, соусы, масла из трав и т.д.



Пакоджет применяется для смешивания и приготовления пюре непосредственно из глубоко охлажденных ингредиентов, не допуская их таяния. Продукты остаются свежими в морозильнике до момента их подачи на стол. Всегда исключительное качество конечного продукта – гомогенная структура и натуральный вкус, поданные при соответствующей температуре. Оставшиеся необработанными части возвращаются в морозильник без прерывания последовательности замораживания и используются впоследствии по мере надобности. Больше нет отходов!

Пакоджет уместен на любой кухне. Прибор небольших размеров и легкого веса может быть установлен на рабочем столе. Прибор подключается к однофазной электросети с помощью стандартной розетки, так что нет необходимости для установки новых электрических соединений.

Базовый комплект Пакоджет включает все принадлежности, необходимые для пуска прибора: прибор Пакоджет, два стакана для смешивания с крышкой, дополнительный стакан, уплотняющая крышка, смешивающее лезвие, лопаточка, чистящее приспособление с вращающимися щетками, чистящее кольцо, споласкивающее кольцо. Принадлежности: дополнительные стаканы для смешивания, комплект CoupeSet для свежих ингредиентов, и лезвие из нитрида титана.

В течение часа Вы можете приготовить:

- **15 литров мороженного или шербета, все 15 различного вкуса**
- **15 кг тонкодисперсного пюре для блюд из мяса, фарша и мусса**
- **15 кг концентратов ароматических трав и специй**
- **150 порций супа, например, с 15 различными ароматами**



Сладкий перец: соус



Ароматная паста Тапенаде



Соус для макарон - Песто



Очистите свежий ананас и нарежьте кубиками.



Заполните стакан кубиками ананаса, добавьте ананасовый сок и специи.



Поместите стакан в морозильник на 24 часа.



Моментально измельчите в замороженном состоянии.



Через 20 секунд Вы получите гомогенную и кремообразную порцию, готовую для сервировки.



Принадлежности CoupeSet позволяют использовать Пакоджет как куттер, мясорубку, миксер, блендер или взбивалку для обработки пищевых продуктов в свежем виде, без предварительного их замораживания.
Куттер с двумя лезвиями: для резки/измельчения мяса или рыбы (для майонеза Тартаре, свежего фарша, заправки).
Куттер с четырьмя лезвиями: для мелкодисперсного фарша из мяса или рыбы (для соусов, пасты) и муссов/пюре (для соусов, подливы, масла из трав, и т.д.)
Взбивающий диск: для незамороженных десертов. Для взбивания крема, крутых яичных белков, вспенивания молока, смешивания/встряхивания напитков и т.д.



Шербет при его идеальной температуре сервировки – 12°C, и это при высочайшем качестве и свежем вкусе.

Метос	Код	Габариты	Электрическое подключение
Основной комплект Пакоджет	4144890	200x360x500	230 В 1-фаз., перемен. 1 кВт 6А
4 стакана из нержавеющей стали	4144895		
Комплект лезвий CoupeSet	4144897	три лезвия и куттер	







ВЕСЫ МЕТОС



Весы МИИ 600-01

Все весы Метос с электрическим подключением и оснащены большим цифровым жидкокристаллическим дисплеем. Платформа из нержавеющей стали. Источник питания – либо батареи, либо аккумулятор. Все модели оснащены адаптером.

Корпус весов для специй МИИ-серии изготовлен из прочной формованной пластмассы. Высокочувствительные клавиши и большой дисплей облегчают работу.



Весы МИИ 2500-1

Порционные весы серии АХМ можно калибровать. Корпус из прочной формованной пластмассы. Яркие цифры высотой 25 мм. Корпус весов серии АПМ из прочной пластмассы и стали. Съемный дисплей можно закрепить на стене, длина шнура – 1 м.

Весы для приемки товара АФВ можно установить на полу или на столе, их можно калибровать. Прочный корпус из закаленного алюминия, платформа из нержавеющей стали. Платформу можно мыть водой из шланга. Дисплей расположен на стойке высотой 720 мм.

Все весы АДВ, АПС и АГС очень хорошо защищены от влаги и пыли. Их можно использовать в помещениях с повышенной влажностью. Все модели можно калибровать.



Весы АХМ



Весы АПМ



Весы АГС



Весы АФВ



Весы АДВ



Весы АПС

Весы	Код	Платформа, мм	Пределы взвешивания кг	Вес	Габариты,мм	Эл.подкл./питание
МИИ 600-01	4220404	200*130	0,6 кг/2г, деление 0,1г	1,6	210*210*65	230В,1-фаз, АС адаптер+батарея
МИИ 2500-1	4220406	200*130	2 кг/20г, деление 1г	1,6	210*210*65	230В,1-фаз, АС адаптер+батарея
АХМ 6000-1	4220410	240*215	6 кг/20г, деление 1г	2,6	240*285*105	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АХМ 15-2	4220412	205*215	15 кг/40г, деление 2г	2,6	240*285*105	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АПМ 30-10	4220420	280*330	30 кг/200г, деление 10г	5,7	280*330*105	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АПМ 60-20	4220422	280*330	60 кг/400г, деление 20г	5,7	280*330*105	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АФВ Ф150	4220430	425*525	150 кг/400г, деление 20г	17,0	425*525*860	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АДВ 15-2 ИП-66	4220440	250*215	15 кг/40г, деление 2г	3,7	270*278*145	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АПС 30-5 ИП-65	4220442	280*330	30 кг/100г, деление 5г	15,0	280*330*445	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
АГС 6000-1 ИП-65	4220444	210*210	6 кг/20г, деление 1г	3,4	230*310*75	230В,1-фаз, АС адаптер+аккумулятор
Адаптер	4220460					

Складской товар

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ СЕРИИ ПЛ И ПВ

Машины Метос серии ПЛ и ПВ предназначены для мойки и очистки большого количества овощей за несколько минут. Серия ПЛ включает в себя две односкоростные модели, с загрузкой 6 кг и 10 кг. Серия ПВ включает в себя три двухскоростные модели, с загрузкой 15, 23 и 32 кг. Все модели имеют широкую область применения благодаря съемным взаимозаменяемым донным дискам. В моделях ПВ можно чистить овощи либо с помощью традиционного абразивного диска, либо с помощью ножевого диска. Можно мыть овощи, используя моечный диск, чистить лук с помощью диска для очистки лука, а также мыть и высушивать зеленый салат, используя корзину для салата.

Корпус машин изготовлен из нержавеющей стали. Подставка и фильтр входят в стандартную комплектацию всех моделей, за исключением модели ПЛ-6. В комплектацию всех моделей входит один абразивный диск.





Метос ПВ-15

Метос	Код	Макс.загрузка, кг	Произв-ть, кг/ч*	Габариты, мм	Эл.подключение	Подвод воды
ПЛ-6	4128170	6 кг	120	375 * 475 * 600	230В 1-фаз 0,37кВт 10А	3/4"
ПЛ-10	4128172	10 кг	250	375 * 500 * 1100	400В 3-фаз 0,37кВт 6А	3/4"
ПВ-15	4128174	15 кг	350	435 * 645 * 1130	400В 3-фаз 0,75кВт 10А	3/4"
ПВ-23	4128176	23 кг	450	435 * 645 * 1220	400В 3-фаз 0,75кВт 10А	3/4"
ПВ-32	4128178	32 кг	650	535 * 745 * 1220	400В 3-фаз 1,1кВт 16А	3/4"

*Производительность дана для мытого молодого картофеля. Производительность зависит от качества, размера и времени сбора картофеля.



Метос ПЛ-6 и ПЛ-10

Принадлежности	ПЛ-6 Код	ПЛ-10 Код	ПВ-15 Код	ПВ-23 Код	ПВ-32 Код
Подставка	4128182				
Фильтр	4128224				
Абразивный диск	4128184	4128184	4128188	4128188	4128190
Диск для лука	4128192	4128192	4128196	4128196	4128198
Моечный диск		4128204	4128206	4128206	4128208
Корзина для салата			4128210	4128212	4128214
Абразивная стенка		4128216	4128218	4128220	4128222



Абразивный диск



Абразивная стенка



Фильтр

ТЕРМОМЕТРЫ МЕТОС



ТЛЦ 730



ТФХ 420

Метос предлагает на выбор термометры трех моделей, два из которых откалиброваны и снабжены сертификатом ИСО 9001. При установке функции НАССР другие термометры должны сверяться с калиброванными термометрами. Калибровку надо обновлять по крайней мере, один раз в год.

Метос ТФХ 420 – калиброванный термометр с диапазоном измерения -50...+400°С, с шагом 0,1°С и погрешностью ±0,1°С. Литиевая батарея 3В/1А, срок службы прибл. 5 лет в зависимости от интенсивности использования. Батарея может быть заменена непосредственно пользователем. Предохранительный выключатель отключит термометр, если он не используется в течение 2 часов. Датчик Pt 1000, остроконечный стержень из нержавеющей стали длиной 120мм. Длина кабеля 0,6м, влагозащищенный. Вес 90г.

Метос ТЛЦ 730 – калиброванный термометр с поворачиваемым стержнем. Диапазон измерения -33...+220°С, с шагом 0,1°С и погрешностью 2%. Коэффициент излучения может быть установлен в пределах от 0.10 до 1, заводская установка 0,95 Литиевая батарея CR2450, срок службы -40 часов непрерывного использования. Энергосберегающая функция, батарея может быть заменена непосредственно пользователем. Класс влагозащищенности ИП54, длина кабеля 105мм. Вес 97г.

Диапазон измерения цифрового термометра ТДЦ -50...+150 С, шагом 0,1°С и погрешностью ±1 С. Клавиша ВКЛ/ВЫКЛ и клавиша «Удерживать», которая используется, когда замер температуры производится в месте, недоступном для наблюдения. На дисплее высвечивается сообщение о необходимости замены батареи. Предохранительный выключатель отключит термометр после одного часа работы . Стержень из нержавеющей стали. Влагозащищенная конструкция. Батарея 1*1,5В SR48 G13 или аналогичная. Батарея может быть заменена непосредственно пользователем.



Колода Метос КТЛ 65

Метос	Код	Габариты мм
ТФХ 420	4143235	54x22x109
ТЛЦ 730	4143238	45x20x165
ТДЦ 150	4189678	



ТДЦ 150

МЯСОРАЗДЕЛОЧНЫЕ КОЛОДЫ МЕТОС

Мясоразрубочная колода **Метос ЛТ 65** имеет съемную колодку. Подставка из прочной нержавеющей стали. Ножки с регулировкой. Съемная колода из пищевой пластмассы. Толщина колоды 8 см. Колоду возможно мыть в машине. Износостойкая.

Мясоразрубочная колода **Метос КТЛ 65** имеет съемную колоду. Подставка из нержавеющей стали. Ножки с регулировкой. Съемная колода из прессованной березы. Толщина колоды 20 см. Износостойкая.

Наименование	Код	Габариты мм
ЛТ 65	2026325	500x500x850
КТЛ 65	4144589	500x600x850



Колода Метос ЛТ 65



Деревянная доска Метос

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ

Разделочная доска пластмассовая Метос: Из прочной пищевой пластмассы. Желобок для сбора жидкости. Снабжена резиновыми ножками, благодаря которым она удерживается на месте.
Разделочная доска из березы Метос под размер ГН1/1: деревянная доска из износостойкой прессованной березы. В обоих боках углубление для рук.
Подставка для досок Метос: Изготовлена из прочной нержавеющей стали. Место для 5-и досок. Толщина доски макс. 50 мм.

Наименование	Код	Габариты мм
Доска пластм.	4106512	500x300x15
Доска дерев.	4144571	530x325x50
Подставка	4116160	340x315x278

Складской товар



Подставка Метос

МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ МЕТОС



Старт 220



Прима 300



Мондиал СБР 300



Старт Ауто



Старт СБР 300

Машины для резки гастрономических товаров Метос безопасные и простые в использовании. Первоклассная способность резки, прочная техника и устойчивая конструкция характерны для всех моделей. Прочно удерживаются на месте при работе благодаря резиновым ножкам. Прозрачная защита для рук и отдельное точильное устройство. Эргономически расположенные кнопки управления, хорошо доступны. Охлаждение мотора вентилятором. Благодаря единой конструкции станины машины легко чистятся.

Конструкция каркаса и резательной люльки из литейного алюминия, ножи из высококачественной закаленной нержавеющей стали.

Модель Метос Старт Ауто имеет автоматическую люльку, скорость которой можно установить в пределах 0 - 40 ломтиков в минут. Люлька снабжена направляющими продукта в продольном и поперечном направлении.

В комплектацию моделей Старт Ауто СБР, Старт СБР, Мондиал СБР и Бета БН СБР входит защитное устройство СБР для безопасного съема ножа . С помощью этого устройства режущий нож легко снимается для очистки.

Для моделей Прима, Мондиал и Старт за дополнительную плату можно заказать : нож с тефлоновым покрытием, крышку ножа, регулируемую платформу и нож с насечкой (искл. Старт 220). Данные приспособления используются для нарезки сыра и хлеба.



Бета БН СБР 300

Намименование	Код	Нож ø мм	Толщина резки	Разрезаемый продукт	Габариты мм	Эл. соединение	Вес кг
Старт 220	4191550	220	0-15 мм	190x130 мм	400x450x370	230В 1-фаз 0,15 кВт 10А	15 кг
Прима 300	4144569	300	0-15 мм	250x210 мм	430x625x415	230В 1-фаз 0,22 кВт 10А	27 кг
Мондиал СБР 300	4144562	300	0-30 мм	270x205 мм	540x650x460	230В 1-фаз 0,30 кВт 10А	30 кг
Старт Ауто СБР	4191564	300	0-30 мм	285x205 мм	645x660x600	230В 1-фаз 0,41 кВт 10А	43 кг
Старт СБР 300	4191562	300	0-30 мм	285x205 мм	500x650x450	230В 1-фаз 0,41 кВт 10А	29 кг
Бета БН СБР 300	4191566	300	0-30 мм	270x205 мм	690x840x515	230В 1-фаз 0,25 кВт 10А	35 кг

БАНКООТКРЫВАЛКА

Метос Г-2Л – настольная, механическая банкооткрывалка. Для банок высотой до 43 см. Прочная конструкция и долговечный механизм крепления рассчитаны на интенсивное использование. Модель Г-2СЛ выполнена из нержавеющей стали.

Электрическая банкооткрывалка Метос 270Ц для профессионального использования. Корпус из нержавеющей стали. Две скорости, производительность 100-200 банок в день.

Намименование	Код	Эл. соединение
Г-2Л	4243000	–
Г-2СЛ	4243002	–
270Ц	4243004	230В 1-фаз 0,6 кВт



Электрическая банкооткрывалка Метос



Механическая банкооткрывалка Метос

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



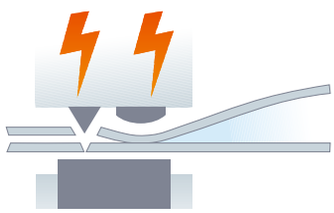
Компакт Гастровак Эко, настольная модель.

Метос предлагает широкий ассортимент вакуумных упаковочных машин разных размеров, которые можно использовать в любой кухне и которые отвечают запросам самого широкого круга потребителей. Вакуумные упаковочные машины Метос надежны, гигиеничны, просты и безвредны в эксплуатации.

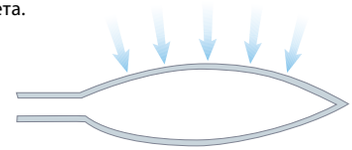
Серия Метос Компакт состоит из небольших, но мощных машин с аналоговым временным контролем и одним запаивающим устройством в передней части вакуумной камеры. Конструкция из нержавеющей стали, вакуумный насос Буш и полная автоматика – вот достоинства, которые оценят профессионалы.

Полностью автоматические вакуумные машины Метос имеют 9 программ вакуумирования в зависимости от типа продуктов. Машины имеют цифровой дисплей и несложную панель управления. Все модели оснащены сенсорным контролем, системой мягкой откачки воздуха, системой подачи газа и системой запаивания. За процессом вакуумирования можно наблюдать через прозрачную крышку. На случай возникновения проблемных ситуаций машины оснащены системой самодиагностики.

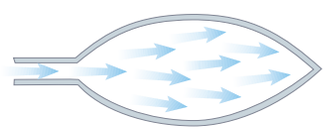
Полностью автоматические модели:



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



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



Дополнительная арматура для подключения газа. Стандартная система подачи газа. После завершения откачки воздуха в пакет подается газ, обеспечивающий увеличение срока хранения, а также защиту деликатных продуктов. Газовая смесь заполняет пространство, высвободившееся после откачки воздуха.



Метос 521 настольная модель



Метос 563 напольная модель

Пакеты Метос для вакуумной упаковки

Метос предлагает высококачественные пластиковые пакеты ПА/ПЕ для пищевых продуктов. Пакеты ЦО80 предназначены для вакуумной упаковки сырых продуктов и холодного хранения. Пакеты ЦО130К предназначены для приготовления горячих блюд типа «sous vide» при температуре до +100°С. В дополнение к стандартным моделям можно заказать пакеты других размеров.

Компакт	**Код**	**Габариты мм**	**Габ. камеры мм**	**Запаивающее уст-тво мм**	**Вакуум м³/ч**	**Эл.подключение**
Макси Эко , настольная мод.	4221526	335x470x310	270x325x130	1 x 270мм, спереди	8	230В 1-фаз 0,5 кВт 6А
Гастровак Эко, настольная	4221528	435x520x450	330x340x140	1 x 320мм, спереди	16	230В 1-фаз 0,7 кВт 6А
Метос	**Код**	**Габариты мм**	**Размеры камеры мм**	**Запаивающее устройство мм**	**Вакуум м³/ч**	**Эл.подключение**
Метос 521 настольная модель	4221554	550x580x470	430x370x170	1 x 430 спереди	21	230В 1-фаз 1,3 кВт 6А
Метос 563 напольная модель	4221593	755x705x1000	570x520x185	2 x 520 слева и справа	63	400В 3-фаз 3,3 кВт 16А

Упаковочный пакет	**Код**	**Вес слоя**	**Размер мм**	**Кол-во в упаковке**
Вакуумный пакет ЦО80 160x300	4163670	80мг	160x300	2400
Вакуумный пакет ЦО80 250x300	4163672	80мг	250x300	1400
Вакуумный пакет ЦО80 300x500	4163674	80мг	300x500	800
Пакет для приготовления ЦО130К 160x300	4163680	130мг	160x300	1500
Пакет для приготовления ЦО130К 250x300	4163682	130мг	250x300	1000
Пакет для приготовления ЦО130К 300x500	4163684	130мг	300x500	500



ЦИРКУЛЯТОРЫ МЕТОС



Технология Sous Vide – это приготовление пищи в вакуумной упаковке методом медленной варки при низкой температуре. Очевидное преимущество метода заключается в длительном хранении продукта без потери вкуса и структуры мясной ткани. Первоначально, технология sous vide (в вакууме) использовалась для приготовления продуктов из мяса, но теперь таким способом можно готовить практически любые продукты. Продукт упаковывается в вакуумный мешок и затем медленно нагревается до температуры сервировки. Перед подачей блюда могут, например, подрумяниваться до корочки. Компоненты для sous vide легко хранятся. Перед подачей продукт нагревается в оригинальной упаковке. Быстрый процесс приготовления с сохранением высоких вкусовых качеств. Продукт можно приготовить в любое время или сохранить для более позднего использования.

Преимущества технологии Sous Vide

- Сохраняет настоящий, насыщенный вкус пищи
- Цвет, свежесть и внешний вид не теряются до самой подачи
- Сохраняет естественный вкус продукта
- Сохраняет питательные вещества
- Не уваривается и не ужаривается, сохраняет сочность
- Длительное время хранения
- Большая экономия при минимальных затратах

Циркуляторы Метос Перл и Даймонд

- Удобное обращение
- Быстрая фиксация
- Подходят для гастроемкостей GN
- Удобны в транспортировке, идеально подходят для кейтеринга
- Высокое качество, мощный насос
- Защитная решетка вокруг иммерсионного циркулятора
- Четкий дисплей
- Звуковая тревога для низкого уровня воды и заданной температуры
- Точный температурный контроль



Упаковочная лента



Датчик температуры пищи



Модель Перл

- регулировка температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- таймер с сигнализацией
- тревога по низкому уровню воды



Модель Даймонд

- регулировка температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- 3 таймера с сигнализацией
- 3 программируемых температуры
- подключение датчика температуры пищи
- тревога по низкому уровню воды
- HACCP- готовность

Циркулятор	Код	Габариты мм	Глубина погружения мм	Точность °С	Разрешение дисплея	Макс.объем в литрах	Эл.подключение
Перл	4163600	133x212x330	165	±0,03	0,1	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Даймонд	4163602	133x212x330	165	±0,03	0,01	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Перл Z	4163604	339/550x190x330	165	±0,03	0,1	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Даймонд Z	4163606	339/550x190x330	165	±0,03	0,01	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А

Циркулятор с ванной	Код	Габариты мм	Объем л
Перл C	4163608	332x577x374	19
Перл M	4163610	332x577x424	27
Даймонд C	4163616	332x577x374	19
Даймонд M	4163618	332x577x424	27
Разделение сетки C	4163624		
Разделение сетки M	4163626		

Принадлежности	Код	
Принадлежности	4163632	для модели Даймонд
Датчик температуры	4163634	ручной, с сигнализацией
КабельUSB	4163640	
Кабель RS232	4163642	
Программа HACCP	4163636	
Упаковочная лента	4163644	

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МИКСЕР МЕТОС БЕАР 5



Метос Беар 5

Метос Беар – маленький миксер для профессиональной кухни. 5-литровая дежа входит в стандартную комплектацию. Беар 5 используется для смешивания, взбивания и замеса теста в общественном питании, в кондитерской промышленности и в пекарнях.

Все операции миксера выполняются с помощью поворотных регуляторов, расположенных на боковых сторонах. Оба регулятора могут использоваться по отдельности или одновременно.Регуляторы используются для регулировки скорости и для открывания крышки.

Производительность: тесто для хлеба - 2,5 кг, слоеное тесто – 2 кг, взбитые сливки – 1,5 литр, яичные белки – 16 штук, бисквит из 12 яиц, фарш – 4 кг.

Стандартная комплектация: 5-литровая дежа из нержавеющей стали, белая пластиковая крышка для дежи, приспособление для загрузки, крюк для теста, взбивалка и мешалка из нержавеющей стали и брызгозащитный щиток.

Технические параметры : Габариты 240 * 462 * 400мм. При открытой крышке глубина 537мм, высота 558мм.

Электрическое подключение 230В, 1-фаз, 0,5кВт, 6А. Вес нетто с принадлежностями 22 кг.



Мешалка



Крюк для теста



Взбивалка



Метос	Код
Миксер Беар5	4191622
Дополнительная дежа 5л	4191630
Крышка для дежи белая	4191640
Крышка для дежи голубая	4191642
Щиток от разбрызгивания	4191656
Мешалка	4191632
Крюк для теста	4191634
Взбивалка	4191636



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ МЕТОС



Юниор Стандарт MX020

Ручные миксеры Метос – это удобные, скоростные и безопасные приборы, обеспечивающие все виды перемешивания и взбивания. На выбор предоставляются три модели: модель FMF2000 имеет мощный миксер и взбивалку, модели SMX600E, SMX800E и Junior Standard MX020 поставляются со мощным миксером. Все модели имеют большие ручки, позволяющие прочно удерживать миксер в требуемом положении.

Корпус электродвигателя изготовлен из ударопрочного пластика, а мощный куттер и взбивалки из нержавеющей стали. Сменные взбивалки могут быть очищены в посудомоечной машине. Настенный держатель включен в комплект поставки.

Скорость вращения ручного миксера модели **Юниор Стандарт** составляет 9000 об/мин. Длина вала миксера равна 225 мм, общая длина составляет 505 мм, диаметром 94 мм, а общий вес 1,9 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 20 л.

Скорость ручного миксера **MF 2000 Комби** регулируется в пределах 300-9000 об/мин, с взбивалкой 300-900 об/мин. Длина взбивалки – 360 мм, длина миксера – 410 мм, общая длина всего миксера – 753 мм, диаметром 122 мм, а общий вес 4,5 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 100 л. Вал миксера и корпус взбивалки могут быть отсоединены от корпуса электродвигателя. Функция непрерывной работы. Дробилка AP90 в качестве аксессуара, производительность 30 кг.

Скорость вращения ручного миксера модели **SMX600E** составляет 9000 об/мин. Длина миксера равна 530 мм, а общая длина всего миксера составляет 800 мм. Общий вес с миксером равен 6,1 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 200 л. Функция непрерывной работы.

Скорость вращения ручного миксера модели **SMX800E** составляет 9000 об/мин. Длина миксера равна 680 мм, а общая длина всего миксера составляет 950 мм. Общий вес с миксером равен 6,7 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 200 л. Функция непрерывной работы.



SMX 800E



SMX 600E



MF 2000 Комби



Дробилка AP 90 для MF 2000 Комби



Опорный кронштейн

Метос	Код	Максимальная вместимость литры	Вес кг	Миксер мм	Об/мин	Эл. подключение
Юниор Стандарт MX020	4248000	20	1,9	225	9000	230 В 1-фаз. 0,20 кВт 10А
MF 2000 Комби	4248002	100	4,5	410	300-9000	230 В 1-фаз. 0,46 кВт 10А
SMX 600E	4248004	200	6,1	530	9000	230 В 1-фаз. 0,65 кВт 10А
SMX 800E	4248006	300	6,7	680	9000	230 В 1-фаз. 0,80 кВт 10А

Принадлежности	Код	
Дробилка AP90	4248014	для миксера MF 2000 Комби
Опорный кронштейн 04-SM6	4248010	для посуды диаметром до 600 мм
Опорный кронштейн 04-SM10	4248012	для посуды диаметром до 1000 мм
Боковой кронштейн 04-SM10	4248008	

Складской товар

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ БЕАР



Напольная модель Беар PH20 ВЛ-2

Мощный мотор и прочная конструкция делают миксеры Метос Беар долговечными и незаменимыми на кухне. Миксеры Метос Беар позволяют смешивать, месить и взбивать продукты при заполненной до краев деже.

Миксеры оснащены системой подъема дежи, которая устанавливает дежу точно на свое место. Кнопки управления и контроля удобно расположены. Конструкция гигиеничная, легко чистить. Большой выбор дополнительных принадлежностей позволяет применять миксеры для различных целей.

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

Модели Эрго специально разработаны для безотказного ежедневного использования. Дежи и инстументы легко заменить, так как корпус машины достаточно высокий и инструменты крепятся на удобной рабочей высоте.

Новые возможности модели ВЛ2

- Сенсорная панель
- Защита IP65
- 4 кнопки для записи собственных программ смешивания
- 4 программинуемые кнопки скорости
- бесступенчатая регулировка скорости
- электронный таймер до 60минут, ЖК-дисплей
- клавиша «Пауза» для добавления ингредиентов во время работы
- единая кнопка СТАРТ/СТОП
- нержавеющая сталь с отделкой поверхности
- Съемный защитный щиток из н/стали (за исключением RN10 с фиксированным щитком)
- Стандартное оборудование: инструменты группы А (дежа из н/стали, взбивалка, мешалка и крюк), аварийный останов.

Метос Беар емкостью 10 литров с панелью ВЛ-2, инструментами из нержавеющей стали и скребком

Настольные модели	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл. соединение**
PH10 ВЛ-2	4143614	369x592x639	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
PH10 ВЛ-2 с приводом	4143616	369x592x639	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
Напольные модели	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл. соединение**
PH10 ВЛ-2	4143618	548x606x1180	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
PH10 ВЛ-2 с приводом	4143620	548x606x1180	230В 1-фаз 0,7кВт 10А

Метос Беар 20 с панелью ВЛ-2 и инструментами из н/стали

Настольные модели	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл. соединение**
PH20 ВЛ-2	4143602	450x667x885	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
PH20 ВЛ-2 с приводом	4143604	450x667x885	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
PH20 подставка	4189766	450x640x530	с полкой
Напольные модели	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл. соединение**
PH20 ВЛ-2	4143608	566x720x1286	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
PH20 ВЛ-2 с приводом	4143610	566x720x1286	230В 1-фаз 1,2кВт 16А

ОБЪЕМ ДЕЖИ МИКСЕРОВ МЕТОС БЕАР

Модель	**Дежа литров**	**Дрожжевое тесто**	**Картофельное пюре**	**Взбитые сливки**
PH10	10	5 кг	3,5 кг	2,5 литра
PH20	20	10 кг	12 кг	5 литра
Б дежа	12	6 кг	7 кг	3 литра
AP30	30	16 кг	18 кг	7,5 литров
Б дежа	15	7 кг	9 кг	4 литра
AP40	40	22 кг	23 кг	10 литров
AP40 П	40	32 кг	23 кг	10 литров
Б дежа	20	10 кг	12 кг	5 литров
AP60, AE 60	60	34 кг	36 кг	15 литров
AP60 П	60	46 кг	36 кг	15 литров
Б дежа	30	16 кг	18 кг	7,5 литров
AP80	80	50 кг	50 кг	30 литров
Б дежа	40	22 кг	23 кг	10 литров
AP100, AE100	100	58 кг	65 кг	45 литров
Б дежа	40	22 кг	23 кг	10 литров
Ц дежа	60	34 кг	36 кг	15 литров



Настольная модель Беар PH10 ВЛ-2



Напольная модель Беар PH10 ВЛ-2

МОДЕЛИ МЕТОС БЕАР

Модель ВЛ-1
- ручное управление
- ручная регулировка скорости вращения
- ручной подъем и опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- гладкая панель с резиновым уплотнением для повышения гигиены
- цифровой таймер с отсчетом в минутах и секундах
- новые кнопки не накапливают грязь
- плавное опускание дежи (газовый амортизатор) для улучшения эргономики
- мешалку из н/стали можно мыть в посудомоечной машине
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, мешалка из н/стали, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель ВЛ-1С
- электронная регулировка скорости вращения
- электронный подъем и опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- гладкая панель с резиновым уплотнением для повышения гигиены
- цифровой таймер с отсчетом в минутах и секундах
- новые кнопки не накапливают грязь
- мешалку из н/стали можно мыть в посудомоечной машине
- автоматическое опускание дежи по окончании работы таймера
- кнопка «пауза» для добавления ингредиентов
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, мешалка из н/стали, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель МК-1
- ручное управление
- ручная регулировка скорости вращения
- ручной подъем и опускание дежи (моторизованный подъем/опускание в качестве стандарта для модели AR100)
- съемный щиток из н/стали
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель МК-1С
- бесступенчатая регулировка скорости
- моторизованный подъем/опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- смешивание начинается всегда на низкой скорости во избежание разбрызгивания; за счет этого уменьшается нагрузка на двигатель и увеличивается срок его службы.
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали), таймер, аварийный останов

Модель Ergo ВЛ-4
- панель управления из н/стали с пьезокнопками
- 4 программируемые кнопки скорости
- также бесступенчатая регулировка скорости
- возможность сохранения в памяти 20 программ-рецептов (функция Remix)
- кнопка «пауза» для добавления ингредиентов
- автоматическое опускание и подъем дежи по окончании работы таймера
- инструмент начинает вращение еще до того, как дежа достигнет верхнего положения, чтобы облегчить проникновение в ингредиенты (функция Jog)
- единая кнопка старт/стоп
- класс защиты миксера - IP53
- съемная защитная решетка из н/стали – открывается горизонтально
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали), аварийный останов

Доступны также инструменты группы В и С, включающие дежу в половину меньшего размера, чем дежа А, а также мешалку, крюк и взбивалку. Дополнительно можно приобрести специальные инструменты – тележки для дежи, мясорубки и овощерезки. Все модели (кроме AR100) можно заказать с завода вместе с приводом для насадок и скребком с держателем (в качестве стандарта для RN10).

Метос Беар 30 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
АР30 ВЛ-1	4143100	520x910x1210	400В 3-фаз 1,0 кВт 16А
АР30 ВЛ-1 с приводом	4143102	520x910x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
АР30 ВЛ-1С	4143104	520x910x1210	400В 3-фаз 1,0 кВт 16А
АР30 ВЛ-1С с приводом	4143106	520x910x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А

Метос Беар 40 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
АР40 ВЛ-1	4143108	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
АР40 ВЛ-1 с приводом	4143110	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
АР40 ВЛ-1 Пицца	4143112	570x912x1210	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР40 ВЛ-1 Пицца с приводом	4143114	570x912x1210	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР40 ВЛ-1С	4143116	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
АР40 ВЛ-1С с приводом	4143118	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А

Метос Беар 60 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
АР60 ВЛ-1	4143120	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР60 ВЛ-1 с приводом	4143122	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР60 ВЛ-1С	4143124	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР60 ВЛ-1С с приводом	4143126	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
АР60 ВЛ-1 Пицца	4143128	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР60 ВЛ-1 Пицца с приводом	4143130	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР60 ВЛ-1С Пицца	4143132	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АЕ60 ВЛ-4 ЭРГО	4220292	757x1032x1829	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А

Метос Беар 80 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
АР80 МК-1	4143828	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР80 МК-1 с приводом	4143835	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР80 МК-1С	4189847	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР80 МК-1С с приводом	4189854	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А

Метос Беар 100 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
АР100 МК-1	4139902	691x1171x1593	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АР100 МК-1С	4189861	691x1171x1593	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
АЕ100 ВЛ-4 ЭРГО	4220294	762x1206x2029	400В 3-фаз 4,0 кВт 16А

Спрашивайте предложение на модель АЕ140 ВЛ-4 ЭРГО.

Складской товар

Монтажные чертежи стр. 434



Беар АР ВЛ-1



Беар АР ВЛ-1С

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К УНИВЕРСАЛЬНЫМ МИКСЕРАМ METOS БЕАР

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	PH10	PH20		AP30		AP40 и AP40П	
	10Л	20Л	12Л	30Л	15Л	40Л	20Л
Наименование	Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код
Дежа	4133530	4146057	4146064	4117592	4117578	4186109	4112026
Венчик	4133532	4185754	4146096	4117514	4117521	4186155	4186236
Мешалка	4133534	4185747	4146113	4220300	4220302*	4220304	4220306*
Спираль	4133536	4185722	4146138	4117553	4117803	4186123	4186211
Спираль, для модели П						4189413	
Венчик 1мм усил.		4144691		4144902		4144701	
Венчик усил. № 44б							
Венчик нерж. № 14		4144638		4144645		4144652	
Спец. мешалка нержавеющая сталь							
Скребок и держатели		4135792		4135827		4135841	
Скребок			4135802		4135834		4135859
Тележка для дежи, нет для модели АЕ				4135721	4135739	4135746	4135753
Тележка для дежи для моделей АЕ							
Стеллаж для инструментов	4130699	4130699		4130699		4130699	
Мясорубка № 5	4135418						
Мясорубка № 5 с втулкой		4180509		4180509		4180509	
Мясорубка № 6		4186701		4186701		4186701	
Овощерезка ГР10	4182010						
Овощерезка ГР20		4182020		4182020		4182020	
Б инструменты:			4146089		4117585		4186204
(дежа, венчик, мешалка, спираль)							
Ц инструменты:							
(дежа, венчик, мешалка, спираль)							

*** Мешалка крюк алюминиевый**

Складской товар

Дежа



Тележка для дежи



Венчик



Мешалка



Спираль



Венчик нерж. № 14



Мясорубка



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К УНИВЕРСАЛЬНЫМ МИКСЕРАМ METOS БЕАР

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	AP60,AP60П и AE60		AP80		AP100 и AE100		
	60Л	30Л	80Л	40Л	100Л	40Л	60Л
Наименование	Код	Код	Код	Код	Код	Код	Код
Дежа	4186317	4112001	4139959	4143673	4127907	4143698	4143708
Венчик	4186356	4186444	4139966	4127946	4127914	4127946	4127985
Мешалка	4220308	4220310*	4139973*	4127953*	4127921*	4127953*	4127992*
Спираль	4186331	4186412	4139998	4127978	4127939	4127978	4128001
Спираль, для модели П	4189445						
Венчик 1мм усил.		4144719		4144726			
Венчик усил. № 44б	4144606		4144613				
Венчик нерж. № 14	4144677		4144684				
Спец. мешалка нержавеющая сталь			4144797				
Скребок и держатели	4135866		4139927		4135898		
Скребок		4135873		4135915		4135915	4135908
Тележка для дежи, нет для модели AE	4135778	4135785	4142045	4142052	4106424	4192952	4144162
Тележка для дежи для моделей AE	4221917	4221919	4221924	4106382	4221931	4221956	4221949
Стеллаж для инструментов	4130709		4130709		4130709		
Мясорубка № 5							
Мясорубка № 5 с втулкой	4180509		4180509				
Мясорубка № 6	4186701		4186701				
Овощерезка ГР10							
Овощерезка ГР20	4182020		4182020				
Б инструменты:		4186405		4139941		4186606	
(дежа, венчик, мешалка, спираль)							
Ц инструменты:							4123897
(дежа, венчик, мешалка, спираль)							

* Мешалка крюк алюминиевый

Скребок



Стеллаж для инструментов



Варочное оборудование









ПРОВЕНО – высочайшая продуктивность



Не важно, какого типа кухней вы пользуетесь сегодня или будете пользоваться в будущем, котлы Провено всегда позволят добиться высокой производительности и одновременно значительно снизить трудозатраты и расходы на электроэнергию.

Области применения:

- БОЛЬНИЦЫ
- ЦЕНТРАЛЬНЫЕ КУХНИ
- ТЮРЬМЫ
- ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ВОЗДУШНЫЙ ТРАНСПОРТ
- СЛУЖЕБНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- ДВОРЦЫ СЪЕЗДОВ
- ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- КОНДИТЕРСКИЕ
- БУЛОЧНЫЕ

Новая конструкция и новые отличительные особенности

Надежная изоляция электрооборудования от воды – теперь пользователь может быть спокоен – электрические части изолированы в контрольной опоре, что упрощает доступ для обслуживания.

Бесшовная сварка защищает от скопление грязи на кромках.

Полный доступ к баку котла снизу облегчает проведение планово-ремонтных работ.

Высота слива 600 мм. Повышенная эргономика. Удобно разливать в различные тележки и емкости.

Приподнятая панель управления – защита от попадания воды, больше функций, возможность поставить полный GN-контейнер.

Регулируемый ручной душ с витым шлангом - легко досягаемый, не мешает пользователю.

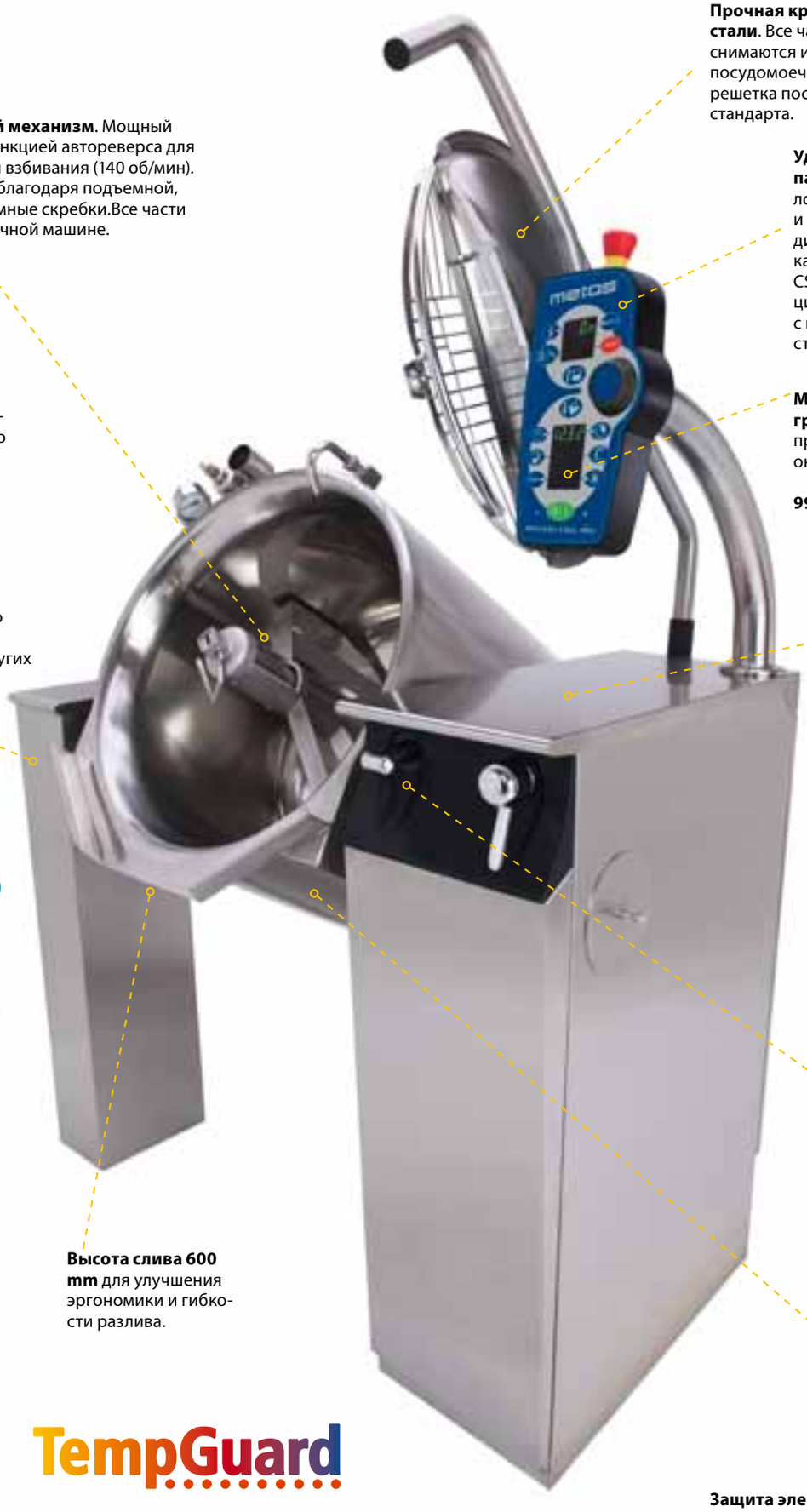
Встроенный ввод питьевой воды для непосредственной подачи воды в котел облегчает работу в кухнях с разным давлением воды.

Функции «Cook to cool & cool to cook» позволяют повару держать пищу в котле все ночь при пониженной температуре и затем утром подогреть блюдо для раздачи без необходимости перекладывать продукт с места на место.

Аварийный выключатель расположен по-новому и больше не мешает транспортировочным тележкам.

Крышка котла изготовлена из н/стали, оборудована прочным креплением и демпферным механизмом. Новая крышка – полностью регулируемая. Магнитные переключатели спрятаны в панель управления.

МЕТОС ПРОВЕНО КОМБИ-КОТЛЫ



Прочная крышка из нержавеющей стали. Все части легко регулируются, снимаются и выдерживают мойку в посудомоечной машине. Защитная решетка поставляется в качестве стандарта.

Удобная приподнятая панель управления с логикой «нажать и выбрать» и одним центральным диском. Дисплей с подсказками. С помощью системы CSFP можно изменять функции котла в соответствии с конкретными потребностями.

Многофункциональный механизм. Мощный гигиеничный миксер с функцией автореверса для всех видов смешивания и взбивания (140 об/мин). Миксер легко снимается благодаря подъемной, всегда чистой ручке. Съемные скребки.Все части можно мыть в посудомоечной машине.

HACCP Возможность подключения HACCP. Возможность беспроводного подключения для повышения гибкости.

Многоступенчатые программы смешивания протестированы профессиональными шеф-поварами.

99 программ.

Опорные стойки Можно устанавливать в группу с контрольной стойкой других котлов Метос.

Рабочее место 1/1 ГН для кухонных принадлежностей, ингредиентов и стандартизированной рецептуры.

CSFP

Система индивидуального изменения параметров
Система позволяет изменять некоторые функции котла индивидуально под ваши нужды. Ваш котел работает так, как надо именно вам.

Ручной душ (теплая/холодная вода)
3 варианта:
- стандартный
- выдвижной
- повышенной прочности

Безопасное электроопрокидывание. Большие 200-400-литровые котлы с мощным гидравлическим опрокидыванием. Функции защиты и возврата в исходное положение в качестве стандарта.

Высота слива 600 mm для улучшения эргономики и гибкости разлива.

Герметичная полиуретановая изоляция для повышения эффективности использования энергии.

TempGuard

TempGuard – интеллектуальная система контроля температуры входит в комплектацию всех моделей Провено.Контроль температуры пищи, контроль расстойки, антипригарный контроль и автоматический выбор экономичного (½) режима расхода энергии.

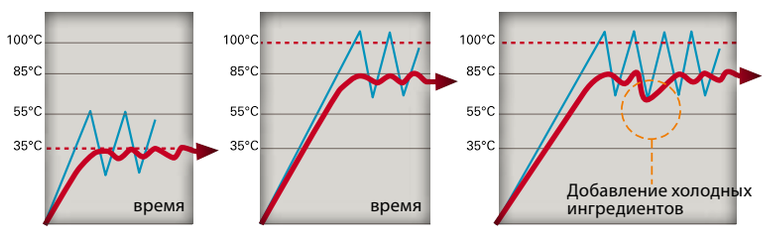
Защита электрооборудования от попадания воды облегчает проведение планово-предупредительного обслуживания.

TempGuard

Функция контроля температуры продукта входит в комплектацию всех моделей котлов Провено.

Температура продукта непрерывно высвечивается на дисплее в процессе варки и охлаждения. Информация автоматически регистрируется для HACCP в течение всего процесса.





Контроль расстойки | **Антипригарный контроль** | **1/2 мощности**

Обычный котел: на дисплее высвечивается температура внутренней поверхности котла, однако температура продукта неизвестна

TempGuard: точная температура продукта известна, в зависимости от ее значения регулируется нагрев котла



Экономия энергии: полная мощность – только при необходимости, в остальное время работа на половину мощности. Никаких установок, автоматическое включение

Расстойка теста при правильно выбранной температуре проста и безопасна.

Антипригарный контроль повышает качество варки и облегчает очистку.

Нет необходимости регулировки температуры. TempGuard немедленно реагирует на изменение температуры и меняет режим нагрева автоматически.

Более равномерная и быстрая варка.

Многофункциональный смесительный механизм

Идеальное средство для приготовления супов, тушеных блюд, пирогов с фаршем, пюре, начинки для кондитерских изделий, салатных соусов, начинки для бутербродов, взбитого теста для тортов, основы для мороженого, теста для выпечки хлеба.... перечень может быть бесконечным



Беспроводная система HACCP

Конструкция и дизайнерские особенности нового котла Провено позволили значительно повысить производительность и надежность работы агрегата. Возможность беспроводного использования HACCP позволяет измерять температуру в режиме реального времени. Система может использоваться везде, где есть доступ к интернету. Если этого окажется недостаточно, предлагается версия для мобильных телефонов. Пользователь получает доступ ко всей информации в режиме online с возможностью анализа и внесения поправок, а также может принимать тревожные сообщения в виде текстовой информации в случае нарушения установленных ограничений.

Все это непосредственно связано с другим ключевым кухонным оборудованием– посудомоечными машинами, холодильниками, плитами и буфетной зоной. Не требуется никаких серверов и программ для инсталлирования. Просто войдите в систему - и все готово. Надежная внутренняя система контроля.



Функции Провено



Просто нажмите кнопку – и все! Большие кнопки и четкий дисплей для вашего удобства.



Полный котел картофельного пюре готовится нажатием одной кнопки (установленная программа).

Многофункциональный таймер: Отдельный таймер, программируемое время варки, программируемое время смешивания, одновременно программируемое время варки и смешивания, программируемое время начала варки, информация о сбое в подаче электричества и функции безопасности, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре, возможность сокращения времени программы смешивания.

Автоматическое заполнение питьевой водой: Регулируемый пользователем перепускной канал перед заполнением котла питьевой водой, наполнение и замер без обязательного контроля, ручное наполнение котла нажатием кнопки (количество воды в литрах постоянно высвечивается на дисплее).

Автоматическое охлаждение (Ц2 & Ц3): Задайте нужную температуру и нажмите кнопку – все! Температура пищи постоянно высвечивается на дисплее. Охлаждение может быть прервано, остановлено или целевая температура может быть изменена в процессе охлаждения. Автоматическая остановка охлаждения, если продукт дальше не охлаждается с выбранном хладагентом, защитная функция от случайного охлаждения. Функция Cool & Hold поддерживает продукт при заданной температуре. Охлаждающим средством может быть как водопроводная вода, так и ледяная вода от отдельного льдогенератора. С2 – охлаждение с открытым контуром, С3 – охлаждение с замкнутым контуром.

Программирование функции ИзиРан: Возможность запрограммировать весь процесс. Автоматический спуск «первой воды», автоматическое заполнение питьевой водой, варка и смешивание начинаются автоматически в заданное время. Программируемое время варки, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре. Защита от сбоев в водопроводной и электрической сетях. Информация о задержках процесса выводится на дисплей.



Охлаждение котлов Провено



Ручное охлаждение (Ц1) водопроводной водой: пользователь вручную подсоединяет водяной шланг к водопроводу и регулирует водопроводные краны, впускной и выпускной клапаны рубашки котла до и после цикла охлаждения.

Автоматическое охлаждение (Ц2) водопроводной водой**.** Задайте желаемую температуру и нажмите кнопку – все! Автоматический слив из рубашки котла после охлаждения. Функция Cool&Hold.

Автоматическое охлаждение ледяной водой (Ц3). Охлажденная вода циркулирует между льдогенератором и рубашкой котла (замкнутый цикл).



Автоматическое двухступенчатое охлаждение (Ц5). Охлаждение начинается с помощью водопроводной воды, когда разница в температуре еще велика и затем переключается на охлаждение ледяной водой, когда разница между заданной температурой и температурой продукта уменьшится.



Автоматическое охлаждение котлов Провено Чилл Про ледяной водой (ожидается в 2013 г. для новых Провено)

Котлы Комби готовы для подключения к охлаждению ледяной водой.

Чилл Про СЦЕ - ледяная вода циркулирует только в рубашке котла

Чилл Про ДЦЕ - ледяная вода циркулирует в рубашке котла, а также в специальном смесительном механизме. С помощью этого механизма можно легко побить все рекорды норм охлаждения. Например, 200 литров гуляша можно охладить с +98°C до +3°C за 45 минут!



Простая комплектация



СТАНДАРТНЫЙ КОМПЛЕКТ:

Многофункциональный смесительный механизм

Опорные и контрольные стойки

Защитная крышка с решеткой

Цифровой контроль температуры

Функция ТемпГард

Многофункциональный таймер

Возможность наклона в процессе смешивания

Автоматический возврат в исходное положение

USB-порт на панели управления

Соединение для оптимизации расхода энергии

HACCP

Сбор информации HACCP

Мерник







Выберите котел Провено по размеру и виду нагрева

Провено Эл. нагрев	Код	Размеры мм	Эл. подключение
Метос Провено 40E	4222150	1037x620x900/1170*	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Метос Провено 60E	4222152	1037x620x900/1170*	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Метос Провено 80E	4222154	1144x690x900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт 40А
Метос Провено 100E	4222156	1144x690x900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт 40А
Метос Провено 150E	4222158	1350x920x900/1170*	400В 3N~ 25,5 кВт 50А
Метос Провено 200E	4222160	1350x920x900/1170*	400В 3N~ 35,5 кВт 63А
Метос Провено 300E	4222062	1550x1160x900/1170*	400В 3N~ 49,5 кВт 100А
Метос Провено 400E	4222164	1550x1165x900/1280*	400В 3N~ 59,8 кВт 100А

Провено Паровой нагрев	Код	Размеры мм	Эл. подключение	Расход пара
Метос Провено 40S		1037x620x900/1170*	230В 1~ 1,05 кВт 16А	12 кг/час
Метос Провено 60S		1037x620x900/1170*	230В 1~ 1,05 кВт 16А	18 кг/час
Метос Провено 80S		1144x690x900/1170*	230В 1~ 1,05 кВт 16А	24 кг/час
Метос Провено 100S		1144x690x900/1170*	230В 1~ 1,05 кВт 16А	30 кг/час
Метос Провено 150S		1350x920x900/1170*	230В 1~ 1,8 кВт 16А	45 кг/час
Метос Провено 200S		1350x920x900/1170*	400В 3N~ 2 кВт 16А	60 кг/час
Метос Провено 300S		1550x1160x900/1170*	400В 3N~ 2 кВт 16А	90 кг/час
Метос Провено 400S		1550x1165x900/1280*	400В 3N~ 2,7 кВт 16А	120 кг/час

Монтажный чертеж на стр. 435

Монтажный комплект	
4222188	Одиночный монтаж, напольный
4222192	Групповой монтаж, напольный
4222190	Одиночный монтаж, с заделкой в пол
4222194	Групповой монтаж, с заделкой в пол

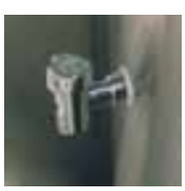
Заводской заказ (опция)	
4211972	Сливной кран Д1, стандарт
4222135	Соединитель сливного крана Д2-Б/АУС CMC63
4222166	Охлаждение водопроводной водой (Ц1)
4222168	Охлаждение водопроводной водой (Ц2)
4222170	Охлаждение ледяной водой (Ц3)
4222172	Двухступенчатое охлаждение (Ц5)
4222127	Фильтр подавления помех
4212292	Двойное подключение к воде
4222128	Пробник двойного выпуска
4222186	Беспроводный передатчик HACCP Tempnet
4007023	Базовая станция TempNet GSM
4007021	Базовая станция TempNet Ethernet
4222174	Стандартный ручной душ S1
4222176	Усиленный ручной душ S2
4222178	Ручной душ с намоткой S3
4222182	ПО ИзиРан 1,1
4222184	ПО ИзиРан 99,9
	99 программ (на 9 циклов каждая)
4222180	Автоматическая подача питьевой воды



Отдельный котел или группа?



Съемная защитная решетка обеспечивает непрерывный контроль за приготовлением и добавление ингредиентов в процессе смешивания



Сливной кран D1



Соединитель сливного крана D2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Принадлежности

4222196	Сито 40-60
4222198	Сито 80-100
4222200	Сито 150-200
4222202	Сито 300-400
4222204	Дополнение к ситу 300-400
4222206	Адаптер для слива 150-200
4222208	Адаптер для слива 300-400
4211203	Взбивальная решетка 40-60
4211193	Взбивальная решетка 80-100
4211186	Взбивальная решетка 150-200
4211179	Взбивальная решетка 300
4215872	Взбивальная решетка 400
4222212	Мерник 40
4222214	Мерник 60
4222216	Мерник 80
4222218	Мерник 100
4222220	Мерник 150
4222222	Мерник 200
4222224	Мерник 300
4222226	Мерник 400
4215876	Крышка для отвода пара 80-100
4215877	Крышка для отвода пара 150-200
4215878	Крышка для отвода пара 300-400
4215823	Смесительный механизм 150, заводская опция
4215720	Смесительный механизм 200, заводская опция
4215814	Смесительный механизм 300, заводская опция
4215822	Смесительный механизм 150, модернизированный
4215719	Смесительный механизм 200, модернизированный
4215721	Смесительный механизм 300, модернизированный
4215868	Смесительный механизм 400, модернизированный
4212359	Выставочный стенд

Тележки

4554132	Универсальная тележка МПТ-450, ГН1/1
4554133	Универсальная тележка МПТ-2/450, ГН2/1
4554560	Тележка для мойки инструмента миксера МВТ
4554562	Тележка для мойки инструмента миксера МВТ2
4554564	Тележка для перевозки принадлежностей котла



ГН1/1

С помощью универсальной тележки котел легко опоражнивать. Высоту положения контейнера можно регулировать. Быстрый слив и помывка котла существенно повышают производительность.



ГН2/1



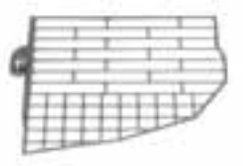
Тележка МВТ



Тележка для перевозки принадлежностей котла



Сито



Взбивальная решетка



Адаптер для слива

МОНТАЖНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ВАРОЧНЫХ КОТЛОВ

Комплекты включают две рамы, инструкции и измерительный шаблон

Отдельные котлы – Напольная установка	Артикул	Викинг	Кулино	Провено
40E.60E.80E.100E	4215837	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215839	x	x	
40S.66S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215839	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222188			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222188			x

Отдельные котлы – С бетонированием в пол	Артикул	Викинг	Кулино	Провено
40E.60E.80E.100E	4215838	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215840	x	x	
40S.66S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215840	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222190			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222190			x

Группа котлов - Напольная установка	Артикул	Викинг	Кулино	Провено
40E.60E.80E.100E	4215845	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215843	x	x	
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215843	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222192			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222192			x

Группа котлов - Напольная установка	Артикул	Викинг	Кулино	Провено
40E.60E.80E.100E	4215846	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215844	x	x	
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215844	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222194			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222194			x

Установка котлов в группу

При установке котлов в группу самый большой котел устанавливается слева от пользователя, остальные котлы ставятся в порядке уменьшения справа. При заказе группы котлов указывайте, пожалуйста, положение котлов в группе. Для установки большого котла или котла Провено к правостоящим котлам Викинг или Кулино, обращайтесь в отдел международной продажи для определения прямой цены.

Набор адаптеров для существующих котлов	
4222210	Новый Провено к старому Провено
4222210	Новый Провено к Кулино
4222210	Новый Провено к Викинг



Монтажная рама для опорной стойки, заделка в пол



Монтажная рама для контрольной стойки, заделка в пол



Монтажная рама для опорной стойки, напольный монтаж

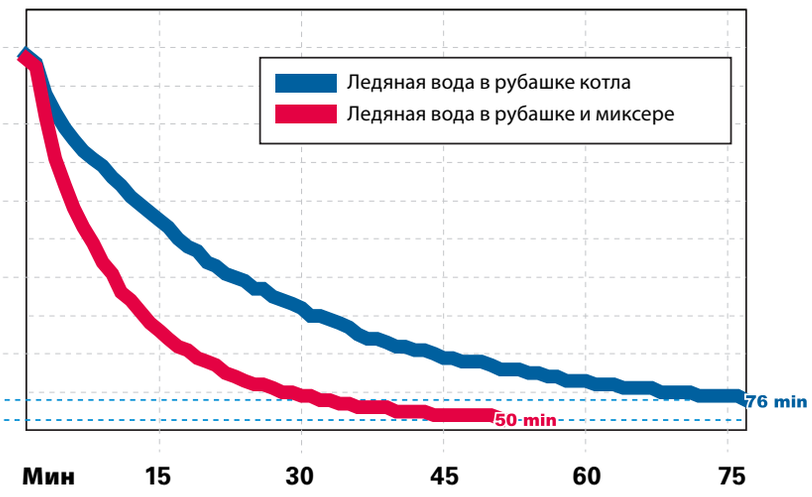


Монтажная рама для контрольной стойки, напольный монтаж

Метос **Провено Чилл Про** – комби котел для охлаждения ледяной водой

Комби котел со встроенным миксером готов к подключению системе охлаждения ледяной водой. Большие объемы жидкой и полужидкой пищи можно охладить за рекордно короткое время. Ледяная вода которая циркулирует в рубашке котла и в специальном инструменте миксера Климатик (модели DCE). Данный котел за короткое время охлаждает приготовленную пищу до температуры +3°C, при которой пища будет храниться.

Метос Провено Чилл Про ДЦЕ
200 литров Болонского соуса



Стандартная комплектация :
- **Встроенный (снизу) миксер**
- **Инструмент миксера со съемными скребками (модели СЦЕ)**
- **смешивающий инструмент миксера Климатик (модели ДЦЕ)**
- **Крышка Ледяная вода (модели ДЦЕ)**
- **автоматическое заполнение питьевой водой**
- **многофункциональный таймер**
- **полностью автоматическое охлаждение (Ц4)**
- **программирование ИзиРан**
- **съемная крышка с защитной решеткой**
- **ручной душ**
- **защитное покрытие контрольной ноги**
- **готовность подключения НАССР**
- **ТемпГард**
- **опорная ножка**
- **измерительная линейка (мерник)**





С помощью смешивающего инструмента Климатик Вы побьете все рекорды скорости охлаждения.

МЕТОС ПРОВЕНО ЧИЛЛ ПРО



TempGuard

- **Точный контроль температуры ТемпГард**
- **Несколько установленных многоступенчатых программ смешивания**
- **Программа автореверса**
- **Мощный миксер быстро достигает заданной скорости**
- **Скорость смешивания 15-140 оборотов/мин – для всех видов смешивания , также для взбивания**
- **Многофункциональный таймер с дополнительными функциями по сравнению с традиционными таймерами**
- **Автоматическое заполнение питьевой водой с помощью одной кнопки экономит время.**
- **Полностью автоматическое охлаждение до заданной температуры**
- **Функция «Охладить и поддерживать заданную температуру».**
- **Программирование ИзиРан – полностью автоматизированный процесс**
- **Функции защиты**

Метос Провено Чилл Про

Электрический нагрев	**Код**	**Габариты**	**Эл.подключение**
Провено Чилл Про 80E СЦЕ	4222099	1144 x 690 x 900/1280*	400В 3-фаз 20,75 кВт 40А
Провено Чилл Про 100E СЦЕ	4222100	1144 x 690 x 900/1280*	400В 3-фаз 20,75 кВт 40А
Провено Чилл Про 150E СЦЕ	4222101	1350 x 920 x 900/1280*	400В 3-фаз 25,5 кВт 50А
Провено Чилл Про 200E СЦЕ	4222102	1350 x 920 x 900/1280*	400В 3-фаз 35,5 кВт 63А
Провено Чилл Про 300E СЦЕ	4222103	1550 x 1160 x 900/1280*	400В 3-фаз 49,5 кВт 100А
Провено Чилл Про 80E ДЦЕ	4222104	1144 x 690 x 900/1280*	400В 3-фаз 20,75 кВт 40А
Провено Чилл Про 100E ДЦЕ	4222105	1144 x 690 x 900/1280*	400В 3-фаз 20,75 кВт 40А
Провено Чилл Про 150E ДЦЕ	4222118	1350 x 920 x 900/1280*	400В 3-фаз 25,5 кВт 50А
Провено Чилл Про 200E ДЦЕ	4222119	1350 x 920 x 900/1280*	400В 3-фаз 35,5 кВт 63А
Провено Чилл Про 300E ДЦЕ	4222120	1550 x 1160 x 900/1280*	400В 3-фаз 49,5 кВт 100А

Монтажный чертеж на стр. 436

* - высота котла/высота опорной ноги

Монтажные рамы	**Код**
Рама напольная 40-400	4215841
Рама в полу 40-400	4215842

СЦЕ- Ледяная вода циркулирует только в рубашке котла
ДЦЕ – Ледяная вода циркулирует в рубашке котла и специальном инструменте миксера Климатик Доступны модели с паровым нагревом



Провено Чилл Про

Метос – экологически чистый выбор

- **Приготовление и охлаждение в одной емкости**
- **Закрытая циркуляция охладителя экономит воду**
- **Быстрое двойное охлаждение в рубашке и миксере**






metos






metos



Метос **Кулино** и **Кулино Комби**

Полностью обновленные модели варочных котлов Кулино и Кулино Комби являют собой достойный и безопасный выбор для любой профессиональной кухни. Набор разнообразных функций позволяет даже облегчить труд персонала кухни. Существенное количество времени может быть сэкономлено, когда только один прибор обеспечивает варку, перемешивание и дополнительное охлаждение. Встроенный в нижней части котла миксер делает варочный котел Кулино Комби долгожданным, гибким инструментом для всех шеф-поваров современных кухонь, отличающихся интенсивной рабочей атмосферой.



Понятная панель управления оснащена крупными кнопками, расположенными с учетом требований эргономики.



Защитная решетка крышки, предлагаемая в качестве дополнительного оборудования, позволяет осуществлять непрерывное наблюдение за процессом приготовления, и также предоставляет шеф-повару возможность непосредственного добавления продуктов в котел без остановки режима перемешивания.
Сплошная крышка, входящая в состав стандартного комплекта поставки, может легко сниматься для очистки.

Для всех операций используется прочная, не требующая обслуживания, лопасть миксера с функцией автореверса. Эта лопасть гарантирует надежное перемешивание всех компонентов приготавливаемых продуктов и необходимое распределение температуры.



ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ METOS КУЛИНО И КУЛИНО КОМБИ

Прочная крышка из нержавеющей стали. Сплошная крышка поставляется в качестве стандартного варианта, тогда как защитная решетка крышки поставляется в качестве дополнительного оборудования и позволяет добавлять ингредиенты, воду и специи во время активного перемешивания миксером. Все части сборного узла крышки являются съемными для облегчения очистки.

Встроенные в нижней части котла миксеры становятся "незаменимым инструментом" для шеф-поваров, использующих котлы Кулино. Лопасти миксера удерживаются на месте при опрокидывании котла и, одновременно, легко снимаются и очищаются, вместе со съемными скребками, в посудомоечной машине. Базовые модели котлов Кулино поставляются без миксера.

Дополнительный, встраиваемый ручной душ.

Новые модели Кулино могут быть взаимозаменяемо установлены с другими котлами Провено или Кулино, обеспечивая экономию ценного пространства кухни.

Отчетливые и понятные функции кнопок управления и аварийной остановки.



Электрическое опрокидывание безопасно и легко в управлении для всех размеров. Модели котлов емкостью 300 л и 400 литров поставляются с гидравлическим механизмом опрокидывания.



Метос **Кулино**

Электронный контроль и отображение температуры гарантируют для шеф-повара точные настройки. Плавное опрокидывание с помощью электропривода облегчает удаление накипи, а полностью изолированный корпус котла позволяет экономить рабочую энергию и повышает уровень техники безопасности на рабочем месте.



Ручной душ является дополнительным оборудованием для моделей Кулино и Кулино Комби



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

КУЛИНО, Паровой нагрев	Код	Габариты, мм	Эл. подключение
Кулино 40S	4215209	1047x620x1020	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 60S	4215210	1047x620x1020	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 80S	4215211	1154x690x1020	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 100S	4215212	1154x690x1020	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 150S	4215213	1360x940x1040	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 200S	4215214	1360x940x1040	1-фаз 0,3 кВт 16 А
Кулино 300S	4215244	1560x1165x1040	3-фаз 0,5 кВт 16 А
Кулино 400S	4215547	1560x1165x1220	3-фаз 0,5 кВт 16 А

Монтажные рамы	Код
Рама напольная, 40-100	4215837
Рама напольная, 150-400	4215839
Рама в полу, 40-100	4215838
Рама в полу, 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Таймер	4215248
Контроль температуры продукта	4215856
Автоматическое охлаждение C2	4215855
Охлаждение C1	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета СейфТемп (поддержание температуры)	4212736
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

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

Складской товар

Монтажный чертеж на стр. 437-438

Метос
Кулино Комби



Котел отличается встроенным миксером для приготовления пищевых продуктов в широком диапазоне, как в горячем, так и в охлажденном виде. При обеспечении дополнительной функции охлаждения, котлы Кулино Комби позволяют осуществить весь процесс приготовления от начала до окончательного завершения. Готовьте, перемешивайте и охлаждайте! Котел Метос Кулино Комби адаптирован ко всему разнообразию Ваших нужд и позволяет Вам совершенствовать Ваши программы производства продуктов питания.

Встроенный в нижней части котла миксер отличается простотой применения. Он может бережно перемешивать супы, картофельное пюре или корнеплоды, дробить и "подрумянивать" мясной фарш или даже взбивать тесто. Автоматические программы перемешивания позволяют осуществлять приготовление многих блюд в результате воздействия на одну кнопку, сохраняя необходимую гибкость машины, требуемую для реализации любых рецептов, имеющихся у шеф-повара.



КУЛИНО КОМБИ,

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

КУЛИНО КОМБИ,

Паровой нагрев	Код	Габариты, мм	Эл. подключение
Кулино Комби 40S	4215223	1047x620x1020	1-фаз 1,0 кВт 16 А
Кулино Комби 60S	4215224	1047x620x1020	1-фаз 1,0 кВт 16 А
Кулино Комби 80S	4215225	1154x690x1020	1-фаз 1,0 кВт 16 А
Кулино Комби 100S	4215226	1154x690x1020	1-фаз 1,0 кВт 16 А
Кулино Комби 150S	4215227	1360x940x1040	1-фаз 1,8 кВт 16 А
Кулино Комби 200S	4215228	1360x940x1040	1-фаз 1,8 кВт 16 А
Кулино Комби 300S	4215229	1560x1165x1040	3-фаз 2,0 кВт 16 А
Кулино Комби 400S	4215824	1560x1165x1220	3-фаз 2,7 кВт 16 А

Монтажные рамы	Код
Рама напольная, 40-100	4215837
Рама напольная, 150-400	4215839
Рама в полу, 40-100	4215838
Рама в полу, 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Таймер	4215248
Контроль температуры продукта	4215856
Автоматическое охлаждение C2	4215855
Охлаждение C1	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета СейфТемп (поддержание температуры)	4212736
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

Принадлежности	Код
Сито Метос Кулино 40-60	4211517
Сито Метос Кулино 80-100	4211524
Сито Метос Кулино 150-200	4211997
Сито Метос Кулино 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Метос Кулино 300-400	4212006
Адаптер для залива Метос Кулино 150-200	4212743
Адаптер для залива Метос Кулино 300 -400	4212768
Взбивальная решетка Метос Кулино 40-60	4211203
Взбивальная решетка Метос Кулино 80-100	4211193
Взбивальная решетка Метос Кулино 150-200	4211186
Взбивальная решетка Метос Кулино 300	4211179
Взбивальная решетка Метос Кулино 400	4215872
Дисплей температуры продукта	4215379

Монтажный чертеж на стр. 437-438

МЕТОС ВИКИНГ

Котлы Метос Викинг - 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)

МЕТОС ВИКИНГ КОМБИ



Метос Викинг Комби – это базовый варочный котел с мощным встроенным миксером, легко приспосабливаемый 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 (20-110 об/мин), две программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание)**
- **автореверс 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)

МЕТОС ВИКИНГ И ВИКИНГ КОМБИ



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



Котел Викинг Комби может быть оснащен защитной решеткой крышки в качестве дополнительного оборудования.

Метос	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Викинг 40E	4215340	40	1047x650x1020	400 В 3-фаз 9 кВт 16 А
Викинг 60E	4215341	60	1047x650x1020	400 В 3-фаз 10,5 кВт 16 А
Викинг 80E	4215343	80	1154x750x1020	400 В 3-фаз 12 кВт 20 А
Викинг 100E	4215344	100	1154x750x1020	400 В 3-фаз 16 кВт 25 А
Викинг 150E	4215345	150	1360x920x1040	400 В 3-фаз 20 кВт 32 А
Викинг 200E	4215346	200	1360x920x1040	400 В 3-фаз 30 кВт 50 А
Викинг 300E	4215850	300	1560x1165x1040	400 В 3-фаз 40 кВт 63А
Викинг 400E	4215851	400	1560x1165x1220	400 В 3-фаз 57,6 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Викинг	Код
Шарнирная крышка Метос Викинг 40-60	4215355
Шарнирная крышка Метос Викинг 80-100	4215356

Метос	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Викинг Комби 40E	4215348	40	1047x730x1020	400 В 3-фаз 9,75 кВт 25 А
Викинг Комби 60E	4215349	60	1047x730x1020	400 В 3-фаз 11,25 кВт 25 А
Викинг Комби 80E	4215350	80	1154x780x1020	400 В 3-фаз 12,75 кВт 32 А
Викинг Комби 100E	4215351	100	1154x780x1020	400 В 3-фаз 16,75 кВт 35 А
Викинг Комби 150E	4215352	150	1360x940x1040	400 В 3-фаз 21,5 кВт 50 А
Викинг Комби 200E	4215353	200	1360x940x1040	400 В 3-фаз 31,5 кВт 63 А
Викинг Комби 300E	4215354	300	1560x1165x1040	400 В 3-фаз 41,5 кВт 80 А
Викинг Комби 400E	4215852	400	1560x1165x1220	400 В 3-фаз 59,8 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Викинг Комби	Код
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 300-400	4215237

Дополнительные принадлежности для котлов Викинг Комби	Код
Взбивальная решетка Метос Викинг 40-60	4211203
Взбивальная решетка Метос Викинг 80-100	4211193
Взбивальная решетка Метос Викинг 150-200	4211186
Взбивальная решетка Метос Викинг 300	4211179
Взбивальная решетка Метос Викинг 400	4215872
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 40-60	4215238
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 80-100	4215239
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 150-200	4215240
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 300-400	4215241

Принадлежности для котлов Викинг и Викинг Комби

Монтажные рамы	Код
Рама напольная 40-100	4215837
Рама напольная 150-400	4215839
Рама в полу 40-100	4215838
Рама в полу 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Ручной душ	4215246
Автоматический залив питьевой воды	4215825
Охлаждение	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета СейфТемп (поддержание температуры)	4212736
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

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

Установочный чертеж на стр. 437-438



СКОРОВАРКИ МЕТОС ФУТУРАМАРВЕЛ



Метос Футурамарвел CE14. Работает на электричестве или на пару (CC).

Скороварка Метос Футурамарвел обеспечивает разморозку, нагрев и быстрое приготовление даже самых нежных продуктов. Благодаря быстроте и эффективности скороварки Футурамарвел готовить можно только перед подачей пищи. Бережное приготовление паром сохраняет структуру, питательные вещества и цвет продукта. Благодаря быстроте скороварка уравнивает спрос. Дополнительные порции, содержащие многие различные компоненты, можно быстро приготовить, так как скороварка не требует предварительного нагрева и в ней можно готовить разные продукты одновременно. Вкус не переносится с одного продукта на другой.



● Варка на пару 65...95°C



● Варка под давлением 1,0 бар (120°C)



● Варка под давлением 0,5 бар (110°C)



● Варка на пару 100°C



Широкий температурный диапазон позволяет использовать скороварку для приготовления блюд «су-виде», для размораживания, для разогрева готовой пищи и т.д. Горячий пар воздействует только на помещенные внуть пароварки контейнеры с продуктами, не нагревая окружающую среду. Эргономичный режим варки позволяет приготовить как полную камеру, так и только одну порцию. Скороварка рассчитана на посуду ГН (1/1, ½, 1/3).

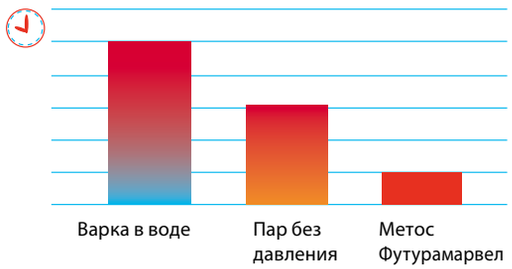
Конструкция и комплектация: Эргономная и прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Таймер 1-99 мин (показывает оставщееся время), конденсатор, предохранительный клапан, обратный клапан и грязеуловитель. Вся техника доступна спереди. Ножки с регулировкой. В комплектацию CE/CC14 входит 2 шт. посуды ГН 1/1-65 P, в комплектацию CE/CC24 входит 4 шт. посуды ГН 1/1-65 P. Температурный режим: варка на пару 65...95°C, варка на пару 100°C. Варка под давлением 0,5 бар, варка под давлением 1,0 бар. Рабочее давление макс. 1,0 бар.

- готовить под давлением в 2-5 раз быстрее, чем готовить в воде или на пару
- благодаря быстроте действительная производительность больше в 5 раз
- на скороварке легко работать; электронное управление, четкая панель управления, отдельная ручка для каждой двери
- легко чистить; пища не пригорает. Съемные направляющие и посуда для сбора капель.
- безопасная дверь легко и быстро открывается за ручку

СКОРОВАРКИ МЕТОС ФУТУРАМАРВЕЛ

С помощью скороварки Метос Футура нагрев, разморозка и варка осуществляются быстро и без потерь веса и качества.

Время приготовления	0 бар	0,5 бар	1 бар
Картофель	40 мин	20 - 25 мин	15 - 20 мин
Брокколи	10 - 12 мин	5 - 6 мин	3 - 4 мин
Горох (замороженный)	4- 5 мин	2 - 3 мин	1 - 2 мин
Курица 1 кг	150 мин	80 мин	
Мяса кубиками	90 мин	30 - 40 мин	
Целая рыба 1 кг	20 мин	15 мин	10 - 15 мин
Рыбный фарш	35 мин	25 мин	20 мин
Макаронные изделия	15 - 16 мин	10 мин	8 мин
Рис	15 - 16 мин	12 мин	8 мин
Крем карамель		25 мин	
Запеканка из мяса и капусты	75 мин	35 мин	20 мин
Запеканка из печени (нагрев)	90 мин	45 - 50 мин	35 мин
Бефстроганов (нагрев)	65 мин	35 мин	20 мин



Использование скороварки Метос уменьшает весовые потери. В камере скороварки можно одновременно готовить несколько различных блюд, т.к. запахи и вкусы не смешиваются.





Двухкамерная скороварка Метос Футурамарвел СЕ 24 вмещает 8 контейнеров ГН 1/1-65 мм или 6 контейнеров ГН 1/1-100 мм. В подставке одинарный шкаф.



Направляющие ГН легко снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Закругленная, бесшовная конструкция облегчает очистку. В камере сливная труба.



Каплесборник для сбора воды от посуды и двери. Каплесборник съемный, его можно мыть в посудомоечной машине.



Однокамерная Метос Футурамарвел СЕ 14 вмещает 4 контейнера ГН 1/1-65 мм или 3 контейнера ГН 1/1-100 мм.



Разные блюда можно готовить одновременно. Вкус не переносится. Приготовление на пару под давлением в 2-5 раз быстрее чем варка в воде или на пару без давления.

Метос	Код	Вместимость	Эл. соединение	Габариты мм
Футура СЕ 14	3472322	4 x ГН 1/1-65 мм	400В 3-фаз 24 кВт 50А	720x795x1430
Футура СЕ 24	3460871	8 x ГН 1/1-65 мм	400В 3-фаз 36 кВт 63А	1200x795x1430
Модели на пару				
Футура СС 14	3472354	4 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	720x795x1430
Футура СС 24	3472361	8 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	1200x795x1430

Монтажный чертеж на стр. 439

Духовки









Совершенная конструкция
Масса преимуществ
Гениальная простота



Больше функциональности - меньше излишеств

Для нас концепция "whitefficiency" означает максимальную выгоду от всего, что мы используем – будь то время, энергия, вода или сырье.



Мы рассматриваем понятие „whitefficiency" как целостный подход в решении поставленной задачи. Все начинается еще на стадии разработки устройства. В сотрудничестве с научно-исследовательскими учреждениями выявляются решения, направленные на минимальное потребление ресурсов. Такой подход распространяется на всю нашу сертифицированную в отношении окружающей среды продукцию, логистику и даже утилизацию старого оборудования. В конечном счете, пароконвектомат Метос SelfCookingCenter whitefficiency, приобретенный нашими клиентами, способен приносить дивиденды в течение очень долгого времени. Например, кардинальное улучшение эксплуатационных параметров всегда гарантирует высокое качество приготовления пищи даже при больших объемах, что, в свою очередь, позволяет снизить количество отходов и уменьшить расходы на сырье. Кроме того, наше оборудование с самого начала дает возможность значительно сократить расход энергии, воды и времени благодаря оптимальному использованию оборудования. Учитывая, что Метос SelfCookingCenter whitefficiency с его небольшой рабочей зоной способен заменить 40-50% обычного оборудования для приготовления пищи, как-то: духовки, опрокидные сковороды, котлы, пароварочные аппараты и грили, становтся понятным, почему частью его названия является слово «продуктивность» (efficiency). И, наконец, концепция „whitefficiency" означает, что мы всегда с вами. Наша помощь позволит вам получить максимальную выгоду от вашего приобретения на всем протяжении его использования.

Комплексный подход

- Сокращает расход энергии, воды, времени и уменьшает рабочую зону
- Уменьшает количество отходов
- Снижает потребление сырья
- Гарантирует высокое качество приготовления
- Надежное обслуживание в течение всего срока службы изделия

Больше пользы, больше преимуществ!

Это стало возможным благодаря передовым знаниям, заложенным в каждую функцию. Эти знания непрерывно суммируются и обновляются самой большой командой разработчиков на рынке. Ежегодно наши шеф-повары и специалисты пищевой индустрии расходуют около 25 тонн пищевых продуктов, чтобы определить идеальный и наиболее эффективной способ приготовления того или иного продукта.

HiDensityControl

В основе продуктивности пароконвектомата Метос SelfCookingCenter whitefficiency лежит запатентованная функция HiDensityControl. Она обеспечивает очень высокое качество приготовления за счет равномерного и интенсивного распределения тепла, воздуха и влажности в рабочей камере. И в этом отношении Метос SelfCookingCenter whitefficiency не имеет себе равных.

SelfCooking Control

Функция SelfCookingControl использует датчики для определения размера продукта и объема загрузки. Процесс приготовления постоянно отслеживается и автоматически регулируется в соответствии с приготовляемым продуктом. Отпадает необходимость ручной регулировки и настройки.

Efficient LevelControl ELC

Функция Efficient LevelControl – это инструмент для оптимизации приготовления блюд «на месте», и главным образом, для приготовления порционных блюд „a la carte". Особено полезна ELC там, где требуется скорость и гибкость, а также при смешанной загрузке. Вместо того, чтобы пользоваться грилем, духовкой или котлом, вы можете использовать каждую стойку отдельно. Это значительно повышает гибкость готовки за счет правильного сочетания загрузки и существенно снижает расходы энергии и экономит время.

CareControl

Система интеллектуальной чистки и ухода автоматически поддерживает требуемый уровень гигиены. Система сама определяет количество воды и чистящих веществ, необходимых для устранения конкретного уровня загрязнения. Нет необходимости для удаления накипи. Экономия денег и времени.



Увеличенная на 30% производительность с гарантированным качеством приготовления и минимальным потреблением ресурсов

HiDensityControl - максимальная эффективность

Отлажено до секунды

Новый пароконвектомат Метос SelfCookingCenter whitefficiency выгодно отличается в плане качества приготовления и производительности. Запатентованная функция HiDensityControl обеспечивает максимальную равномерность готовки. Система характеризуется мощным паровыделением, улучшенной аэродинамикой воздушного потока, быстрым нагревом и крайне эффективным влагопоглощением. Содержит необходимую резервную мощность для координации взаимодействия нагрева, влажности и воздушного потока. Все это служит основой для поддержания максимальной эффективности работы устройства.



Повышенная до 30 % производительность.

- Минимальное время нагрева
- Постоянная температура жарки 300 °C
- Эффективная генерация свежего пара

Примеры приготовления блюд
До...

320 круассанов за 23 минуты
400 куриных ножек за 45 минут
60 кг картошки с розмарином за 20 минут
80 кг брокколи за 15 минут
240 эскалопов за12 минут
160 стейков на гриле за 15 минут
480 булочек за 18 минут
400 порций обжаренной картошки за 80 минут



Аэродинамика воздушного потока

Новый запатентованный способ динамического смешивания воздуха в сочетании с оптимизированной формой рабочей камеры обеспечивает оптимальное и рациональное распределение тепла в камере в нужном месте. Точная регулировка скорости вентилятора интеллектуально корректирует скорость воздушного потока в рабочей камере.



Активное увлажнение

Новая система активного увлажнения действует быстро и бесперебойно при всех обстоятельствах. Она позволяет приготавливать хрустящие корочки, панировочные покрытия и сочное жаркое даже в больших количествах.



Чистый свежий пар

Мощный парогенератор с новой системой управления паром сочетает в себе преимущества варки в воде и использования пара. Результатом является минимальное время нагрева, привлекательный цвет и аппетитный запах, не говоря о сохранившихся витаминах и минеральных веществах. Не требует использования умягчителей воды.

SelfCookingControl – это разнообразие

Приготовлено просто и с умом



Независимо от того, что вы готовите - рыбу, мясо, птицу, яйца, выпечку, независимо от размера и количества блюд....

SelfCookingControl всегда контролирует процесс приготовления наилучшим образом для каждого продукта с учетом выбранных вами пожеланий, что, в свою очередь, гарантирует получение хороших результатов.

Как работает функция SelfCookingControl? Очень просто. Кончики ваших пальцев имеют доступ к опыту приготовления пищи, накопленному поколениями шеф-поваров за многие десятилетия. Вы выбираете желаемый результат для любого блюда – от куска мяса до печенья – и затем забываете обо этом до самой готовности. Функция SelfCookingControl использует датчики для определения размера продукта и размера загрузки. Совершая до 60 контрольных измерений в минуту, SelfCookingControl обеспечивает точный контроль готовки в соответствии с требованиями для приготовляемого блюда. При раработке системы были учтены даже национальные предпочтения. Если вы, например, француз, то вы, вероятно, предпочитаете стейк с кровью. SelfCookingControl определит это по параметрам страны. Одновременно можно готовить блюда разных размеров. Система выдаст сигнал о готовности самого маленького блюда и продолжит приготовление по нарастающй с одинаково отличным результатом.





С системой SelfCookingControl вы всегда хорошо информированы. Вы точно знаете, как протекает процесс готовки и сколько времени осталось до конца.

Вы просто выбираете желаемый результат, например, поджаривание – от светлой корочки до темной- или степень прожаривания – с кровью, недожаренный, пережаренный, вот и все!

Высокая производительность

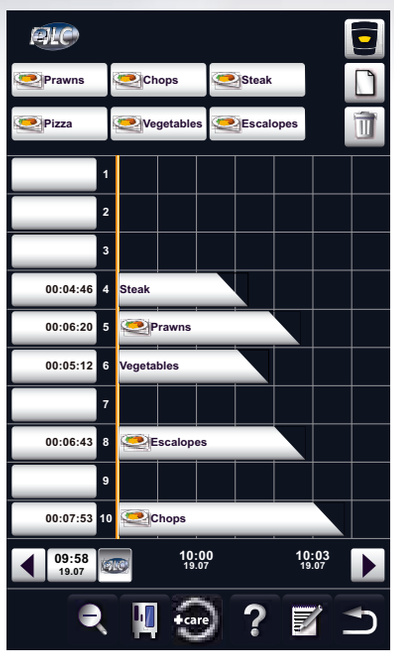
Гибкое обслуживание



Стеллажи уникального пароконвектомата SelfCookingCenter whitefficiency можно использовать для чрезвычайно широкого перечня процессов приготовления пищи. Устройство способно заменить котлы, духовки, сковороды, опрокидные котлы, противни для жарки и гриля, которые обычно требуют постоянной регулировки температуры. Пароконвектомат прост в использовании. Вы закладываете разные блюда одновременно, а не в порядке готовности. Например, вы можете жарить стейк, грилить овощи, готовить пиццу и жарить рыбу и даже тушить овощи за одну загрузку, при этом запахи абсолютно не перемешиваются. Функция LevelControl обеспечивает полный контроль за последовательностью приготовления каждого вида блюд. Каждый уровень стойки контролируется отдельно. LevelControl автоматически извещает о готовности каждого продукта и корректирует время приготовления в соответствии с количеством продукта и поправкой на длительность открывания двери. Все под контролем – всегда.

Смешанная загрузка; ELC знает как

- Показывает, какие блюда можно готовить вместе
- Интеллектуальная регулировка времени приготовления в зависимости от количества продукта и с поправкой на продолжительность открывания двери
- Неизменно высокое качество
- Меньше усталости, больше порядка
- Заменяет множество других устройств для приготовления пищи
- Экономит электроэнергию
- Время приготовления сокращается на 30%



При приготовлении порционных блюд, шведских столов и фуршетов от шеф-повара требуется быстрота и гибкость. Однако, при этом нельзя допускать снижения качества подаваемых блюд, что может оставить отрицательное впечатление у гостей и клиентов.



Вы только наблюдаете за процессом и уделяете внимание гостям. SelfCookingControl сам позаботится обо всем. Теперь вы можете целиком сосредоточиться на главном: тщательной подготовке к сервировке, красивой расстановке приборов или заняться созданием новых блюд.

Больше времени на важные дела

Теперь вы можете забыть о таких вещах как регулировка, постоянный контроль, переворачивание, а заодно забыть и об установке температуры, времени приготовления, скорости воздушного потока, влажности и об утомительном программировании. Новый пароконвектомат Metoc SelfCookingCenter whitefficiency не требует обучения и специальной подготовки. С ним без проблем может работать даже временный персонал. Он может учиться даже у вас и адаптировать дисплеи и установки под ваш метод работы. При необходимости вы можете приспособить все управление точно под ваши нужды.

Опыт, помноженный на знания, гарантирует отличный результат

- Легко управляется даже необученным персоналом
- Избавляет от трудоемких, рутинных процедур
- На 100% использует технические возможности
- Экономия исходных материалов на 20%
- Неизменно отличный результат
- Максимально сочные и хрустящие блюда



Работа в ручном режиме

Конечно, пароконвектоматом можно управлять и вручную, без помощи функции SelfCookingControl. Ваш комбистимер поможет вам работать эффективно и поэкспериментировать с новыми идеями.

Новый подход: Эффективная чистка при минимальных затратах

Функция CareControl предназначена для чистки и автоматического удаления накипи в сочетании с минимальным расходом чистящих средств, энергии и воды. Может запускаться автоматически на всю ночь.



Количество химикатов для чистки определяется и указывается на дисплее в зависимости от действительного уровня загрязнения.

CareControl использует для чистки ровно столько химикатов, воды и энергии сколько требуется для каждого конкретного случая, обеспечивая при этом неизменно качественный результат.
Включив после работы CareControl, вы можете повернуться и уйти в полной уверенности, что утром машина будет выглядеть как новенькая. И достигается это не за счет создания отходов. К тому же, такая чистка намного экономнее, чем использование ручного труда обслуживающего персонала. Машина сама определяет параметры чистки в зависимости от степени загрязнения и предлагает наиболее подходящий процесс чистки с точно определенным количеством чистящего вещества и антинакипина. Преимущества очевидны: безукоризненная чистота, свежесть и надежная функциональность без угрозы для окружающей среды и вашего кошелька.

Чистка и уход на 40% дешевле

- Автоматический режим ночной чистки
- Минимальное потребление энергии, чистящих средств и воды
- Минимальные затраты
- Гигиеничная чистота, оптимальный режим чистки



Достоинство в индивидуальных





Безопасность

Небольшая высота стеллажей для максимальной безопасности. RATIONAL диктует стандарты. Высота самого высокого стеллажа во всех моделях 1.6 м. Двойная стеклянная дверь с теплоотражающим покрытием, вентилятор на задней стенке. Конструкция обеспечивает низкую контактную температуру на внешнем окне и облегчает чистку простанства между окнами.

Встроенный каплесборник
Дверь оборудована каплесборником. Дренаж продолжается даже при открытой двери, что надежно защищает от попадания воды на пол.

Технология приготовления

Климатический контроль ClimaПлюс
Центр измерения и контроля автоматически поддерживает установленный вами режим в рабочей камере. Используя самую передовую на рынке технологию влагопоглощения, вы получаете хрустящие корочки, панировочные покрытия и максимальную сочность.

Парогенератор
Генератор с новой системой регулировки пара постоянно вырабатывает свежий пар для получения оптимального качества пищи. Максимальное паронасыщение даже при низких температурах предотвращает продукт от высыхания и прилипания. Отпадает необходимость в умягчителях воды.

Новая технология воздушного потока (патентуется)
Абсолютно новая технология динамического смешивания воздуха и специальная форма рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла в камере.
Отличный результат даже при полных загрузках

Центробежное удаление жира (запатентовано)
Не нужна чистка или смена фильтров, воздух в камере всегда чистый. Автоматическое отделение жира гарантирует отличные вкусовые качества.



особенностях





Эффективное использование ресурсов

Экономия энергии
Новая технология управления и контроля предполагает использование строго определенного количества энергии для приготовления каждого блюда.

Встроенный уплотнительный механизм в напольных моделях (патент)
Встроенный уплотнительный механизм даже при использовании подвижных стеллажей предотвращает утечку пара или энергии.

Рабочая площадь меньше на 28%
Компактные размеры устройства снижают объем потребляемого тепла и, следовательно, энергопотребления. Узкий дверной проем также снижает потери электроэнергии при открывании двери рабочей камеры.

Высокопроизводительный теплообменник на газовых устройствах (патент)
Специальная конструкция повышает производительность теплообменника. Большая ровная поверхность облегчает чистку.

Отличительные особенности

Встроенный ручной душ (патент)
Струя с бесступенчатой регулировкой и эргономичный дизайн упрощают чистку, удаление глазировки или добавление воды. Автоматическая выдвижная система и механизм автоматической отсечки воды гарантируют безопасность и гигиену и соответствуют стандарту безопасности EN 1717.

Простота установки
Не требуется отдельной вытяжной трубы благодаря свободному выходу в соответствии со стандартом EN 1717.

Продольная загрузка
Продольная загрузка позволяет использовать контейнеры 1/3 и 2/3 ГН. Простая загрузка и разгрузка.

Порт USB
Порт USB дает возможность документировать HACCP-данные за прошедшие 10 дней, загружать в машину программы готовки и обновлять программное обеспечение машины, используя последние достижения разработчиков RATIONAL.



METOC SELFCOOKING CENTER 61



Metoc SelfCooking Center
whitefficiency 61

Самая маленькая модель. Можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 6хГН 1/1 (глубиной 40 мм или 65мм, в зависимости от продукта). Оборудование устанавливается на подставку (Подставка за доплату). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут быть собраны вместе, друг на друге, с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- в комплект входят съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие на 5хГН1/1- 65, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whitefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 61	4242010	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МСЦЦ BE 61 Газ	4242102	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whitefficiency 101

METOC SELFCOOKING CENTER 101

Можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость при стандартных направляющих 10хГН1/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели – одна 61 и одна 101 – могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- в комплект входят съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие для 8хГН1/1- 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whitefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 101	4242050	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МСЦЦ BE 101 Газ	4242110	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whitefficiency 201

METOC SELFCOOKING CENTER 201

Модель с вкатной тележкой, можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость модели с тележкой на 20 направляющих 20хГН1/1-40 мм или 10хГН1/1-65, с тележкой на 15 направляющих 15хГН1/1-65. Одна тележка с направляющими включена в комплект. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- тележка с направляющими включена в поставку
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)

Модель Metoc SelfCooking Center

whitefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 201/20	4242082	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МСЦЦ BE 201/15	4242088	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МСЦЦ BE 201/20 Газ	4242118	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МСЦЦ BE 201/15 Газ	4242120	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

Монтажный чертеж на стр. 440-441

METOC SELFCOOKING CENTER 62

Новый размер в этой уникальной серии. Можно использовать посуду ГН размером 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 х ГН2/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 12хГН1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели 62 или одна 62 и одна 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН2/1- 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center whitefficiency

Код	Габариты мм	Эл. подключение
4242042	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
4242106	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center whitefficienc 62

METOC SELFCOOKING CENTER 102

Можно использовать посуду ГН размером 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68мм. Вместимость 10хГН2/1 (глубиной 40мм или 65мм в зависимости от продукта) или 20хГН 1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Одна модель 62 и одна модель102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/ 1размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН- направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН2/1 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center whitefficiency

Код	Габариты мм	Эл. подключение
4242074	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
4242114	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center whitefficienc 102

METOC SELFCOOKING CENTER 202

Модель с вкатной тележкой, можно использовать посуду ГН размером 2/1 или 1/1. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость тележки с 20 направляющими - 20хГН2/1-40 или 10хГН2/1-65 , или 40хГН1/1-40 или 20хГН1\1-65. Для тележки с 15 направляющими вместимость 15хГН2/1-65 или 30хГН1/1-65 . Одна тележка с направляющими включена в поставку. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 2/ 1размещается поперек
- в комплект включена тележка с направляющими
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)

Модель Metoc SelfCooking Center whitefficiency

Код	Габариты мм	Эл. подключение
4242092	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
4242096	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
4242122	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
4242124	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center whitefficienc 202

ПОДСТАВКИ МЕТОС

Подставка Метос с полкой или подставка с ГН направляющими. Если две модели собраны вместе, предлагается низкая подставка. Подставка КомбиДуо высотой 210мм. Подставка может быть сделана под заказ, в этом случае шкаф или ящик могут быть установлены внизу. Если печь устанавливается на существующие подставку или стол, их прочность нужно проверить заранее. Температура подставки-теплового шкафа регулируется от +30ºС до +80ºС.

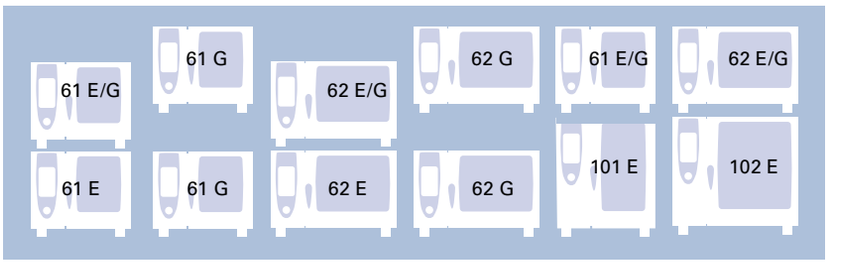
Открытые подставки	**Код**	**Эл. подключение**
Подставка РС-14/61-101	4242302	направляющие ГН, нижняя полка
Подставка РС-14/62-102	4242318	направляющие ГН, нижняя полка
Подставка РС-14 РОМП /61-101	4242300	направляющими ГН
Подставка РС-1/61-101	4242308	полка
Подставка РС-1/62-102	4242320	полка
Подставка РС КомбиДуо 61+61	4242322	210 мм
Подставка РС КомбиДуо 62+62	4242324	210 мм
Тепловой шкаф-подставка	**Код**	
61/101	4242350	230В 1-ф 1,3 кВт 16А
62/102	4242352	230В 1-ф 1,3 кВт 16А



Подставка РС-14 РОМП/61-101



Подставка РС-1/61-101



Различные варианты установки КомбиДуо, Е-электрический, G-газовый

Комплекты ДуоКит содержат все необходимые части для соединения печей между собой, а также низкие подставки. Метос предлагает три варианта нижних подставок : ролики (стд), ножки высотой 150 мм и колесики. При установке двух 6-уровневых печей мы рекомендуем подставку 210мм высотой. Ножки высотой 150 мм необходимы, если КомбиДуо устанавливается на подставку.



Тепловой шкаф-подставка

Комплект КомбиДуо	**Код**
61Е/Г на 61/101Е стд	4242360
62Е/Г на 62/102Е стд	4242366
61Г на 61Г стд	4242372
62Г на 62Г стд	4242378
61Е/Г на 61/101Е, ножки 150мм	4242362
62Е/Г на 62/102Е, ножки 150мм	4242368
61Г на 61Г, ножки 150мм	4242374
62Г на 62Г, ножки 150мм	4242380

ФУНКЦИЯ КЛИНДЖЕТ И СРЕДСТВА ДЛЯ ОЧИСТКИ





Таблетка CleanJet Care

Метос	**Код**
Таблетки для мойки 100шт.	4214701
Таблетки CleanJet Care 100 шт.	4215796
Таблетки для ополаскивания 50 шт.	4214719
Очиститель для гриля 10 л	4194477
Специальный ополаскиватель 10 л	4194484
Средство для удаления накипи 10 л	4215504
Ручной насос ср-ва удаления накипи	4214691
Бутылка-спрей	4131903

СТЕЛЛАЖИ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ, ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И ВКАТНЫЕ РЕЛЬСЫ

Расстояние между направляющими в тележке на 20 уровней составляет 63 мм, в тележке на 15 уровней – 85 мм. Тележки оснащены большой съемной ручкой, которая облегчает перевозку даже при максимальной загрузке. Конструкция прочная, полностью из нержавеющей стали. Благодаря специальным вкатным рельсам стеллаж легко помещается в конвектомат.
Вкатные тележки 201 и 202 оснащены четырьмя двойными колесами (два из которых с тормозами), двусторонними стопорами для посуды ГН и поддоном для конденсирующейся воды.
Вкатные рельсы нужны для моделей 61,62,101 и 102. Комплект включает в себя стеллаж с направляющими и вкатные рельсы (заказывать вместе с конвектоматом).

Метос	Код		Габариты мм
Стеллаж с направляющими 61	4215007	расстояние между направляющими 64 мм	
Стеллаж с направляющими 61/5	4215253	расстояние между направляющими 80 мм	
Стеллаж с направляющими 101	4215021	расстояние между направляющими 64 мм	
Стеллаж с направляющими 101/8	4215176	расстояние между направляющими 80 мм	
Стеллаж с направляющими 62	4215039	расстояние между направляющими 64 мм	
Стеллаж с направляющими 102	4215046	расстояние между направляющими 64 мм	
Вкатная тележка 201/20	4214645	расстояние между направляющими 63 мм	522x774x1718
Вкатная тележка 201/15	4214652	расстояние между направляющими 85 мм	522x774x1718
Вкатная тележка 202/20	4214677	расстояние между направляющими 63 мм	772x938x1717
Вкатная тележка 202/15	4214684	расстояние между направляющими 85 мм	772x938x1717
*Комплект: стеллаж/рельсы 61	4215423	расстояние между направляющими 64 мм	
*Комплект: стеллаж/рельсы 101	4215448	расстояние между направляющими 64 мм	
*Комплект: стеллаж/рельсы 62	4215455	расстояние между направляющими 64 мм	
*Комплект: стеллаж/рельсы 102	4215462	расстояние между направляющими 64 мм	
Вкатные рельсы 61/101	4242394		
Вкатные рельсы 62/102	4242396		

* - заказывать вместе с конвектоматом



Вкатная тележка для 201/15

Транспортировочные тележки для стеллажей 61, 101, 62, 102	Код
Тележка 61/101	4215085
Тележка 62/102	4215092
Тележка КомбиДуо 61/101	4215102
Тележка КомбиДуо 62/102	4215127

Складской товар



Транспортировочная тележка 61/101



Стеллаж с направляющими 101



Транспортировочная тележка 61/101, стеллаж с направляющими и стеллаж для тарелок

СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Специальные направляющие для 61, 101, 62, 102		
Направляющие 5 x ГН1/1 65	4242400	для 61, расстояние между направляющими 85 мм
Направляющие 8 x ГН1/1 65	4242402	для 101, расстояние между направляющими 85 мм
Направляющие 5 x ГН2/1 65	4242404	для 62, расстояние между направляющими 85 мм
Направляющие 8 x ГН2/1 65	4242406	для 102, расстояние между направляющими 85 мм
Пицца		
Направляющие 5 x 400x600мм или 2xГН1/1	4242412	для 61, расстояние между направл. 69 мм
Направляющие 8 x 400x600мм или 3xГН1/1	4242414	для 101, расстояние между направл. 69 мм



Вкатные рельсы

БАНКЕТНЫЕ СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ТАРЕЛОК



Стеллаж для тарелок 201

Используя стеллажи для тарелок можно разогревать порции для банкета непосредственно на тарелках. После регенерации в СЦЦ 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 есть для конвектоматов всех размеров. Стеллажи для настольных моделей можно перевозить с помощью тележки. Обязательно проверьте, подходит ли Ваша столовая посуда для использования в данных целях.

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

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



Стеллаж для тарелок 101

Метос	Код	Габариты мм		Макс. высота блюда, мм
Стеллаж для тарелок 201 (60)	4214959	522x774x1718	для 60 тарелок	55
Стеллаж для тарелок 201 (50)	4214966	522x774x1718	для 50 тарелок	70
Стеллаж для тарелок 202 (120)	4222014	772x938x1711	для 120 тарелок	55
Стеллаж для тарелок 202 (100)	4214973	772x938x1711	для 100 тарелок	68
Стеллаж для тарелок 202 (84)	4214998	772x938x1711	для 84 тарелок	82

ТЕРМОКОЖУХИ

Термокожухи поддерживают пищу в горячем состоянии по крайней мере в течение 20 минут. Используются для транспортировки горячей пищи на тарелках или в контейнерах ГН к месту проведения банкета. С помощью термокожуха вкатная тележка превращается в сервировочную.



Термокожух 201

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

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ РЕГЕНЕРАЦИИ

Комплекты для ренегерации (разогрева) 61/101/62/102 включают в себя стеллаж для тарелок, термокожух и транспортную тележку. Внимание! Вкатные рельсы необходимо заказать отдельно. Комплекты для ренегерации (разогрева) 201/202 включают в себя 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



Паросборник Ультра Вент 61E/101E, установленный над конвектоматом МСЦЦ 101. Конвектомат-центр оснащен встроенным сливом для масла и набором принадлежностей (посуда ГН 1/1-200 (2 шт.), крышки и шланг) в подставке.

HACCP

Метос	Код
Программа КомбиЛинк	4215166
УСБ для передачи данных HACCP	5744612

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСУДА, ПРОТИВНИ

Метос	Код	
Посуда эмалированная ГН2/1 20мм	4222020	
Посуда эмалированная ГН2/1 40мм	4222021	
Посуда эмалированная ГН2/1 60мм	4222022	
Посуда эмалированная ГН1/1 20мм	4154851	
Посуда эмалированная ГН1/1 40мм	4154869	
Посуда эмалированная ГН1/1 60мм	4154876	
Посуда эмалированная ГН1/2 20мм	4193804	
Посуда эмалированная ГН1/2 40мм	4193794	
Посуда эмалированная ГН1/2 65мм	4193787	
Форма для выпечки кексов ГН 1/1	4215177	силикон
Форма для выпечки кексов ГН 2/1	4215178	силикон
КомбиФри ГН1/1 50мм	4193829	
КомбиФри ГН1/2 50мм	4193811	
КомбиГриль решетка ГН1/1	4193995	алюминий, тефлон
Решетка для жарки ребрышек ГН 1/1	4215189	
Противень перфорированный ГН1/1	4214726	алюминий, тефлон
Противень антипригар ГН1/1	4214733	алюминий, тефлон
Противень для жарки и выпечки ГН 2/1	4222023	алюминий, Тефлон
Противень для запекания картофеля ГН 1/1	4215175	алюминий, Тефлон
Гриль и противень для пиццы ГН 1/1	4215309	алюминий, специальная эмалировка
Гриль и противень для пиццы 400х600 мм	4215329	алюминий, специальная эмалировка
Противень с несколькими формами для выпечки	4215310	алюминий, Тефлон
Блюдо для пиццы, круглое	4215311	алюминий, Тефлон
Решетка для куриц Суперспике	4157732	на 8 куриц



Корзина для жарки КомбиФри ГН1/1



Решетка для куриц

Шампуры Метос Grill&Tandoori	Код
Подставка для шампуров МСЦЦ 61, 101, 201	4215467
Подставка для шампуров МСЦЦ 62, 102, 202	4215468
Шампур, круглый Ø 5 мм	4215470
Шампур, круглый, Ø 8 мм	4215471
Шампур, квадратный 5 мм	4215472
Шампур, квадратный 8 мм	4215473
Шампур, прямоугольный 4 х 10 мм	4215474

Шампуры поставляется в комплекте по 3 шт.



Блюдо для пиццы



Решетка для жарки ребрышек



Эмалированный противень ГН



Формы для выпечки кексов



Противень с формами для выпечки



Шампуры для гриля



Противень для приготовления гриля и пиццы – используются обе стороны



Решетка КомбиГриль ГН 1/1



Форма для запекания картофеля

Метос	Код	Эл. подключение
Паросборник Ультра Вент для 61E/101E	4242450	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент для 61G/101G	4242452	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент для КомбиДуо 61E/101E	4242454	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент для 62E/102E	4242456	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент для 201E	4242458	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент Плюс для 61E/101E	4242460	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент Плюс для КомбиДуо 61E/101E	4242462	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент Плюс для 62E/102E	4242464	230В 1-ф 0,45kW 16A
Паросборник Ультра Вент Плюс для 201E	4242466	230В 1-ф 0,45kW 16A
Встроенный слив для масла МСЦЦ ВЕ 61/101 *	4242468	
Встроенный слив для масла МСЦЦ ВЕ 62/102 *	4242469	

* - заказывать вместе с конвектоматом

Конвектомат Метос Комбимастер Плюс: Классный сам по себе



Прочный, легкий 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 температуры, влажности воздуха, воздушного потока и времени приготовления.

Основные отличительные особенности

Неограниченное разнообразие

Конвектомат Метос Комбимастер Плюс способен заменить до 50 % обычного оборудования для приготовления пищи. В нем можно печь, варить, жарить, тушить мясо и овощи, грилить, варить на медленном огне и многое другое.

Уникальная производительность

Производительность Комбимастер Плюс позволяет увеличить загрузку рабочей камеры на 30%. В основе такого выхода продукции лежит передовая технология приготовления, обеспечивающая высокое качество пищи.

Оптимальный режим рабочей камеры

Функция ClimaПлюс регулирует режим рабочей камеры для получения хрустящей корочки, сочного мяса и подрумяненных поверхностей.

Простота управления

Управление осуществляется поворотной ручкой, с помощью





МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС



которой выбираются необходимые функции. Надежность и простота управления проверены в самых различных, в том числе тяжелых условиях готовки.

Варка на пару 30 °C - 130 °C

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 взбитые блюда, готовятся без видимых усилий и в больших количествах.

Нагрев горячим воздухом 30 °C - 300 °C

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 °C – 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 °C - 300 °C

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. Такой способ позволяет на 50% сократить обычные кухонные потери, так как нет 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 Метос Комбимастер Плюс 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.

5 скоростей циркуляции воздуха

Для каждого продукта – от самых нежных до самых грубых - у Метос Комбимастер Плюс своя скорость циркуляции воздуха. Даже суфле, эклеры или бисквиты не составят никакой проблемы.





МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 61



Метос Комбимастер Плюс 61

Можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 6хГН 1/1 (глубиной 40 мм или 65мм, в зависимости от продукта). Оборудование устанавливается на подставку (Подставка за доплату). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут быть собраны вместе, друг на друге, с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН1/1, расстояние между направляющими 85мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 61	4242132	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МЦМП 61 ХС	4242138	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МЦМП 61 Газ	4242246	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А
МЦМП 61 ХС Газ	4242248	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 101



Метос Комбимастер Плюс 101

Можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 . Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 10хГН1/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели – одна 61 и одна 101 – могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН1/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 101	4242170	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МЦМП 101 ХС	4242176	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МЦМП 101 Газ	4242258	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А
МЦМП 101 ХС Газ	4242260	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 201



Метос Комбимастер Плюс 201

Модель с вкатной тележкой, направляющие размером ГН 1/1, можно использовать посуду ГН 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8 . Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость при использовании тележки на 20 направляющих 20хГН1/1-40 мм или 10х1/1 65 мм, с тележкой на 15 направляющих 15хГН1/1-65. Одна тележка включена в комплект. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемная ручка и водосборник с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 1/ 1размещается продольно
- тележка с направляющими включена в поставку
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 201/20	4242206	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/20 ХС	4242214	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/15	4242210	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МЦМП 201/15 ХС	4242222	879x791x1782	400В 3-ф 37 kW 63А
МЦМП 201/20 Газ	4242270	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/20 ХС Газ	4242274	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/15 Газ	4242272	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МЦМП 201/15 ХС Газ	4242276	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

Монтажный чертеж на стр. 440-441

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 62

Можно использовать посуду ГН 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 хГН2/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 12хГН1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели 62 или одна 62 и одна 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.



Метос Комбимастер Плюс 62

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН1/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 62	4242156	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
МЦМП 62 ХС	4242162	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
МЦМП 62 Газ	4242252	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А
МЦМП 62 ХС Газ	4242254	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 102

Можно использовать посуду ГН 2/1 и 1/1 . Вместимость 10хГН2/1 (глубиной 40мм или 65мм в зависимости от продукта) или 20хГН 1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Одна модель 62 и одна модель 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.



Метос Комбимастер Плюс 102

- в рабочей камере посуда ГН 2/ 1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН2/1, расстояние между направляющими 85 мм
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 102	4242192	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
МЦМП 102 ХС	4242198	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
МЦМП 102 Газ	4242264	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А
МЦМП 102 ХС Газ	4242266	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

МЕТОС КОМБИМАСТЕР ПЛЮС 202

Модель с вкатной тележкой, направляющие ГН2/1, можно использовать ГН 2/1 или 1/1. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость при использовании тележки на 20 направляющих 20хГН2/1-40 мм или 10хГН2/1-65 мм, или 40хГН1/1-40 мм или 20хГН1\1-65 мм; с 15 направляющими 15хГН2/1-65 мм или 30хГН1/1-65 мм. Одна тележка с полками включена в поставку. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.



Метос Комбимастер Плюс 202

- в рабочей камере посуда ГН 2/ 1размещается поперек
- в комплект включена тележка с направляющими
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)
- ХС модели с ручным душем

Метос Комбимастер Плюс	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МЦМП 202/20	4242226	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/20 ХС	4242234	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/15	4242230	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/15 ХС	4242238	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МЦМП 202/20 Газ	4242278	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/20 ХС Газ	4242282	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/15 Газ	4242280	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МЦМП 202/15 ХС Газ	4242284	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

КОНВЕКТОМАТЫ МЕТОС ГАСТРОСТИМ / ГАСТРОМИКС



Многоконтактный температурный зонд - стандартная принадлежность в модели Метос Гастростим ГЕМ, опционно доступна в модели Метос Гастромикс ГЕВ



Автоматическая программа мойки конвектомата Метос Гастростим ГЕМ экономит время.

Конвектоматы Метос Гастромикс ГЕВ и Гастростим ГЕМ созданы на базе новейшей технологии в области профессионального кухонного оборудования. Это многоцелевые, высокоэффективные, удобные для пользователя устройства с высоким стандартом качества приготовления пищи. Четкая, понятная панель управления с цифровым дисплеем и простым выбором функций делает процесс приготовления быстрым и приятным. Легко моющаяся рабочая камера позволяет сэкономить время для более важных дел.

Конвектоматы Метос ГЕВ и ГЕМ изготовлены полностью из н/стали. К основным функциям относится регулируемое приготовление на пару, конвекционное приготовление с регулируемой влажностью и комбинированная готовка. Предлагается 9 программ, каждая из которых включает 9 циклов. Программы легко выбираются регулятором.



Гастромикс ГЕВ

- программируемый: 99 программ, каждая из 9 циклов
- 31 предварительно установленная программа в библиотеке рецептов
(44 программы с опционным температурным зондом)
- быстрое охлаждение камеры
- программа мойки
- ручной увлажнитель
- освещение камеры
- парогенератор
- односкоростной вентилятор
- автоматическая диагностика при включении
- функция Cook & Hold



Гастростим ГЕМ

- программируемый: 99 программ, каждая из 9 циклов
- 64 предварительно установленные программы в библиотеке рецептов
- быстрое охлаждение камеры
- автоматическая программа мойки, возможность подключения жидких моющих средств
- автоматическое увлажнение с возможностью ручной регулировки влажности
- освещение камеры
- парогенератор
- шестискоростной вентилятор
- автоматическая диагностика при включении
- функция Cook & Hold
- многоконтактный температурный зонд
- таймер 0-24 часа
- программа помывки парогенератора
- декальцификатор для парогенератора
- функция регенерации с тремя ступенями поджаривания
- режим готовки Delta T
- 10 литров моющего средства
- HACCP- готовность, сохранение данных в карте памяти USB

МОДЕЛИ С 6 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Печь устанавливается на подставку (опция). Для приготовления используются следующие функции: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- рабочая камера для гастроемкостей ГН 1/1
- вместимость 6 x ГН1/1-40 или 3 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 70 мм
- или 5 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 mm
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- выдвижной стеллаж с вкатными рельсами (опция)

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т06Т	4241001	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А
ГЕМ Т06Т/5	4241046	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А
ГЕВ Т06Р	4241004	890 x 825 x 810	400В 3-ф 8,0 кВт 16А



Метос Гастромикс ГЕВ Т06Р

МОДЕЛИ С 10 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Духовка устанавливается на подставку (опция). Для приготовления используются следующие функции конвектомата: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- рабочая камера для гастроемкостей ГН 1/1
- вместимость 10 x ГН1/1-40 или 5 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 70 мм
- или 8 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- выдвижной стеллаж с вкатными рельсами (опция)

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т10Т	4241002	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А
ГЕМ Т10Т/8	4241047	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А
ГЕВ Т10Р	4241005	950 x 825 x 1090	400В 3-ф 16,0 кВт 32А



Метос Гастромикс ГЕВ Т10Р

МОДЕЛИ С 10 НАПРАВЛЯЮЩИМИ

Модель с выдвижным стеллажом размера ГН 1/1. Для приготовления используются следующие функции: регулируемое приготовление на пару 30° C- 130° C, конвекционное приготовление при повышенной влажности 30° C- 300° C и комбинированное приготовление 30° C- 300° C.

- выдвижной стеллаж ГКС 21, вместмость 20 x ГН1/1-40 или 10 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 67 мм
- выдвижной стеллаж ГКС 15, вместимость 15 x ГН1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
- программируемый
- быстрое охлаждение камеры
- ручной душ
- дверь с двойным стеклом
- в поставке один выдвижной стеллаж

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
ГЕМ Т21Т/20	4241003	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕМ Т21Т/15	4241044	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕВ Т21Р/20	4241006	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А
ГЕВ Т21Р/15	4241045	950 x 825 x 1950	400В 3-ф 31,8 кВт 63А

Монтажный чертеж на стр. 442



Метос Гастростим ГЕМ Т21Т

ПОДСТАВКИ МЕТОС ДЛЯ ДУХОВОК ГАСТРО

Подставки Метос для моделей Гастромикс и Гастростим с 6 и 10 направляющими. Подставка обеспечивает устойчивость и правильность установки. Выполнена полностью из н/стали. Подставка СП имеет 14 пар направляющих для контейнеров ГН глубиной 65 мм. Между комплектами направляющих имеется вертикальный паз для хранения пекарных противней, решеток и т.д.

Подставка	Код	
Подставка СР Т06	4241007	полка
Подставка СП Т06	4241009	14 пар направляющих ГН
Подставка СР Т10	4241008	полка
Подставка СП Т10	4241010	14 пар направляющих ГН



Подставка Метос СР с полкой



Подставка Метос СП с 14 направляющими для контейнеров ГН



Выдвижной стеллаж Метос СС Т10 и транспортировочная тележка ЦР Т10



Выдвижной стеллаж Метос ГКС 21

ВЫДВИЖНЫЕ СТЕЛЛАЖИ

Выдвижной стеллаж и транспортировочная тележка для духовок с 6 и 10 направляющими

Выдвижной стеллаж оборудован большой, съемной ручкой для удобства работы даже с полной загрузкой. Двухсторонний замок для ГН-контейнеров. В комплект входит стеллаж и вкатные рельсы. Для перемещения стеллажей с 6 и 10 направляющими используются транспортировочные тележки. Тележки снабжены четырьмя поворотными колесиками и каплесборником.

Выдвижной стеллаж для духовки с 20 направляющими

Выдвижной стеллаж ГКС снабжен четырьмя поворотными колесами, два из которых блокируются, каплесборником и двухсторонним замком для ГН-контейнеров.

Выдвижные стеллажи	Код	
Стеллажный комплект* СС Т06	4241023	расстояние между направляющими 65мм
Стеллажный комплект * СС Т10	4241024	расстояние между направляющими 65мм
Выдвижной стеллаж ГКС 21	4241011	490x715x1845 мм
Выдвижной стеллаж ГКС 15	4241043	490x715x1845 мм

*включая вкатные рельсы

Транспортировочная тележка для выдвижных стеллажей	Код	
Транспортировочная тележка ЦР Т06	4241029	405x900x1100 мм
Транспортировочная тележка ЦР Т10	4241030	405x900x950 мм

СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Специальные направляющие	Код	
Направляющие 5хГН1/1-65	4241041	для 6 направляющих
Направляющие 8хГН1/1-65	4241042	для 10 направляющих

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Моющие средства	Код	
Моющее средство 10 литров	4241038	
Декальцификатор 10 литров	4241039	для моделей ГЕМ

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД

Температурный зонд	Код	
Зонд СЦ	4241018	для моделей ГЕВ
Зонд СЕ 002	4241019	для продуктов в вакуумной упаковке



Температурный зонд Метос

МЕТОС МЦС623 КОНВЕКТОМАТЫ (ГН-2/3)

При помощи конвектомата Метос МЦС623 можно готовить сырые продукты, а также полуфабрикаты в условиях , наиболее подходящих для каждого продукта. Возможна регулировка температуры и влажности. Конвектомат Метос МЦС идеально подходит для жарения, тушения, подрумянивания, варки при низкой температуре, варки на пару, размораживания, разогрева и т.д.

Способ тепловой обработки выбирается с помощью контрольной панели. Температура и влажность (в процентах) отображаются на дисплее при регулировке функции Климат Контроля. Благодаря данной функции желаемый результат можно задать быстро и без усилий.

Температуру можно задать в диапазоне +30…+300°C, влажность можно установить в диапазоне 0…100%. Универсальные настройки позволяют использовать очень широкий выбор способов приготовления.

Конвектомат Метос МЦС компактный , прост в использовании , его возможности почти безграничны. Его можно установить и использовать практически в любом месте.

- Можно устанавливать рядом друг с другом
- Невероятно просты в использовании
- Неограниченные возможности применения
- Модели с правой и левой дверью
- Принадлежности, включая вытяжной колпак Метос Мульти-Эко КХ-1



Конвектомат Метос МЦС623 Т АЦ

МЕТОС МЦС623 Т АЦ

- Многоточечный температурный датчик
- HACCP интерфейс
- Стеклянная панель
- Автоматическая очистка
- 5 дисплеев
- 9 групповых меню и 9 методов готовки
- 300 программ
- Вентилятор на разные направления
- Ручной душ
- Температурный диапазон 30-300°C
- Интерфейс экономии расхода энергии

Возможности: варка на пару, тушение, комбинированная жарка, варка при высокой мощности, конвекция, варка при низкой температуре, варка «Дельта Т», выпечка, разогрев



Модель Метос МЦС 623 Т АЦ оснащена функцией автоматической мойки

МЕТОС МЦС623 Б

- Многоточечный температурный датчик
- 9 методов готовки
- Влажный нагрев и сухой нагрев
- Вентилятор на разные направления
- Ручной душ
- Температурный диапазон 30-300°C

Возможности: варка на пару, тушение, комбинированная жарка, варка при высокой мощности, конвекция, варка при низкой температуре, варка «Дельта Т», выпечка, разогрев



Конвектомат Метос МЦС 623 Б

Конвектомат	Код	Размер ГН	Направл.	Расст/ Направл	Габариты мм	Эл. подкл	Подвод воды
Метос МЦС 623Т АЦ	4571230	ГН-2/3	6	60мм	520*615*670	400В,3-ф,5,9кВт	2*3/4" 40мм
Метос МЦС 623Б	4571208	ГН-2/3	6	60мм	520*615*670	230В,1-ф,3,6кВт	2*3/4" 40мм
Мульти Эко МКХ1	4571240	вытяжной колпак					

Монтажный чертеж на стр. 443







ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС УХД



Печи Метос УХД подходят для маленьких кухонь, кафе или киосков. Два вентилятора и эффективная циркуляция воздуха гарантирует ровный результат выпечки. Маленькая, но высокоэффективная печь достигает 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 Метос УХД можно установить непосредственно в зоне продажи. Аромат свежей выпечки привлекает покупателей и способствует увеличению продаж.

Метос УХД с механическим управлением. Внешние и внутренние поверхности из нержавеющей стали, что облегчает очистку. Печи Метос УХД оснащены простой и понятной панелью управления. Благодаря небольшим габаритам и весу печи Метос УХД можно установить непосредственно на стол или на подставку. Подключение к электрической сети через розетку, входящую в комплектацию.

- Вместимость 4 противня 435 x 315 mm
- Температурный диапазон 50 – 300°C
- таймер 120 min
- два эффективных вентилятора, дверь с двойным стеклом
- нержавеющей стали



Два эффективных вентилятора и большие воздушные зазоры между направляющими и с боков камеры гарантируют хороший равномерный результат выпечки по всему объему печи.

Наименование	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл.подключение
Метос УХД-1А	4560460	460x380x360	595x595x570	230В 1-ф 2,67 кВт 16А



ДУХОВКИ МЕТОС ШЕФ



Конвекционные духовки Метос Шеф для выпечки и приготовления



Жарочные шкафы Метос Шеф для выпечки и приготовления



Расстоечный шкаф Метос Шеф

Высококачественная серия духовок и расстоечных шкафов Метос Шеф предназначена для требовательного пользования в профессиональной кухне. Все духовки Шеф ровно выпекают и дают отличный результат. Духовки Шеф легко использовать, устанавливать и обслуживать. Пригодны для использования в любых комбинациях по желанию клиента.



Группа духовок Метос Шеф 240/220/200



ДУХОВКИ METOS ШЕФ



Дверь с двойным стеклом обеспечивает обзор всей камеры. Поверхностная температура понижена за счет циркулирующего между стеклами воздуха. Дверь открывается одинарной ручкой.



Съемная емкость в жарочном шкафу служит для сбора грязи и увлажнения камеры. В емкость устанавливается также каменный под (поставляется за доплату).



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



Простая панель управления защищена от ударов. Прочные выключатели. Ровный результат выпечки благодаря закругленной форме камеры.



Подводы электричества и воды в задней стене духовки, как и отвод пара. Это облегчает монтаж и позволяет установить духовки одну на другую.



Отдельную камеру можно установить на стол. Комплект из 1-3 камер устанавливается на подставке. Над комплектом устанавливается паросборник. Подставки за доплату.



Хорошее освещение камеры. Датчик термостата защищен от ударов. Предлагаются духовки трех размеров: ГН1/1, ГН2/1 и противень 450x600 мм. Названия духовок соответственно Шеф 40, Шеф 240 и Шеф 50.





КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ МЕТОС ШЕФ 50 И 40



Шеф 50 с противнями 450х600 мм



Шеф 40 ГН1/1

Конвекционные духовки Метос Шеф 50 и Шеф 40 образуют эффективный комплект для выпечки в кафе, столовой или в торговом зале магазина.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 50:
- стандартная комлектация направляющие 5 х 450х600 мм
- расстояние между направляющими 82 мм

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

Производительность Метос Шеф 40:
- при выпечке 5 х противень ГН1/1, расстояние между направляющими 80 мм

Принадлежности:
- за доплату: направляющие 3 х ГН1/1 на расстоянии 125 мм
- подставки для одной, двух и трех духовок



Конвекционные духовки Метос Шеф 50 и 40	**Код**		**Габариты мм**	**Эл. соединение**
Шеф 50 духовка	3751965	Противень 5 шт. 450х600 мм	800х800х520	400В 3-ф 10 кВт 16А
Шеф 50 группа	3753996	2х Шеф 50 + подставка 4570979		400В 3-ф 20 кВт 32А
Шеф 40 духовка	3751962	Бейк-офф/выпечка 5хГН 1/1	800х600х520	400В 3-ф 10 кВт 16А
Шеф 40 направляющие	3672071	Для приготовления 3хГН1/1		
Подставки	**Код**			
Шеф 50 подставка 2У	4570509	Для одной камеры. В подставке полка для противней и 10 направляющих для противней		
Шеф 50 подставка	4570979	Для двух камер, 7 направляющих для противней		
Шеф 40 подставка 1У	4570925	Для одной камеры	775х560х1000	
Шеф 40 подставка 2У	4570932	Для двух камер (ГН/1)	775х560х660	
Шеф 40 подставка 3У	4570957	Для трех камер (ГН/1)	775х560х200	

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА МЕТОС ШЕФ 240



Шеф 240 GN2/1

Конвекционная духовка Метос Шеф 240 предназначена для любой выпечки и приготовления.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 240:
- при приготовлении 2 х ГН 2/1 или 4 х ГН 1/1, расстояние между направляющими 125 мм

Принадлежности:
- при выпечке 3 х ГН 2/1 или 6 х ГН 1/1, расстояние 100 мм
- подставки для одной, двух и трех духовок

Конвекционные духовки Метос Шеф 240	**Код**		**Габариты мм**	**Эл. соединение**
Шеф 240 духовка	3751958	2х ГН2/1 или 4хГН1/1	800х800х460	400В 3-ф 7,6 кВт 16А
Группа печей 2х Шеф240	3751978	2х Шеф240+подставка Метос 2928		400В 3-ф 15,2 кВт 16А
Группа печей 2х Шеф240+Шеф200	3751986	2х Шеф240+Шеф200+подставка Метос 2908		400В 3-ф 16,1 кВт 16А
Шеф 240 направляющие	3753098	Для выпечки 3хГН 2/1 или 6хГН 1/1	ГН2/1	
Подставки	**Код**			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790х710х900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790х710х660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790х710х200	
Подставка Метос 2х Шеф	4570977	Шеф 200, 220, 240 для двух камер и 10 направляющих для противней	790х710х200	

Монтажный чертеж на стр. 444

Складской товар

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ МЕТОС ШЕФ 220



Шеф 220 ГН2/1

Жарочный шкаф Метос Шеф 220 представляется собой мощную основную духовку для всего традиционного приготовления и выпечки. За доплату поставляется каменный под, который уравнивает тепло в камере и улучшает качество выпечки.

- прочная основная духовка
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 220:
- при приготовлении 1х ГН 2/1 или 2 х ГН 1/1
- верхние и нижние направляющие

Принадлежности:
- Каменный под
- подставки для одной, двух и трех духовок

Жарочный шкаф Метос Шеф 220	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 220 шкаф	3751969	1х ГН 2/1 или 2хГН 1/1	800x800x460	400В 3-ф 4,7 кВт 10А
Группа печей 2х Шеф220	3751976	2х Шеф220+подставка Метос2928		400В 3-ф 9,4 кВт 20А
Группа печей 3х Шеф220	3751982	3х Шеф220+подставка Метос2908		400В 3-ф 14,1 кВт 25А
Группа печей 2х Шеф220+Шеф200	3751984	2х Шеф220+Шеф200+подставка Метос2908		400В 3-ф 10,3 кВт 20А
Шеф 220 каменный под	3596744			
Подставки	**Код**			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790x710x200	

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ МЕТОС ШЕФ 200



Шеф 200 ГН2/1

Расстоечный шкаф Метос Шеф 200 гарантирует с начала процесса хорошее качество и ровный результат выпечки. Расстоечный шкаф устанавливается в комплекте с духовкой.

- для расстойки изделий из теста
- с вентилятором и увлажнением
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 200:
- для противней 4х ГН 2/1 или 8х ГН 1/1, расстояние направляющих 72 мм

Принадлежности:
- за доплату: направляющие для пяти противней размером 450х600 мм, расстояние 73 мм

Расстоечный шкаф	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 200 шкаф	3751975	4х ГН2/1 таи 8хГН 1/1	800x800x460	230В 1-ф 0,9 кВт 4А
Шеф 200 направляющие	3595966	5 шт. 450х600 мм		
Подставки	**Код**			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790x710x200	

Монтажный чертеж на стр. 444



Подставка Шеф 50 для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней



Подставка Шеф 40 для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней



Подставка 2928 для двух духовок

ПЕКАРНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС ЛУ-КО МИНИ РОТОР



Печь ЛУ-КО Мини Ротор 70P

Печь Метос Лу-Ко Мини Ротор специально разработана и создана для использования в кондитерских магазинах, в пунктах выпечки супермаркетов, небольших булочных и на кухнях столовых. Печь очень проста в использовании и надежна. Эффективная система пароувлажнения с таймером позволяет получать на хлебобулочных изделиях ровную глазировку и хрустящую корочку. Мощный, эффективный и равномерно работающий вентилятор циркуляции воздуха, система управления подачей воздуха и накопитель тепла внутри жарочной камеры, а также вращающийся стеллаж для противней обеспечивают неизменно высокое качество выпечки хлебобулочных изделий.

Внутренняя часть печи имеет светлый нейтральный цвет с галогеновой подсветкой, что позволяет лучше разглядеть выпекаемые продукты. Печь Мини Ротор легко очищается благодаря съемной конструкции стеллажа.

Модель Мини Ротор оснащена программируемой, оснащена программируемой, полностью электронной системой управления, которая позволяет точно устанавливать температуру и время выпечки. Печь оборудована чувствительной системой регулирования температуры, которая понижает мощность нагрева, когда температура приближается к заданному значению. Программируемый недельный таймер и функция предварительного подогрева позволяют экономить рабочее время.



Панель управления модели Метос ЛУ-КО Мини Ротор



Печь очень проста в использовании. Рабочие функции четко обозначены, что позволяет даже неопытному пользователю быстро научиться изготавливать высококачественный хлеб с ровной глазурью и хрустящей корочкой.

Метос	Код	Направляющие 450x600 мм	Расстояние	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
Мини Ротор 70P	4560670	7 шт., площадь макс 1,9 м2	95 mm	1070x975x1175	400В 3-ф 20 кВт 25А	P 3/4"
Мини Ротор 100P	4560672	10 шт., площадь макс 2,7 м2	95 mm	1070x975x1425	400В 3-ф 28 кВт 35А	P 3/4"

Дополнительные принадлежности	Код	Направляющие 450x600 мм	Расстояние	Габариты мм
Мини Ротор 70 откр. подставка	4560680	14 шт.	100 mm	1070x910x850
Мини Ротор 100 откр. подставка	4560682	10 шт.	100 mm	1070x910x600

Монтажный чертеж на стр. 445

ПЕКАРНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС ЛУ-КО



Пекарный шкаф ЛУ-КО 1ПЕ на вкатную тележку.

Великолепное качество выпечных изделий гарантируется благодаря эффективной и равномерной циркуляции горячего воздуха и вращению вкатной тележки внутри печи Метос ЛУ-КО. Используя специальный таймер для подачи пара во время выпекания, получается красивая хрустящая корочка. Благодаря этим качествам печь ЛУ-КО рекомендуется для использования в кондитерских и хлебобулочных цехах, а также на предприятиях общественного питания.

Несмотря на высокую производительность печь требует небольшие площади - всего 1,85 м^2. Противни с выпечными изделиями размещаются на вкатной тележке. Количество противней в одной тележке может быть от 15 до 50 шт. в зависимости от высоты выпекаемого изделия.
В печи ЛУ-КО 1ПЕ размещается тележка для противня 450х600 мм. Конструкция печей и вкатных тележек из нержавеющей стали.

Простота в эксплуатации
Пульт управления снабжен четкими символами и сигнальным светом. Внутреннее освещение и стеклянное дверное окошко облегчают наблюдение за выпечкой. Низкий уровень звука также является одним из достоинств этих печей.

Комплектация печи Метос ЛУ-КО 1ПЕ: таймер времени выпечки, таймер подачи пара, скат, транспортная упаковка
Дополнительные принадлежности Метос ЛУ-КО 1ПЕ: вкатные тележки, противни

Метос	Код	Площадь	Противень	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
ЛУ-КО 1ПЕ	4560675	20 шт., площадь макс 5,4 м2	450х600 мм	1400х1320х2450	400В 3-ф 40 кВт 63А	Р 3/4"

Монтажный чертеж на стр. 446

МЕТОС ЛУ-КО ВКАТЫВАЕМЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Вкатываемые тележки для противней 450*600 Нержавеющая сталь	Код
Тележка, 15 пар направляющих	4570668
Тележка, 20 пар направляющих	4570675
Тележка, 25 пар направляющих	4570682

Вкатываемые тележки для противней 450*600 Крашеная сталь	Код
Тележка, 15 пар направляющих	4570241
Тележка, 20 пар направляющих	4570259
Тележка, 25 пар направляющих	4570266

Кондитерские тележки для противней 450*600 20 направляющих	Код
Кондитерская тележка, нерж.сталь	4570996
Кондитерская тележка, крашеная сталь	4570989



Противни 450х600 мм	Код
Алюминиевый	4131156
Алюминиевый перфориров.	4131251
Алюминиевый Non-Stick перфориров.	4131216
Рилон Еласт перфориров.	4131237
Рилон Хард	4131149
Противень для батона 5 частей	4131205
Противень для батона Рилон Еласт 4 части	4131212
Термоизолированные рукавицы	4178034

Противни ГН на странице 196-199.

Складской товар

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС РОТОРБЭЙК



Пекарная печь Метос Роторбэйк E2 с расстоечным шкафом

Печи Метос Роторбэйк были специально разработаны для использования в маленьких пекарнях, кондитерских, супермаркетах. Печи просты и надежны в использовании. Эффективная система пароувлажнения, управляемая таймером, позволяет получить хрустящую корочку на поверхности выпекаемого продукта. Печь мощная, оснащена эффективной системой циркуляции воздуха. Все эти параметры вместе с вращающимися направляющими для противней позволяют добиться равномерного результата выпечки.

Процесс электронного управления отображается на цифровом дисплее. С помощью таймера можно задать начало прогрева печи на любое время, например, на время начала работы пекарни. Камера печи оснащена галогеновой подсветкой, что позволяет представить выпечку в наиболее привлекательном виде.

Печь можно установить даже в помещении с ограниченным пространством. В качестве основания можно использовать подставку или расстоечный шкаф. Элегантный дизайн печи и расстоечного шкафа позволяют использовать пекарный комплекс непосредственно в зонах торговли. И расстоечный шкаф, и печь выполнены полностью из нержавеющей стали. Стандартные модели мощностью 16 кВт и 27 кВт.
Для повышения производительности печь может поставляться с передвижными направляющими для противней.

Расстоечный шкаф для печи Метос Роторбэйк
В основании печи Роторбэйк может быть установлен расстоечный шкаф 1150. Расстоечный шкаф можно установить и отдельно, как самостоятельную единицу. Он изготовлен полностью из нержавеющей стали , прост в управлении и надежен в работе. Шкаф оснащен электронным управлением с простым программированием температуры и влажности. На заводе установлены 3 основные программы расстойки.





Вращающаяся кассета с направляющими позволяет добиться равномерного результата выпечки.

Метос	Код	Направл.450x600 мм	Расстояиие	Габариты мм	Эл.подкл.	Подвод воды
Роторбэйк E2	4560519	10, макс. площ 2,7 m^2	95 мм	1150x1200x1310	400В 3-ф 16 кВт 25А	3/4"
Роторбэйк E2-27	4560520	10, макс. площ 2,7 m^2	95 мм	1150x1200x1310	400В 3-ф 27 кВт 42А	3/4"
Роторбэйк E2 ER	4560526	10, макс. площ 2,7 m^2	95 мм	1150x1200x1310	400В 3-ф 27 кВт 42А	3/4"

Принадлежности	Код	Направл.450x600 мм	Расстояиие	Габариты мм	Эл.подкл.	Подвод воды
1150 расст.шкаф	4560522	14	80 мм	1150x1100x770	230В 1-ф 2,6 кВт 10А	3/4"
Подставка E2	4560524	18	80 мм	1150x1100x770		
Направляющие E2	4560527	10	95 мм			
Тележка-стеллаж	4560528					

Монтажный чертеж на стр. 447

ПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС БОНГАРД

Благодаря эффективной и равномерной циркуляции воздуха внутри камеры печи, а также вращающейся вкатной тележке качество выпечки всегда превосходное и равномерное. Эффективная система увлажнения способствует образованию хрустящей блестящей корочки. Пекарная печь Метос Бонгард является хорошим выбором для пекарни, кондитерской или магазина.

Заготовки располагаются на противнях, помещенных на вкатную тележку. Тележки поставляются для противней разных размеров – 450*600, 400*600, 400*800 и 600*800 мм. Конструкция печи внутри и с фасада – нержавеющая сталь, боковые и задняя стенки – крашеная сталь.



Пекарная печь Метос Бонгард 6.43 E

Стандартные возможности :

- 20 установленных программ
- Управляемое таймером увлажнение
- Недельный таймер
- Программируемые уровень увлажнения, отвод пара и мощность циркуляции воздуха
- Панель управления слева
- Вкатная рампа опускается и обеспечивает плотное закрытие дверцы
- Правая дверь, левая дверь – по запросу
- Эргономная ручка, усиленные петли и вентилируемая двойная стеклянная дверь
- Чугунный парогенератор
- Вращающаяся подставка для вкатной тележки. Система крепления для подвешивания тележки – по запросу
- Эффективная термоизоляция



Возможен заказ и другого оборудования Бонгард, спрашивайте в офисах компании Метос

Метос	Код	Вместимость	Противень,мм	Габариты, мм	Эл.подключение	Подвод воды
Бонгард 6.4E	4560550	Макс.4,3 м2	450*600 мм	1060*100*2340	400В, 3-ф, 38кВт 63А	½"
Вкатная тележка	4570334	18 направл.	450*600мм	500*600*1785	нержав.сталь	
Вкатная тележка	4570335	18 направл.	450*600мм	500*600*1785	крашеная сталь	

Монтажный чертеж на стр. 448





МЕТОС БОНГАРД ПАНЕОТРАД



Система выпечки Панеотрад была разработана специально для приготовления традиционного французского хлеба с воздушной текстурой. Хлеб имеет хрустящую корочку, под корочкой – множество больших воздушных пузырьков. Главное в этом хлебе – натуральный вкус, без всяких добавок. Хлеб хрустит снаружи, но внутри мягкий и в меру влажный. Когда его ломают – раздается приятный характерный хрустящий звук.

Куттер Панеотрад позволяет производить разделку ферментированного рыхлого теста на различные формы. Высококачественные тестовые заготовки получаются без дополнительных шагов, таких как дегазация или разделение и формование. Данный метод позволяет добиться хорошего ровного результата, так как тесто не подвергается лишним «стрессам» во время замеса, подготовки и выпечки.

Оборудование Панеотрад гарантирует неизменное качество на протяжении всего процесса приготовления на всех этапах. Таким образом, пекарь получает возможность использовать сэкономленное время для решения других задач, а сам процесс выпечки становится менее трудоемким и более приятным. А клиент получает вкусный, хрустящий хлеб, который остается свежим в течение нескольких дней. Но даже и такое современное оборудование, как Панеотрад не заменит человеческих рук. Истинное превосходство над конкурентами обеспечивается мастерством пекаря.

Производственный процесс состоит из следующих стадий:

- Замес теста
- Поддоны с тестом помещаются в холодильное оборудование (2-3°C) для расстойки на 24-72 часа
- Использование оборудования Панеотрад
- Помещение сформованных изделий на печной погрузчик для дальнейшей выпечки





Панеотрад	Код	Произв-ть/час	Габариты	Эл.подключеиие
Комплект Панеотрад. Включая : 1 шт Формующая матрица 1 (10 шт 57х375мм) 3 шт Поддон для деления 1 шт Сепаратор	4560710	70 простых 50 двойных	1180х820х1815/2050	230В 1-ф 1кВт 16А
Матрица 2 (6 шт 63х570мм)	4560720	6 шт 63х570мм	400х600х75	
Матрица 15 (10 шт 114х187мм)	4560722	10 шт 114х187мм	400х600х75	
Поддон для расстойки 75мм 4 кг	4560750	4 кг	400х600х75	
Поддон для расстойки 95мм 7 кг	4560752	7 кг	400х600х95	
Неприлипаемая фибергласовая бумага	4560754	10шт 40х60	400х600	
Стол для посыпки мукой на колесах	4560760		1200х600х900/1200	
Тележка на 17 поддонов для расстойки 75мм	4560762	17 шт 75 мм поддонов	500х600х1850	
Тележка на 17 поддонов для расстойки 95мм	4560764	14 шт 95 мм поддонов	500х600х1850	

Монтажный чертеж на стр. 448

МЕТОС БОНГАРД ПАНЕОТРАД



Замес теста



Взвешивание заготовок



Помещение заготовок в холодное место с температурой +2°С на 24-72 часа



Перемещение теста из холодильного оборудования на разделочный поддон



Помещение разделочного поддона в Панеотрад







Окончательно, помещение сформованных изделий на печной погрузчик для дальнейшей выпечки

МЕТОС БОНГАРД ПОДОВЫЕ ПЕЧИ



Подовые печи Метос Солео и Омега являются идеальным оборудованием для выпечки любых видов хлеба и изделий из теста. Камера каждой печи оснащена мощными нагревательными элементами и каменным подом толщиной 20 мм для аккумуляции тепла. Эффективный парогенератор генерирует насыщенный пар, который гарантирует ровное качество выпечки. Хорошее освещение камеры и теплоотражающие стеклянные дверцы позволяют легко следить за процессом выпечки.

Каждая печь состоит из 4-х независимых ярусов, подставки и вытяжки с освещением. Подставка печи Солео оснащена колесами.

Стандартное оснащение печи:

- Электронная панель управления с левой стороны печи, по запросу – с правой стороны
- 30 программ
- Недельный таймер
- Программируемое парообразование и удаление пара
- Цикличный метод нагрева
- Нагревательные элементы из нержавеющей стали
- Каменный под толщиной 20мм
- Эффективный парогенератор, образующий насыщенный пар
- Изоляция - толстый слой минеральной ваты
- Обе стороны камеры с подсветкой (нет в модели М2)
- Теплоотражающая стеклянная дверь
- Встроенный погрузчик печи

Подовая печь	Код	Площадь выпечки	Камера печи, мм	Габариты	Эл.подключеиие	Вода
Солео М2-4	4560582	2,1м²	620x845x180	980x1405/1718x2200	400В 3-ф 16,7 кВт	¾"
Солео М4-4	4560584	5,3м²	1370x965x180	1730x1526/1838x2200	400В 3-ф 38,2 кВт	¾"
Солео М6-4	4560586	6,8м²	1250x1350x180	1610x1910/2223x2200	400В 3-ф 42,4 кВт	¾"
Омега 602-4-163	4560590	8,0м²	1417x1630x185	1840x2600x2200	400В 3-ф 43,9 кВт	¾"
Омега 802-4-163	4560594	10,5м²	1821x1630x185	2240x2600x2200	400В 3-ф 59,1 кВт	¾"
Погрузчик для Солео М2	4560588			610x1130		
Встроенный погрузчик для Солео/Омега- не для Солео М2	4560589	При установке печи необходимо предусмотреть 400 мм запаса по ширине и дополнительное пространство по глубине , равное глубине печи				

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩИ METOS ВИНСТОН



Оборудование для теплового хранения Винстон предлагает самый лучший результат

В серию Винстон входят печи и оборудование для теплового хранения пищи. В оборудовании Винстон используется уникальный запатентованный способ CVAP®, который обеспечивает высокое качество пищи. CVAP® является способом, точно контролирующим сочность пищи и структуру ее поверхности, особым образом регулируя температуру воды в резервуаре, находящемся в печи или тепловом шкафу, и температуру воздуха в печи. При использовании способа CVAP® для контроля внутренней температуры и структуры поверхности пищи уменьшается потеря веса пищи, сохраняется естественная сочность продукта и экономится рабочее время.

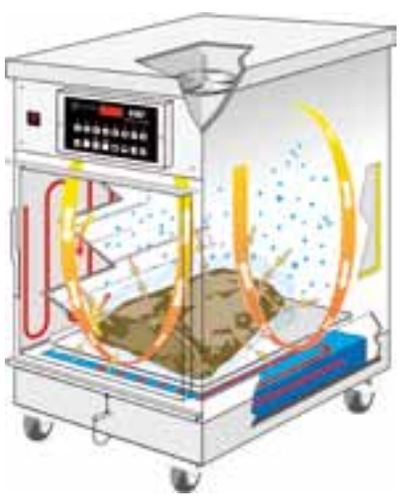
Традиционное оборудование для теплового хранения пищи
Оборудование, где для жарки, запекания, теплового хранения и разогрева пищи используется горячий воздух, очень быстро высушивает продукт. При этом теряется вес пищи и уменьшается срок теплового хранения. В традиционной печи с низкой температурой собственная влажность продукта уходит на создание влажного пространства вокруг пищи. Это пространство препятствует излишнему испарению влаги из продукта. Испарение, однако, уже произошло, поскольку собственная влажность продукта использовалась для получения такого пространства. Излишнего испарения не происходит, если продукты находятся в закрытой камере печи. Но сразу, как только открывается дверь печи, влажность камеры испаряется, так что, если продолжать хранение в тепле, ее необходимо восстановить снова. Необходимо возобновить влажную защиту, чтобы продолжать хранение в тепле. При этом качество продолжает ухудшаться, так как необходимая влага будет снова из пищи. При хранении небольшого количества продуктов возникает та же проблема. Только когда печь полностью заполнена продуктами, возможно поддерживать пищу теплой достаточно продолжительное время.

Винстон CVAP®
Температура воды, испаряющейся из резервуара, регулирует внутреннюю температуру пищи, поскольку она является проводником тепла и обеспечивает например, тепловую защиту вокруг продукта. Поэтому испарение влаги из пищи довольно мало и пища сохраняет свою естественную сочность. Поскольку нет смешения вкуса между различными пищевыми веществами, в одном и том же шкафу теплового хранения CVAP® можно содержать различные пищевые продукты. Регулируя температуру воздуха, мы воздействуем на поверхностную структуру пищи. При неоднократном открытии двери, шкаф теплового хранения Винстон быстро восстанавливает идеальные условия для хранения в тепле не ухудшая качество пищи.

- **Точная система управления**
Электронная система контроля температуры и влажности быстро и точно восстанавливает в шкафу условия хранения всякий раз, как открывают дверь.

- **Поддерживает необходимый уровень влажно**
сти CVAP позволяет поддерживать качество свежеприготовленной пищи

- **Регулируемая циркуляция воздуха**
Регулируемая циркуляция воздуха поддерживает равномерную температуру во всей печи.



- **Запланированная износостойкость**
Благодаря конструкции, устойчивой к частой эксплуатации и износу, шкаф из нержавеющей стали легко содержать в чистоте.

- **Специальный нагрев воды и воздуха**
Специальные источники тепла для нагрева воды и воздуха гарантируют желаемый результат.

- **Пригоден везде**
Не требует ни вентиляции, ни подключения воды. На колесиках легко перемещается.

- **Энергетически экономичен**
Тщательно теплоизолтрованная конструкция сохраняет тепло внутри шкафа и не нагревает воздух в кухне.

ЯЩИКИ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ХРАНЕНИЯ МЕТОС ВИНСТОН

Ящики для теплового хранения Метос Винстон имеют электронное управление, позволяющее точную регулировку влажности и температуры в пределах +32...+82°C. После открывания выдвинутого ящика шкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Резервуар воды заполняется вручную. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Ящики штабелируемые. Регулируемые ножки 100 мм.

В поставку входят инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХББ0Д2	4172922	2xГН 1/1-150	630x780x650/750	230В 1-ф 1,44 kW 10A
ХББ0Н2	4172928	2xГН 1/1-150	425x730x650/750	230В 1-ф 1,44 kW 10A



Ящик для теплового хранения ХББ0Д2

ШКАФЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ХРАНЕНИЯ МЕТОС ВИНСТОН

Шкафы для теплового хранения Метос Винстон имеют электронное упрвление, позволяющее точную регулировку влажности и температуры в пределах +32...+82°C. После открывания двери закрытыйшкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Промежуток между направляющими 89 мм. Резервуар воды заполняется вручную. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Шкаф имеет четыре колеса, два из них блокируемые. Шкафы штабелируемые. По дополнительному заказу шкаф поставляется сквозным, т.е. с двумя дверьми, также дверь можно заказать со стеклянным окошком.
В поставку входит инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХА4002	4172867	3xГН 1/1-65	505x688x833	230В 1-ф 1,65 кВт 10A
ХА4003	4172868	5xГН 1/1-65	505x688x859	230В 1-ф 1,65 кВт 10A
ХА4022	4172876	14xГН 2/1-65	701x876x1910	230В 1-ф 2,02 кВт 10A

Возможны сквозные модели и модели с окном (только 4022).



Шкаф для теплового хранения ХА4003

ПЕЧИ МЕТОС ВИНСТОН

Печи Метос Винстон для выпечки и хранения оснащены компьютерной системой контроля. Метос CVAP позволяет с высокой точностью поддерживать температуру в пределах +32...+99°C. Жарка при низких температурах и тепловое хранение пищи в течение 12 - 24 часов. После открывания двери закрытыйшкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Индивидуальный контроль температуры воздуха и влажности. Промежуток между направляющими 89 мм. Резервуар воды заполняется вручную. Легко перемещается туда, куда надо. Дверь оснащена замком. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью из нержавеющей стали. Печь имеет четыре колеса, два из них блокируемые. Шкафы штабелируемые.
Печи Метос Винстон подходят для традиционной жарки и выпечки, для варки на пару, а также для разогрева замороженных продуктов.
В поставку входит инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ЦАЦ503	4172843	5xГН 1/1-65	505x688x860	230В 1-ф 2,4 кВт 16A
ЦАЦ507	4172845	4xГН 2/1-65	701x876x869	230В 1-ф 3,5 кВт 16A



Печь ЦАЦ507 для жарки при низких температурах и теплового хранения

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС



Конвейерные печи Метос предлагают решение для быстроизменяющегося спроса. С помощью конвейерной печи быстро приготавливаются свежие порции от одной до сотни. Конвейерные печи годятся для различного приготовления. Широкий выбор печей предлагает самую подходящую печь для каждой кухни. Наши представители и проектировщики помогут Вам выбрать правильную печь и разместить ее.





Майти Шеф

МАЙТИ ШЕФ

Печь Майти Шеф занимает мало места. Панель управления МенюСелект с цифровым дисплеем имеет пять программ. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Все стороны изолированы - более приятные рабочие условия.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
Майти Шеф	4133326	1080x560x330	400В 3-ф 5,0 кВт 10А	355



Две печи Г 26

ЦТХ Г–26

Конвейерная печь Г-26 снабжена панелью управления МенюСелект с цифровым дисплеем и пятью программами. Печь изолирована со всех сторон; снижено тепловыделение. Конвейер из н/стали шириной 40 см может двигаться в противоположных направлениях с регулировкой скорости от 1 до 30 минут. Верхние и нижние нагревательные элементы образуют точную жарочную зону.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
Г-26	4133322	1315x680x356	400 3-ф 6,4 кВт 20А	406



Модели ДЗ 33 ИИ на поставке ТЛ

МОДЕЛИ ЦТХ ДЗ

Модели ДЗ 33 и 55 имеют “длинноволновые” инфракрасные нагревательные элементы. Печи экономят энергию. Так как горячий воздух не циркулирует, в пище остается больше влаги. Результат этого - лучшее качество, лучший вкус, длиннее срок работы печи, меньше потери и меньше тепловыделение в кухне. Микропроцессорная панель управляет отдельно обеими камерами. Одновременно возможно готовить две порции разного типа. Направление движения конвейера изменяется, пределы регулировки скорости от 1,5 до 240 минут. Потребность обучения персонала минимальна. Печь имеет программу очистки.
Все модели можно установить попарно друг на друга и производительность увеличивается на 100 % на той же площади. Прочная подставка. Колеса с блокировкой облегчают очистку кухни.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
ДЗ 33 ИИ	4133347	1499x914x711	400В 3-ф 17,9 кВт 28А	457
Подставка ТЛ	4162926	787x889x826	Для одной печи ЦТХ Д333ИИ, колеса	
Подставка СХ	4162933	787x889x826	Для двух печей ЦТХ Д333ИИ, колеса	
ДЗ 55 ИИ	4133354	2108x914x711	400В 3-ф 36,8 кВт 56А	457
ПодставкаТЛ	4162958	1398x889x826	Для одной духовки ЦТХ Д355ИИ, колеса	
ПодставкаСХ	4162965	1398x889x432	Для двух печей ЦТХ Д355ИИ, колеса	

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС

Новая серия печей Маршал Миддлби 600 WOW позволяет готовить на 30% быстрее, чем другие конвейрные печи. При способе жарки Джет Свийп® печей Миддлби Маршалл ПС горячий воздух окружает продукт полностью. Горячий воздух устраняет влажность и зону холодного воздуха. Процесс жарки начинается сразу и, так как поры продукта закрываются, естественная сочность продукта сохраняется. Печи 600 серии оснащены автоматическим «энергетическим глазом» для экономии расхода энергии, когда печь не загружена продуктами.

- Джет Свийп® гарантирует ровный результат для всех продуктов, правильную степень жарки, жарит на меньшем тепле закрывая поры продукта и сохраняет сочность и аромат.
- Результат всегда одинаковый, автоматика управляет скорость конвейера с точностью 1 %.
- Большая вместимость печи гарантирует большую производительность.
- За приготовлением возможно наблюдать через окно.
- В конвейере возможны две разные скорости (модель 640), что позволяет приготовить разные блюда.
- Печи возможно установить друг на друга или друг за другом: все потребности к производительности предусмотрены.
- Печь достигает жарочной температуры быстро за 15 минут.
- Прочная стальная конструкция, нержавеющие наружные поверхности и поверхности камеры легко чистить.

Метос	Код	Ширина конвейера мм	Габариты мм	Эл. соединение
ПС640 WOW	4147264	851	1943x1537x1224*	400В 3-ф 27 кВт 50А
ПС640-24 WOW	4147262	610	1943x1318x1224*	400В 3-ф 27 кВт 50А
ПС624 WOW	4147260	457	1359x936x1224*	400В 3-ф 14,4 кВт 32А
ПС 528	4147258	457	1269/1717x1035x1224*	400В 3-ф 12 кВт 23А
ПС 520	4147240	457	1067/1515x895x536	400В 3-ф 8,3 кВт 16А

*с ножками и поворотными колесами



ПС624



ПС520

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Складской товар



Шипцы

Круглые лезвия Ø 100

Лопатка

Нож ПКР-20

Принадлежности	Код
Шипцы	4147484
Шипцы	4147491
Круглые лезвия Ø100 мм	4147452
Запасной нож	4147477
Лопатка 25 цм	4147572
Нож ПКР-20	4147597

2 ручки из дерева, нержав. нож, длина 51см.



Стеллаж



Решетка

Решетки	Код
Решетка Ø 305 мм	4147251
Решетка Ø 355 мм	4147269
Решетка Ø 406 мм	4147276
Подставка	4147413



Шипцы, противни: клетчатый, гладкий, рифленный



Противни для пиццы

Противни для пиццы	Код
Противень Ø 229x13 мм	4163856
Противень Ø 254x13 мм	4163863
Противень Ø 279x13 мм	4163888
Противень Ø 305x13 мм	4163895
Противень Ø 355x13 мм	4163905
Противень Ø 381x13 мм	4163912
Противень Ø 406x13 мм	4163937
Противень Ø 457x25 мм	4147406
Подставка	4147438



Подставка

Противни, алюмин.	Код
140x230 мм, рифленный	4171744
140x230 мм, гладкий	4171751
380x480 мм, рифленный	4171769
300x460 мм, клетчатый	4171771
150x230 мм, клетчатый	4171773
Шипцы	4171777

Принадлежности	Код
Сумка	4147445

Изолирована, поместит 2 коробки 45x45 см.



Сумка для пиццы

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ МЕТОС



Печь для пиццы Метос ДМ

Печи для пиццы Метос Домитор снабжены аккумулирующим тепло, огнестойким кирпичным подом для приготовления изысканной пиццы с хрустящей корочкой. Печь изолирована минеральной ватой. Модели Домитор имеют электромеханическую регулировку. Верхние и нижние предельные значения температуры могут быть отрегулированы независимо в диапазоне 0-400°С. Температура в камере может контролироваться термостатическим способом с помощью термометра. В камере печи установлены галогенные лампы освещения, защищенные стеклом. Все модели поставляются с дверцами, имеющими окна из двойных стекол. Дверцы легко открываются с помощью ручек во всю ширину дверцы. Передняя панель печи из нержавеющей стали. Корпус печи и подставка - стальные с порошковым лакокрасочным покрытием. Модели Домитор ДМ имеют одну пекарную камеру, модели ДБ – две пекарные камеры.



Печь для пиццы Метос ДБ

Домитор	Код	Вместимость	Камера мм	Габариты мм	400В 3-ф
ДМ 430 М	4146930	4 х 30 см	630x630x150	950x950x400	4,4 кВт 10А
ДМ 630 ЛМ	4146932	6 х 30 см	930x630x150	1250x950x400	7,8 кВт 16А
ДБ 830 М	4146934	8 х 30 см	630x630x150	950x950x730	8,8 кВт 32А
ДБ 1230 ЛМ	4146936	12 х 30 см	930x630x150	1250x950x730	15,6 кВт 32А

Принадлежности	Код		Габариты мм
Вытяжка ДМ	4146970	для моделей Домитор	80x65x410
Подставка печи СУ369	4146972	для печей 430 и 830	950x900x900
Подставка печи СУ361	4146974	для печей 630 и 1230	1250x900x900
Комплект колес АЦ220Р0	4146982	для всех моделей	
Лопатка 305	4147501		305x356x916
Лопатка 406	4147526		406x457x1016
Щетка	4147535	щетина из медной проволоки, лезвие из алюминия	25/150 1220



Пекарская лопатка Метос



Щетка для печи Метос

ВИТРИНА МЕТОС ДЛЯ ВЫКЛАДКИ С ПОДОГРЕВОМ



Витрина Метос для выкладки с подогревом УМ50

Витрина для выкладки с подогревом Метос УМ50 позволяет в течение длительного времени выставлять на раздаче пиццу, пироги и т.д. Это обеспечивается благодаря встроенной емкости с водой для увлажнения и регулируемому термостатом нагреву (до 95 градусов). Витрина имеет три стеклянные стенки и стеклянную дверцу. Модели УМ50Д1 и УМО50Д могут быть установлены, например, в линию самообслуживания. Эти модели имеют дверцы также и на стороне покупателя. На трех вращающихся решетчатых полках можно разместить три пиццы диаметром 37 см.

Модель УМО50 представляет собой витрину для выкладки со встроенной печью. Идеально подходит для выпечки пиццы, пирогов и других изделий из теста. Печь полностью изолирована, максимальная температура – 250 градусов. Размер противня 380*390 мм.

Витрину можно также использовать для выкладки и других товаров - например, печеного картофеля, куриных наггетсов, круассанов, булок и т.д.

Метос	Код	Вес	Габариты мм	Эл. соединение
УМ50	4163585	37 кг	565x565x780	230В 1-ф 1,5кВт 10А
УМ50Д	4163586	37 кг	565x565x780	230В 1-ф 1,5кВт 10А
УМО50	4163588	50 кг	565x565x925	230В 1-ф 2,9кВт 16А
УМО50Д	4163589	50 кг	565x565x925	230В 1-ф 2,9кВт 16А






Pizza & Pasta

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ МЕТОС МЕНУМАСТЕР



Метос Менумастер ДЕЦС11М

Микроволновая печь Метос Менумастер представляет собой многостороннее подсобное оборудование современной кухни для нагрева, дефростации и приготовления разных блюд. Менумастер быстро нагревает порции, готовые блюда, пирожные, паштеты, макаронные изделия, рис и вареные овощи. Модель Джетвейв снабжена кроме микроволнового режима и конвекционным жарочным режимом.

Конструкция печи прочная. Цельная стальная дверь и прочная ручка разработаны с учетом многократного открытия и закрытия в течение дня. Окно двери из износостойкого прозрачного стекла. Освещение камеры позволяет следить за приготовлением. Нержавеющая наружная облицовка и камера гарантируют легкую очистку. Панель управления хорошо изолирована от влажности, горячего пара и жира.

- воздух подается вентилятором с задней стенки камеры
- очищаемый фильтр воздуха
- бесшовная нержавеющая наружная облицовка
- камера из н/стали легко чистится
- съемная защита от брызг моется в машине
- износостойкое двойное стекло
- дверь прочная
- большая ручка облегчает работу



- четкая панель управления, сенсорные кнопки
- 100 предпрограмируемых ячеек памяти
- 11 режимов мощности, показ мощности
- счетчик пользования
- показ ячейки памяти
- свободное управление
- програмируемое время с 1 сек до 60 мин
- показ режимов мощности и оставщегося времени
- звуковой сигнал после окончания режима
- показ времени с точностью до 1 сек
- ь2 функция для варки 2 порций



Метос Менумастер ДЕЦ

МОДЕЛИ МЕТОС МЕНУМАСТЕР ДЕЦ

В память можно внести 100 разных программ приготовления, каждая с 4-мя отдельными фазами без перерыва. Мощность выбирается с 0 % до 100 % с шагами по 10 %. Пользование фазами разной мощности ускоряет дефростацию на 30 %. Равномерное и быстрое приготовление гарантируют датчики, которые управляют микроволновым излучением сверху и снизу. Объем камеры 17 литров.

Метос	Код	Мощность	Пункты памяти	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
ДЕЦ11Е	4133309	1100 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 1,9 кВт 10А
ДЕЦ14Е	4133310	1400 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 2,1 кВт 16А
ДЕЦ18Е	4133320	1800 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 2,9 кВт 16А
ДЕЦ21Е	4133335	2100 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 3,4 кВт 16А



Метос Менумастер РЦС511ДС – камера и внешние поверхности из нержавеющей стали

МЕТОС МЕНУМАСТЕР РЦС

РЦС511ДС с внутренним освещением и стеклянной дверцей. Простое управление – два диска для регулировки мощности и установки времени от 10 секунд до 10 минут. Камера печи, а также внешние поверхности выполнены из нержавеющей стали. Объем камеры 34 литра, поместится посуда ГН ½-200.

Метос	Код	Мощность	Пункты памяти	Камера мм	Габариты	Эл.подключение
РЦС511ДС	4133282	1100В 5 уровней мощности	-	368x381x216	559x48x349	230В 1-ф 1,5 кВт 13А

Складской товар

МОДЕЛЬ МЕТОС МЕНУМАСТЕР ДЖЕТВЕЙВ

Печь Менумастер Джетвейв объединяет в одном корпусе микроволновую и конвекционную печи. Можно использовать ее как микроволновую печь, как конвекционную, или как комбинацию этих печей. Температура конвекционной жарки в пределах 70-250°С. Мощность 1400 В, 11 режимов мощности, конвекционная духовка мощностью 2700 Вт. Благодаря многофазным программам вы можете, например, сначала разморозить и приготовить продукт в микроволновой печи, а затем обжарить его конвекционной жаркой. 100 ячеек программируемой памяти. Комбинация режимов позволяет вполовину сократить время приготовления.Легко мыть : корпус из нержавеющей стали, внутренняя поверхность из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.



Конвекционная микроволноваяпечь
Метос Менумастер

Метос	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
Джетвейв ДС1400Е	4163822	330x381x266	489x667x464	230В 1-ф 3,4 кВт 16А

Принадлежности	Код
ПС10 Плитка и подставка для пиццы	4163830
ДР10 Противень с тефлоновым покрытием	4163833
РА10 Подставка Джетвейв	4163835
СБ10 Противопригарная корзина 150x290x20 мм (2 шт.)	4163836
ТБ10 Противопригарная корзина 240x290x20 мм (2 шт.)	4163837
СТ10Ц Камень для пиццы	4163829



Камень для пиццы



Противопригарные корзины

МЕТОС ТУРБО МХП КОМБИ ПЕЧЬ

При работе с печью Турбо МХП можно использовать любую посуду – алюминиевые и нержавеющие кастрюли, подносы, противни и т.д. В печи используются три различных метода готовки, а также их комбинации – усиленная воздушная конвекция, инфракрасный нагрев и микроволны. Печь необязательно устанавливать под вытяжкой – она оснащена каталитическим нейтрализатором запахов и жировыми фильтрами. 360 программ, каждая из которых может содержать до 4 шагов, 10 заземленных клавиш, большой дисплей и дверь, открывающаяся по направлению к оператору, облегчают работу с данным оборудованием.



Комбипечь Метос Турбо МХП 5223

- Использует конвекцию, инфракрасный нагрев и микроволновое излучение
- Мощность конвекции 2000 Вт. Мощность нагрева 3000 Вт, мощность микроволн 2200 Вт
- Готовит пищу в 15 раз быстрее по сравнению с традиционным приготовлением
- Каталитический нейтрализатор запахов и жировые фильтры
- Можно использовать обычную металлическую посуду
- Простота в эксплуатации, несложное управление
- Обновление программирования меню с помощью карты памяти (USB)
- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Объем камеры 30 литров, в камеру поместится посуда размером ГН 2/3-200
- Температура конвекционного нагрева в диапазоне 94-270°С
- Съемный воздушный фильтр
- Съемный жарочный поддон

Метос	Код	Камера мм	Габариты	Эл.подключение
Турбо МХП	4163808	406x381x254	638x699x518	400В 3-ф 5,8 кВт 16А
Принадлежности	**Код**			
Регулируемые ножки 4 шт	4163838			
СТ10Х Камень для пиццы	4163827			
ПА10 лопатка	4163834			
Защитная жидкость	4163810	6x750мл		
Очиститель печи	4163812	6x750мл		








metos







Плиты и сковороды









ПЛИТЫ С ЕДИНОЙ КОНФОРКОЙ МЕТОС АРДОКС С

Плиты Ардокс С имеют единую стальную конфорку с хромистым покрытием, снабженную двумя, четырьмя или шестью варочными местами каждое по 3,5 кВт. По сравнению с традиционной конфоркой хромистое покрытие стальной конфорки снижает теплоизлучение свободной поверхности и таким образом сокращает тепловую нагрузку. Варка регулируется бесступенчатой регулировкой температуры каждого варочного места или перемещением посуды между варочными местами.

Край плиты и конфорка на одном уровне. Шестиместная конфорка состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочные места. За доплату поставляются подсобные полки. Благодаря единой конфорке плиту легко чистить. Между краями и конфоркой углубление для сбора грязи и моечной воды. Задний край повышен.



Кроме выключателя варка регулируется перемещением котла. Единое покрытие сокращает тепловое излучение и таким образом экономит энергию.

Всегда правильная рабочая высота

Пользователь плиты Метос Ардокс С всегда может с легкостью отрегулировать рабочую высоту. Плита Ардокс С поставляется с подставкой с регулируемыми ножками и позволяет с комфортом работать людям разного роста.

Сделайте свою работу приятной используя плиту Ардокс С !



Метос Ардокс С4 с регулировкой высоты

АРДОКС С ДРОП-ИН (ВСТРАИВАЕМАЯ ВЕРСИЯ



Ардокс С Drop-in

Встраиваемая версия Ardox C – пользователь имеет возможность приобрести только модуль встраиваемого оборудования, а дизайн выполнить самостоятельно. Встраиваемая версия дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя, кухню.

АРДОКС	Код	Габариты мм	Эл. Соединение
Дроп-ин 2	3753289	804x504x170	400В 3-ф 7 кВт 20А
Дроп-ин 4	3753286	804x804x170	400В 3-ф 14 кВт 32А



АРДОКС С В ПОДСТАВКЕ ПОЛКА

В открытой подставке полка. Сзади желоб для электрокабеля. Шестиместная плита состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочных места. Модель X регулируется по высоте. Диапазон регулировки 70 – 90 см

АРДОКС	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
С2	4210016	2 шт. 3,5 кВт	500x800x900	400В 3-ф 7,0 кВт 20А
С4	4210023	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3-ф 14,0 кВт 32А
С6	4210048	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 21,0 кВт 32А
С4 X	4210143	4 шт. 3,5 кВт	800x800x700-900	400В 3-ф 14,1 кВт 35А
С6 X	4210168	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x700-900	400В 3-ф 21,1 кВт 35А



Метос Ардокс С4/240 с конвекционной духовкой Метос Шеф 240



Метос Ардокс С2

АРДОКС С В ПОДСТАВКЕ ДУХОВКА

В подставке моделей С4/220 и С6/220 жарочный шкаф Метос Шеф 220. С4/240 и С6/240 снабжены конвекционной духовкой Метос Шеф 240. Модели С4/200 и С6/200 с расстоечным шкафом Метос Шеф 200.

АРДОКС	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
С4/220	3752018	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3-ф 18,7 кВт 35А
С4/240	3752015	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3-ф 21,5 кВт 50А
С 6/220	3752019	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 25,7 кВт 50А
С 6/240	3752017	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 28,5 кВт 50А

АРДОКС С В ПОДСТАВКЕ ШКАФ

Шкаф и выдвижной ящик в подставке образуют защищенное место для хранения. В шкафу одна промежуточная полка. Выдвижной ящик хорошо доступен. Сокращение Д на шкаф и Б на ящик. С4 Д: внизу двухдверный шкаф. С4 Б: внизу большой ящик. С6 Д: внизу трехдверный шкаф. С6 ДБ: внизу большой ящик и однодверный шкаф.

АРДОКС	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
С4 Д	4210104	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3-ф 14 кВт 35А
С4 Б	4210111	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3-ф 14 кВт 35А
С6 Д	4210129	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 21 кВт 35А
С6 ДБ	4210136	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 21 кВт 35А



Метос Ардокс С6 ДБ с шкафом и ящиком (направо)

АРДОКС С ТОП – НАСТОЛЬНАЯ ВЕРСИЯ



Настольная плита Метос Ардокс

Настольная версия Ардокс С – удобный способ расширить возможности приготовления пищи. Плита оснащена прочным хромированным верхом, имеет сток и сборник для перекипевшей жидкости. Занимаемая площадь всего 800 x 510 mm.

АРДОКС	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
Ардокс Топ	3753577	2 шт. 3.5 кВт	800x510x190	400В 3-ф 7 кВт 20А

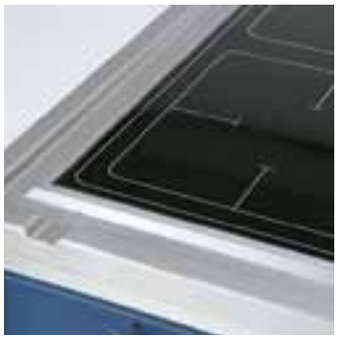
Монтажный чертеж на стр. 449

Складской товар

КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ МЕТОС АРДОКС С ИНДУКЦИОННЫМ И ИНФРА КРАСНЫМ НАГРЕВОМ

Ардокс И 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 поверностью 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 изменеие 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.



Рабочая поверхность индукционной плиты с квадратными варочными зонами.



Панель управления индукционной плиты Ардокс И

Ардокс Ц – классическая плита с керамической рабочей поверностью, 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 плит Ардокс Ц перед плитами с чугунными конфорками : практически моментальный нагрев, небольшие потери тепла и более простое обслуживание. Плита Ардокс Ц может комплектоваться конвекционными духовками и жарочными шкафами Метос Шеф.



Рабочая поверхность комбинированной плиты АрдоксИЦ с индукционными варочными зонами квадратной формы и инфракрасными зонами круглой формы.



Панель управления плиты Ардокс Ц с инфракрасным нагревом.

Плита Ардокс ИЦ – новый продукт, позволяющий сочетать преимущества индукционного нагрева на конкурентоспособном ценовом уровне и использовать имеющуюся кухонную посуду, непригодную для индукционных плит.
На плите имеются две квадратные индукционные зоны нагрева и две зоны круглой формы с инфракрасным нагревом.



АРДОКС И И ИЦ

Метос – экологически чистый выбор

- **На 50% быстрее, чем другие электроплиты**
- **Более 90% потраченной энергии идет на нагрев варочной емкости**
- **Нет лишнего нагрева кухни, экономия на вентиляции**

Ардокс	Код	Габариты	Эл.подключение
Ардокс И2	4210010	500 x 800 x 900	400В 3-ф 7 кВт 16А
Ардокс И4	4210011	800 x 800 x 900	400В 3-ф 14 кВт 25А
Ардокс И6	4210012	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 21кВт 40А
Ардокс ИЦ4	4210017	800 x 800 x 900	400В 3-ф 14 кВт 35А
Ардокс И 4 Х	4210019	800 x 800 x 900	400В 3-ф 14,1kW 25А
Ардокс И 6 Х	4210020	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 21,1kW 40А
Ардокс ИЦ 4 Х	4210038	800 x 800 x 900	400В 3-ф 14,1kW 35А

Модель Х регулируется по высоте. Диапазон регулировки 70 – 90 см



Метос Ардокс И2



Метос Ардокс ИЦ4

Плиты Ардокс И, Ардокс ИЦ и Ардокс Ц имеют схожий внешний вид и одинаковые габариты. Глубина - 800мм, высота 900 мм. Ширина варьируется в зависимости от количества варочных зон – 500мм (2 зоны), 800мм (4 зоны),1200мм (6 зон). Модели с 2 и 4 зонами имеют единую рабочую поверхность, в то время как модель с 6 зонами – две отдельные поверхности. У всех плит вокруг рабочей поверхности имеется желобок для сбора пищевых брызг или жидкости.



Плита Ардокс Ц4 с конвекционной духовкой в подставке.

АРДОКС Ц

В подставке моделей Ц4/220 и Ц6/220 жарочный шкаф Метос Шеф 220.
Ц4/240 и Ц6/240 снабжены конвекционной духовкой Метос Шеф 240.

Ардокс	Код	Габариты	Эл.подключение
Ардокс Ц2	4210025	500 x 800 x 900	400В 3-ф 6,5 кВт 16А
Ардокс Ц4	4210026	800 x 800 x 900	400В 3-ф 13 кВт 25А
Ардокс Ц6	4210027	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 19,5 кВт 25А
Ардокс Ц4/220	3752020	800 x 800 x 900	400В 3-ф 17,5 кВт 32А
Ардокс Ц4/240	3752021	800 x 800 x 900	400В 3-ф 20,5 кВт 32А
Ардокс Ц6/220	3752022	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 23,8 кВт 40А
Ардокс Ц6/240	3752023	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 27 кВт 40А
Ардокс Ц 4 Х	4210058	800 x 800 x 900	400В 3-ф 13,1kW 25А
Ардокс Ц 6 Х	4210059	1200 x 800 x 900	400В 3-ф 19,6kW 25А

Модель Х регулируется по высоте. Диапазон регулировки 70 – 90 см

Монтажный чертеж на стр. 449



Открытая подставка с одной полкой с закругленными краями. В задних ножках имеются отверстия для крепления болтами.



Плита Ардокс Ц с конвекционной духовкой Метос Шеф в подставке.

МЕТОС ФУТУРА РП



Плиты Метос Футура РП с чугунными конфорками

Конфорки плиты Метос Футура РП чугунные. Ее легко очистить. Конфорки размером 300х300 мм на шарнире и поднимаются для очистки. Под конфорками выдвижный ящик для сбора грязи. Каждая конфорка снабжена выключателем на 7 положений и сигнальной лампой. Основные модели РП2, РП4 и РП6 имеют съемную полку в подставке. В подставке моделей РП4/220 и РП6/220 жарочный шкаф Метос Шеф. Модели РП4/240 и РП6/240 снабжены конвекционной духовкой Метос Шеф.





Плиту легко чистить. Благодаря шарнирным конфоркам модели РП все конструкции хорошо доступны для очистки.



Плита Метос Футура РП4/240 с конвекционной духовкой Шеф 240 в подставке.

Футура	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
РП2	3494319	2 шт. по 3 кВт	500x800x900	400В 3-ф 6,0 кВт 16А
РП4	3494358	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3-ф 12,0 кВт 32А
РП6	3494397	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 18,0 кВт 32А
РП 4/220	3751993	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3-ф 16,7 кВт 35А
РП 4/240	3751997	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3-ф 19,6 кВт 40А
РП 6/220	3752004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 23,5 кВт 50А
РП 6/240	3752008	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 25,6 кВт 40А
РП4 Х	4210002	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3-ф 12,1 кВт 32А
РП6 Х	4210004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3-ф 18,1 кВт 32А

Модель Х регулируется по высоте. Диапазон регулировки 70 – 90 см

Монтажный чертеж на стр. 450

Складской товар



МЕТОС МИНОР



Электрическая плита Метос Минор 4 – это плита Метос Футура РП4 в миниатюре. Внешние габариты плиты 600x600x900, что позволяет использовать ее и в небольших кухнях. Четыре конфорки на петлях, размером 220x220 мм, мощность плиты 4x2 кВт. Каждая конфорка оснащена четырехступенчатым регулятором температуры и сигнальной лампой. Под конфорками расположен выдвижной поддон из нержавеющей стали для облегчения процесса очистки. Открытая подставка с полкой.





Плиту Минор легко содержать в чистоте. Конфорки легко откидываются, облегчая доступ ко всем частям плиты, нуждающимся в очистке.

Монтажный чертеж на стр. 450







СКОВОРОДЫ МЕТОС ПРИНС

Метос Принс представляют собой напольные стационарно устанавливаемые сковороды. Модель Принс с электрическим наклоном. Ручной наклон с блокировкой, маховик с изоляцией. Срок предварительного нагрева до +200°С составляет 11 мин. Ровная температура по всей поверхности. Пределы температуры +50...+250°С. Сковорода рассчитана на размеры ГН, ее можно использовать в качестве мармита

- быстрая и эффективная
- надежная
- эргономная работа, легкая очистка
- для требовательных условий

Сковорода Метос Принс с электрическим наклоном устанавливается стационарно на пол. Ею легко пользоваться. Зеленая сигнальная лампа указывает что ток включен, а оранжевая лампа горит, пока заданная температура не достигнута. Крышка оформлена таким образом, что при ее открытии конденсационная вода стекает в чашу.

Сковороду легко очистить, все поверхности из нержавеющей стали 18/8. Чаша из пескоструйной стали. Техническое обслуживание совершается спереди. Опционно доступны сковороды с двойной стальной поверхностью, где 12-миллиметровое стальное основание армировано рабочим слоем из н/стали толщиной 2.5 мм.
Жарочная площадь Метос Принс 60 540x530x90 мм и 790x530x90 или 790x530x180 мм Принс 85.

Сковороды могут поставляться с системой заполнения водой и эргономичной регулировкой высоты в пределах 800 - 950 мм.

Обслуживание осуществляется спереди. Монтажная рама имеет те же размеры, что и предыдущая модель Принс, поэтому старые сковороды можно легко заменить на новую.



Сковорода Метос Принс с электрическим наклоном устанавливается на пол.

Метос	Код	Габариты мм	Глубиной	Объем л	Эл. соединение
Принс 60Л	3755400	600x818x960	90	26	400В 3-ф 7,5 кВт 11А
Принс 60Д	3755401	600x818x960	130	37	400В 3-ф 7,5 кВт 11А
Принс 85Л	3755402	850x818x960	90	38	400В 3-ф 10,5 кВт 16А
Принс 85Д	3755403	850x818x960	180	75	400В 3-ф 10,5 кВт 16А
Принадлежности	**Код**				
Двойная стальная поверхность 60	3755410				
Двойная стальная поверхность 85	3755411				
Регулировка высоты	3755414				
Заполнение водой	3755416				

Монтажный чертеж на стр. 451

Складской товар



Сбалансированная крышка в открытом положении



Закругленные углы облегчают чистку

СКОВОРОДЫ МЕТОС ФУТУРА



Метос Футура 110 с регулировкой высоты и заполнением водой

Метос Футура представляет собой широкий набор сковород для разнообразной, мощной и эргономной жарки в каждой профессиональной кухне.

Сковороды Метос Футура снабжены технологией жарки, которая обеспечивает достаточную мощность жарки, хорошое возвращение жарки и ровное распределение тепла. Диапазон регулировки температуры 0...250°C.. Они жарят быстро и эффективно, особенно при жарке холодных продуктов.

Сковороды Метос Футура могут поставляться с системой заполнения водой, работающей от нажатия кнопки.

Сковороды Метос Футура оборудованы электронаклоном в качестве стандарта. Доступны модели с ручным наклоном и регулировкой высоты 800 - 950 мм.

Метос Футура 85 или 110 Глубина жарочной ванны 90 мм или 180 мм, в ванне возможно и тушить или варить.

Метос Футура 110 Благодаря двум отдельно регулируемым жарочным зонам на сковороде Метос Футура можно одновременно готовить продукты, требующие различной температуры жарки. К тому же, жарить можно в одной зоне, а сохранять блюдо теплым - в другой..

Конструкция сковороды Метос Футура из нержавеющей стали кроме жарочной площади. Жарочная поверхность из стали толщиной 10 мм хорошо сохраняет тепло. В качестве опции доступны сковороды с двойной стальной поверхностью, где 12-миллиметровое стальное основание армировано рабочим слоем из н/стали толщиной 2.5 мм.

Единые поверхности, закругленные углы чаши и отсутствие выступающих деталей - все это облегчает очистку.



Метос Футура 85



Заполнение водой через крышку



Водопроводный кран

МЕТОС ФУТУРА 60

Эффективная сковорода занимает мало места. Жарочная площадь сковороды Метос Футура 60 540x530x90 мм. Объем сковороды 25 литров.Одна жарочная зона с бесступенчатой регулировкой температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Футура 60Л	3755404	600x806x940	400В 3-ф 8,0 кВт 16А
Принадлежности	**Код**		
Двухслойная поверхность	3755410		
Ручной наклон	3755413		
Регулировка высоты	3755415		
Заполнение водой	3755417		



Метос Футура 60

МЕТОС ФУТУРА 85

Сковорода Метос Футура 85 имеет жарочную площадь 790x530 мм. Модель Л глубиной жарочной ванна на 90 мм объем 37 литров,и модель Д глубиной 180 мм и объем 75 литров. Бесступенчатая регулировка температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Футура 85Л	3755406	850x806x940	400В 3-ф 12,0 кВт 20А
Футура 85Д	3755407	850x806x940	400В 3-ф 12,0 кВт 20А
Принадлежности	**Код**		
Двухслойная поверхность	3755411		
Ручной наклон	3755413		
Регулировка высоты	3755415		
Заполнение водой	3755417		



Метос Футура 85 с ручным наклоном (опция)



Метос Футура 110

МЕТОС ФУТУРА 110

Сковорода Метос Футура 110 имеет жарочную площадь 1040x530 mm. Две отдельно регулируемые жарочные зоны. Бесступенчатая регулировка температуры. Модель Л глубиной жарочной ванны на 90 мм и объем 50 литров, модель Д глубиной 180 мм и объем 100 литров. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Футура 110Л	3755408	1100x806x940	400В 3-ф 16,0 кВт 25А
Футура 110Д	3755409	1100x806x940	400В 3-ф 16,0 кВт 25А
Принадлежности	**Код**		
Двухслойная поверхность	3755412		
Ручной наклон	3755413		
Регулировка высоты	3755415		
Заполнение водой	3755417		

Монтажный чертеж на стр. 452

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ВОК МЕТОС



Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Изготовленный из магнито- и электрически неактивного материала керамический верх нагревается только за счет тепла, передаваемого на кухонную посуду. Такое же явление наблюдается в индукционной плите ВОК, приспособленной для посуды с выпуклым днищем, в которой катушка расположена под чашей. Тепло не переносится на поверхность плиты, происходит нагрев лишь днища посуды и пищи, находящейся в ней. Электромагнитное поле реагирует мгновенно на изменение положения переключателя и генерирует очень быстрое изменение температуры. Индукционная плита работает очень быстро и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Мойка плиты также не составляет труда, поскольку пища не пригорает на холодной поверхности.

Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы можете сами это проверить, используя маленький магнит, медная и стеклянная посуда не пригодна). Например, кастрюли иттала Алл Стеел и Туулс подходят для индуктивных плит. Для плит Метос ВОК используется специальная посуда, одна сковорода ВОК всегда поставляется в комплекте с плитой ВОК.

Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн оборудованы изготовленной по революционным технологиям системой контроля температур в реальном времени РТЦС, которая позволяет отслеживать температуру дна посуды с приготовляемыми продуктами. Температура дна посуды может поддерживаться на любом уровне, вплоть до 247°C независимо от изменения количества находящихся в ней продуктов. Если значение температуры отклонится от заданного хотя бы на один градус, плита мгновенно отреагирует и восстановит необходимую интенсивность нагрева. Причем все это происходит без использования внешних сенсоров или дополнительных проводов. Возможности использования таких плит не ограничены, пределом может стать лишь фантазия кулинара.

Индукционные плиты Метос и ВОК
- быстрое приготовление
- безопасные: нагреваются только дно посуды и пища
- легко чистить : пища не пригорает на холодной поверхности
- не вредит окружающей среде - нет лишнего нагрева

Метос – экологически чистый выбор

- **На 50% быстрее, чем другие электроплиты**
- **Более 90% потраченной энергии идет на нагрев варочной емкости**
- **Нет лишнего нагрева кухни, экономия на вентиляции**

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ МЕТОС МУЛЬТИ-ЛАЙН

Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн оборудованы изготовленной по революционным технологиям системой контроля температур в реальном времени РТЦС, которая позволяет отслеживать температуру дна посуды с приготовляемыми продуктами. Температура дна посуды может поддерживаться на любом уровне, вплоть до 247°С независимо от изменения количества находящихся в ней продуктов. Если значение температуры отклонится от заданного хотя бы на один градус, плита мгновенно отреагирует и восстановит необходимую интенсивность нагрева. Причем все это происходит без использования внешних сенсоров или дополнительных проводов. Возможности использования таких плит не ограничены, пределом может стать лишь фантазия кулинара.
Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн могут работать в трех режимах: стандартный регулируемый уровень мощности, режим фиксации и режим контроля температуры РТЦС. Корпус индукционных плит Мульти-лайн изготовлен из нержавеющей стали. Передвижные индукционные плиты можно установить в любом месте на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием. В комплекте с плитами Мульти-лайн мы предлагаем различные аксессуары, такие как подставка для посуды вок, набор для жарки (конфорка, грязевой щиток, коллектор для жира) или набор для приготовления макаронных изделий (состоящий из емкости и четырех корзин).



Индукционная плита Мульти-лайн

Инд. плиты Мульти-лайн	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Мульти-лайн 3500	4231303	380x440x138	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
Мульти-лайн 5500	4231305	380x440x138	400В 3-ф 5,5 кВт 10А

Принадлежности Мульти-лайн		
Подставка для ВОК	4231930	подходит для обеих моделей
Шаровая сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для моделей ВОК
Набор для жарки	4231931	вкл. конфорку, защитный фартук и поддон для жира
Набор для варки макарон	4231932	вкл. емкость с четырьмя корзинами

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ МЕТОС БЭЙС-ЛАЙН

Настольные индукционные плиты Метос Бэйс-лайн имеют гладкую керамическую рабочую поверхность с одной или двумя зонами нагрева. При приготовлении на индуктивной 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 Метос Бэйс-лайн очень просты в эксплуатации: они включаются нажатием всего лишь на одну кнопку. Их также очень легко мыть, поскольку на холодной поверхности пища не может пригореть. Корпус настольной индукционной плиты изготовлен из нержавеющей стали. В качестве аксессуаров к настольным индуктивным плитам Бэйс-лайн предлагаются посуда вок и подставка для нее. При наличии этих аксессуаров плиты можно использовать для индукционного нагрева и приготовления продуктов в посуде вок. Настольные индукционные плиты Метос Бэйс-лайн можно установить в любое место на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием.



Бейс-лайн 2500



Бейс-лайн 5000D

Инд. плиты Бэйс-лайн	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Бэйс-лайн 2500	4231202	320x380x105	230В 1-ф 2,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 3000	4231204	320x380x105	230В 1-ф 3 кВт 16А
Бэйс-лайн 3500	4231203	380x440x138	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 3500Д	4231207	380x700x160	400В 3-ф 2x3,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 5000	4231205	380x440x138	400В 3-ф 5 кВт 10А
Бэйс-лайн 5000Д	4231210	380x700x160	400В 3-ф 2x5 кВт 16А

Принадлежности Бэйс-лайн		
Подставка для ВОК	4231930	подходит для моделей 3500 и 5000
Сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для моделей ВОК

МЕТОС ВОК

В индукционных плитах ВОК нагревающая спираль располагается под выпуклым дном круглой сковороды вок. Тепло не распространяется по всей поверхности плиты; нагревается только дно посуды ВОК и находящиеся в ней продукты. Для приготовления блюд на плитах ВОК необходимо использовать посуду ВОК от компании Метос; в комплект плиты входит одна сковорода вок (5,2 л). Предлагаются две модели индукционных плит для посуды вок разной мощности, с одно- или трехфазным подключением, в зависимости от электропроводки. Изготовленный из нержавеющей стали корпус очень легко мыть. Индукционные плиты для посуды вок можно установить в любое место на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием.



Индукционная плита ВОК-лайн

Инд.плиты ВОК	Код	Габариты мм	Элюподключение
ВОК 3500	4231103	380x440x198	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
ВОК 5000	4231105	380x440x198	400В 3-ф 5 кВт 10А
Сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для плоских плит с подставками для ВОК	
Сковорода ВОК 9,5 л	4230021	подходит только для моделей ВОК	

Складской товар

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ ЖАРКИ МЕТОС



Индукционные конфорки непосредственной жарки Метос переносят все преимущества индукционного нагрева – скорость, точность регулировки, сокращение расходов и т.д.- в новую область применения. По сравнению с традиционными конфорками индукционные конфорки работают очень быстро: даже самые маленькие модели разогреваются до 200 градусов за 4 с половиной минуты. Но еще более важная, чем быстрый нагрев, особенность данного оборудования – это скорость реакции. Постоянный контроль температуры всей поверхности конфорки и немедленное (в течение нескольких секунд) реагирование на изменение температуры. Температура поверхности постоянно высвечивается на цифровом дисплее.

- **Быстрый нагрев**
- **Одинаковая температура всей поверхности конфорки**
- **Жарочная поверхность из нержавеющей стали с антипригарным покрытием**
- **Поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине**
- **Низкий уровень теплового излучения**

Благораря магнитной катушке поверхность конфорки нагревается равномерно даже по краям и в углах. За счет этой особенности, а также благодаря постоянному регулированию температуры , каждый квадратный сантиметр конфорки может быть использован.

Все четыре ножки конфорки регулируются по высоте; таким образом, конфорку можно выставить абсолютно горизонтально. Жарочная поверхность из нержавеющей стали, с прочным антипригарным покрытием. Конфорку легко чистить; при ее использовании температура в кухне повышается значительно меньше, чем при использовании традиционных конфорок. 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.

Конфорки ГридлЛайн поставляются двух размеров. Маленькие модели – с одной зоной жарки, большие – с двумя зонами. Оба размера выпускаются с разным уровнем мощности. Если конфорку предполагается использовать для работы с большим количеством глубокозамороженных продуктов – мы рекомендуем приобретать более мощную версию конфорки соответствующего размера. Все модели поставляются со съемным трехсторонним щитком от разбрызгивания, лопаткой и мочалкой для очистки.



ГридлЛайн 3500/5000



Все модели поставляются со съемным щитком от разбрызгивания.



ГридлЛайн 7000/1000

Индукционная конфорка	Код	Габариты ,мм	Жарочная зона , мм	Эл.подключение
ГридлЛайн 3500	4231403	531x446x198	475 x 300	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
ГридлЛайн 5000	4231405	531x446x198	475 x 300	400В 3-ф 5,0 кВт 10А
ГридлЛайн 7000	4231407	656x671x198	600 x 525	400В 3-ф 7,0 кВт 10А
ГридлЛайн 10000	4231410	656x671x198	600 x 525	400В 3-ф 10,0 кВт 16А

МЕТОС ВАПО-ГРИЛЬ



- Запатентованный увлажнитель Вапо: пар, образующийся благодаря подносу с водой, делает приготовляемые на гриле продукты сочными и нежными.
- Подвижные нагревательные элементы из нержавеющей стали.
- Съемный поднос для воды легко мыть.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Гриль можно без труда перенести с одного места на другое.





Вапо-Гриль Метос - это уникальный электрический гриль, приготовленные на котором продукты получаются такими же вкусными, как если бы ih пожарили на угольном гриле, за единственным исключением - они не получаются пересушенными. Запатентованный увлажнитель Вапо cohраняет продукты сочными и сводит к минимуму потерю ih веса. Приготовленные на гриле продукты имеют такой же вкус и аромат, как и продукты, пожаренные на угольном гриле. Гриль безопасен дляиспользования в любом помещении.

Приготовление продуктов происhодит непосредственно на нагревательныh элементah. Мы предлагаем грили сдвумя, тремя и шестью быстро нагревающимися элементами с раздельным регулированием температурного режима. Нагревательные элементы легко мыть. Ih можно поднять, что облегчает мытье подноса с водой и внутреннih поверhностей. В подносе с водой собирается весь жир, стекающий с приготовляемыh продуктов. Гриль безопасен в использовании, поскольку жир попадает в воду и не может воспламениться. Эмалированный поднос для воды легко вынимается, благодаря чему его мытье и очистка не составляют никакого труда. Настольные грили Вапо ГТ1 и ГТ2 имеют однофазное подключение и поставляются в комплекте с электрическим проводом и вилкой. Внимание! Модели ГТ3 и ГТ6 с электрическим подключением **400В 3-ф** поставляются без вилки. Гриль Вапо ГТ6 может быть установлен на столе или на специальной подставке. Все модели грилей и подставка изготовлены из нержавеющей стали.



Вапо ГТ1



Вапо ГТ2

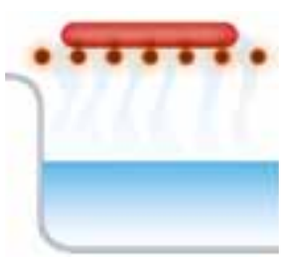


Вапо ГТ3



Вапо ГТ6

Подвижные нагревательные элементы облегчают мытье внутренней камеры гриля. Эмалированный поднос для воды легко вынимается, благодаря чему его мытье и чистка не составляют никакого труда. Его также можно мыть в посудомоечной машине.



Запатентованный увлажнитель Вапо:пар, образующийся благодаря подносу с водой, делает приготовляемыенагриле продукты сочными и нежными. Подвижные нагревательные элементы из нержавеющей стали. Съемный подносдля воды легко мыть. Корпус из нержавеющей стали. Гриль можно без труда перенести с одного места на другое.

Метос	Код	Габариты мм	Жарочная площадь	Элюподключение
Вапо-гриль ГТ1	4230001	270x545x130	150x360	230В 1-ф 1.6 кВт 10А
Вапо-гриль ГТ2	4230002	435x545x130	310x360	230В 1-ф 3.2 кВт 16А
Вапо-гриль ГТ3	4230003	600x545x130	475x360	400В 3-ф 4.8 кВт 10А
Вапо-гриль ГТ6	4230006	950x653x297	750x485	400В 3-ф 9.6 кВт 16А
Подставка ГТ6	4230007	950x670x730		

Оборудование для гриля и ресторана









ГРИЛЬ-СЕРИЯ 650 METOC

Гриль-серия 650 Метос представляет собой модульное кухонное оборудование, отличающееся, одновременно, эффективностью и эргономичностью. Модули занимают незначительное пространство и могут быть установлены на любой кухне. Изысканная, прочная и гигиеничная конструкция, полностью изготовлена из нержавеющей стали. Предназначена для использования в самых требовательных условиях.

- гигиеничная конструкция полностью из нержавеющей стали АИСИ 18/10
- панель открывается в переднем направлении, обеспечивая легкость обслуживания и контроля состояния компонентов
- ванны и верхние поверхности легко поддерживаются в чистом состоянии благодаря бесшовной конструкции модулей
- верхние поверхности модулей изготовлены из полированной стали
- брызгозащитные щитки предотвращают загрязнение окружающих предметов и способствуют рассеянию тепла, генерируемого оборудованием
- прочная конструкция из нержавеющей стали с регулируемыми опорами
- варианты подставок: с выдвижными ящиками, с полками, открытые секции
- соединительный профиль предотвращает проникновение загрязнений в зазоры между модулей



Эффективный диапазон газовых плит различной мощности обеспечивает быстрое приготовление.

Газовая плита с конвекционной печью ОСФГЕ61. Эмалированная поверхность печи предотвращает нарастание загрязнений внутри камеры.

ГРИЛЬ-СЕРИЯ 650 METOC



Все модули имеют удобные для персонала регуляторы, защищенные от брызг.



Макароноварка с четырьмя корзинами обеспечивает комплексное и быстрое приготовление.





Эффективные фритюрницы с ваннами емкостью 10 литров. Закругленные кромки облегчают содержание фритюрниц в чистом состоянии.



Широкий диапазон возможностей для жарки и приготовления на гриле.

ГРИЛЬ-СЕРИЯ 650 METOS

Плита	Код	Габариты, мм	Подключение	Конфорки
ОПЦЕ 40	4391025	400 x 650 x 295	400В 3-ф 4,1 кВт 11,3 А	1x2,6 кВт Ø220 мм + 1x1,5 кВт Ø180 мм
ОПЦЕ 60	4391030	600 x 650 x 295	400В 3-ф 8,2 кВт 13 А	2x2,6 кВт Ø220 мм + 2x1,5 кВт Ø180 мм
ОЦФЕ 60	4391015	600 x 650 x 850	400В 3-ф 9,2 кВт 15,2 А	2x2,0 кВт Ø220 мм + 2x1,5 кВт Ø180 мм
в подставке эл. конвекционная печь, 1 решетка, 1 конфорка 420x460 мм				
ОПЦГ 41	4391020	400 x 650 x 295	газ, 9 кВт	1x5,5 кВт Ø95 мм + 1x3,5 кВт Ø85 мм
ОПЦГ 61	4391022	600 x 650 x 295	газ, 18 кВт	2x5,5 кВт Ø95 мм + 2x3,5 кВт Ø85 мм
ОСФГ 70	4391000	700 x 650 x 850	газ, 23 кВт	2x5,5 кВт Ø95 мм + 2x3,5 кВт Ø85 мм
с тремя газовыми горелками, в подставке газовая печь, 1 решетка, 1 конфорка 530x510 мм				
ОСФГ 120	4391005	1200 x 650 x 850	газ, 22,5 кВт	1x3,5 кВт Ø80 мм + 2x7,0 кВт Ø120 мм
в подставке газовая печь, 1 решетка, 1 конфорка 530x510 мм				
ОСФГЕ 61	4391010	600 x 650 x 850	газ, 18 кВт	2x5,5 кВт Ø95 мм + 2x3,5 кВт Ø85 мм
в подставке эл. конвекционная печь, 1 решетка, 1 конфорка 420x460 мм			эл. подключение 230В 1-ф 2,5 кВт 10,9 А	

Рабочий стол	Код	Габариты, мм	Комплектация
ОПЛ 40	4391140	400 x 650 x 295	выдвижной ящик
ОПЛ 60	4391142	600 x 650 x 295	выдвижной ящик

Раковина	Код	Габариты, мм	Размер раковины	Комплектация
ОЛА 60	4391145	600 x 650 x 295	500 x 400 x 150	сливная труба и смеситель



Конфорка непоср. жарки ОФТЕ 60BR



Макароноварка ОЦПЕ 60



Газовая плита ОПЦГ 61



Электрогриль ОЦВЕ 62



ГРИЛЬ-СЕРИЯ 650 METOC

Фритюрница	Код	Габариты, мм	Подключение	Объем ванны, л	Корзины
ОФЯЕ 41	4391045	400 x 650 x 295	400В 3-ф 9 кВт 13 А	10	1 шт. 280 x 280 x 115
ОФЯЕ 61	4391050	600 x 650 x 295	400В 3-ф 18 кВт 26А	2 x 10	2 шт. 280 x 280 x 115
ОФЯГ 41	4391055	400 x 650 x 295	газ 5 кВт	8	1 шт. 280 x 280 x 115
ОФЯГ 61	4391057	600 x 650 x 295	газ 10 кВт	2 x 8	2 шт. 280 x 280 x 115

Конфорки непоср. жарки	Код	Габариты, мм	Подключение	Жарочная площадь
ОФТЕ 40Б	4391080	400 x 650 x 295	400В 3-ф 3,9 кВт 5,6 А	396x530, гладкая
ОФТЕ 40БР	4391082	400 x 650 x 295	400В 3-ф 3,9 кВт 5,6 А	396x530, рифленая
ОФТЕ 40Ц	4391088	400 x 650 x 295	400В 3-ф 3,9 кВт 5,6 А	396x530, хромир.
ОФТЕ 60Б	4391091	600 x 650 x 295	400В 3-ф 7,8 кВт 11,3 А	596x530, гладкая, 2 зоны
ОФТЕ 60БР	4391095	600 x 650 x 295	400В 3-ф 7,8 кВт 11,3 А	596x530, рифленая, гладкая, 2 зоны
ОФТЕ 60БРР	4391096	600 x 650 x 295	400В 3-ф 7,8 кВт 11,3 А	596x530, рифленая, рифленая, 2 зоны
ОФТЕ 60Ц	4391102	600 x 650 x 295	400В 3-ф 7,8 кВт 11,3 А	596x530, хромир, 2 зоны
ОФТЕ 100ЦРЛ	4391103	1000 x 650 x 295	400В 3-ф 11,7 кВт 16,8 А	996x530, 1/3 рифленая, 2/3 хромир., 3 зоны

Конфорки непоср. жарки	Код	Габариты, мм	Подключение	Жарочная площадь
ОФТГ 40Б	4391060	400 x 650 x 295	газ 6 кВт	396x555, гладкая
ОФТГ 40БР	4391062	400 x 650 x 295	газ 6 кВт	396x555, рифленая
ОФТГ 40БЛЦ	4391064	400 x 650 x 295	газ 6 кВт	396x555, хромир., гладкая
ОФТГ 60Б	4391068	600 x 650 x 295	газ 12 кВт	596x555, гладкая, 2 зоны
ОФТГ 60БР	4391069	600 x 650 x 295	газ 12 кВт	596x555, рифленая, гладкая, 2 зоны
ОФТГ 60БРР	4391072	600 x 650 x 295	газ 12 кВт	596x555, рифленая, рифленая, 2 зоны
ОФТГ 60БЛЦ	4391074	600 x 650 x 295	газ 12 кВт	596x555, хромир., гладкая, 2 зоны
ОФТГ 80БЛЦ	4391077	800 x 650 x 295	газ 12 кВт	796x555, хромир., гладкая, 2 зоны

Лавовый гриль	Код	Габариты, мм	Подключение	Жарочная площадь
ОПЛG 40	4391400	400 x 650 x 295	газ 7 кВт	333x580 мм, решетка для жарки рыбы
ОПЛG 80	4391405	800 x 650 x 295	газ 14 кВт	666x580 мм, решетка для жарки рыбы

Электрогриль	Код	Габариты, мм	Подключение
ОЦВЕ 42	4391035	400 x 650 x 295	400В 3-ф 4,5
ОЦВЕ 62	4391036	600 x 650 x 295	400В 3-ф 7,5

Сковорода	Код	Габариты, мм	Подключение	Сковорода
ОБРЕ 40	4391125	400 x 650 x 295	400В 3-ф 3,9 кВт 5,6 А	объем 12,5 л, стальная

Макароноварка	Код	Габариты, мм	Подключение	Корзина
ОЦПЕ 60	4391300	600 x 650 x 295	400В 3-ф 9 кВт 13 А	4 шт. 100x280x115, нерж. сталь

Мармит	Код	Габариты, мм	Подключение	Ванна
ОБМЕ 41М	4391120	400 x 650 x 295	230В 1-ф 2 кВт 8,7 А	3хГН1/3-150
ОБМЕ 61М	4391122	600 x 650 x 295	230В 1-ф 3 кВт 13 А	3хГН1/3-150 + 2хГН1/4-150

Ванна для чипсов	Код	Габариты, мм	Подключение
ОБСЕИ 40М	4391130	400 x 650 x 295	230В 1-ф 2 кВт 8,7 А, инфракрасный нагреватель

Принадлежности	Код	Габариты, мм	
Корзина для жарки ОЦ-1М	4391208	280 x 280 x 115	ОФЯЕ/ОФЯГ 41-61
Макароноварка корзина ОЦЦП	4391305	100 x 280 x 115	ОЦПЕ 60
Выдвижной ящик ОЦС 40	4391169	ГН 1/1 H=150	
Полка ОР 40	4391180	40	
Полка ОР 60	4391181	60	
Соединительный профиль ОЦГН	4391200	для соединения модулей	
Правая дверца подставки ОП 40Д	4391183	40	
Левая дверца подставки ОП 40С	4391184	40	
Правая дверца подставки ОП 60Д	4391185	60	
Левая дверца подставки left ОП 60С	4391186	60	
Решетка ОГР	4391021		ОПЦГ41-61/ОСФГ70

Подставка	Код	Габариты, мм	Комплектация
ОМ 40	4391150	400 x 535 x 580	шкаф открытый
ОМ 60	4391152	600 x 535 x 580	шкаф открытый
ОМ 80	4391154	800 x 535 x 580	шкаф открытый
ОМ 100	4391156	1000 x 535 x 580	шкаф открытый
ОМ 120	4391158	1200 x 535 x 580	шкаф открытый

Складской товар



Фритюрница ОФЯЕ 41



Конфорка непоср. жарки ОФТЕ 40Ц



Лавовый гриль ОПЛG 40



Пароварка ОБМЕ 41М



Ванна для чипсов ОБСЕИ 40М



Раковина ОЛА 60

СЕРИЯ МЕТОС 700 ДЛЯ РЕСТОРАНА



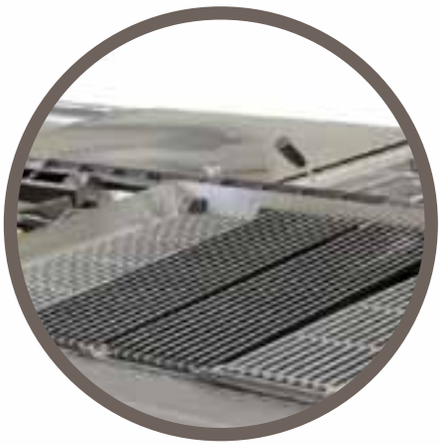
Серия оборудования для ресторана Метос 700 состоит из отдельных эргономных модулей. Модули занимают мало места и могут использоваться практически на любой кухне. Элегантная, гигиеничная и прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Специально разработана для интенсивной работы и требовательного пользователя. Кодировка (номер серии) ресторанного оборудования содержит информацию о глубине модулей. Например, модули 700 или 900 серии могут быть установлены в тепловой остров. Остальные габариты одинаковые, меняется только глубина модулей. Также остров может быть собран под единой столешницей.

- гигиеничная конструкция полностью из нержавеющей стали АИСИ 18/10
- панели открываются спереди, легко проверить и заменить компоненты
- бесшовная конструкция, поверхности и ванны легко чистить
- повышение заднего края препятствует разбрызгиванию
- прочная конструкция
- благодаря модульной конструкции оборудование легко перекомпоновать в соответствии с меняющимися требованиями
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Модули высотой 250 мм устанавливаются на подставки из нержавеющей стали

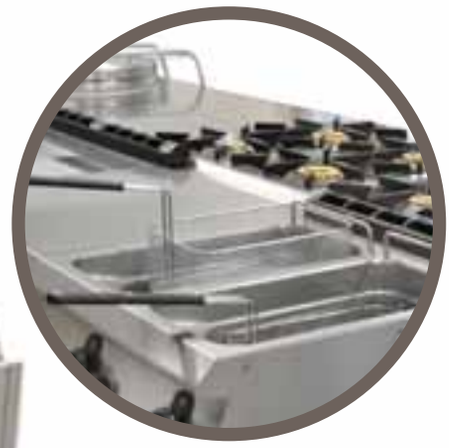
На следующей странице приведена информация о модулях 700 ресторанной серии. За информацией о модулях серий 900 и 1100, пожалуйста, обращайтесь в офисы продаж Метос.













СЕРИЯ METOS 700 ДЛЯ РЕСТОРАНА



Газовая плита



Электрическая плита с духовкой



Газовая плита с единой поверхностью



Плита с керамической поверхностью



Мармит



Сковорода

Газовые плиты	Код	Габариты мм	Подключение	Горелки
7210 ТЦГ	4228000	400x730x280*	газ 9,1 кВт	1x3,5кВт+1x5,6 кВт
7410 ТЦГ	4228002	800x730x280*	газ 18,2 кВт	2x3,5кВт+2x5,6 кВт
7610 ТЦГ	4228004	1200x730x280*	газ 27,3 кВт	3x3,5кВт+3x5,6 кВт
7410 ЦГГ газ.духовка ГН2/1	4228006	800x730x840/900	газ 26,2 кВт	духовка 8,0 кВт
7610 ЦГГ газ.духовка ГН2/1	4228008	1200x730x840/900	газ 35,3 кВт	духовка 8,0 кВт
7410 ЦГЕ эл.духовка ГН2/1	4228010	800x730x840/900	газ 18,2 кВт	духовка 6,0 кВт
7610 ЦГЕ эл.духовка ГН2/1	4228012	1200x730x840/900	газ 27,3 кВт	духовка 6,0 кВт
		*без подставки		

Электрические плиты	Код	Габариты мм	Подключение	Конфорки
7210 ТЦЕПЯ	4228014	400x730x280*	400В 3-ф 5,2 кВт	2x2,6 кВт
7410 ТЦЕПЯ	4228016	800x730x280*	400В 3-ф 10,4 кВт	4x2,6 кВт
7610 ТЦЕПТ	4228018	1200x730x280*	400В 3-ф 15,6 кВт	6x2,6 кВт
7410 ЦЕЕПЯ эл.духовка ГН2/1	4228020	800x730x840/900	400В 3-ф 16,4 кВт	4x2,6кВт, духовка 6,0кВт
7610 ЦЕЕПТ эл.духовка ГН2/1	4228022	1200x730x840/900	400В 3-ф 21,1 кВт	6x2,6кВт, духовка 6,0кВт
		*без подставки		

Газовые плиты с единой пов.	Код	Габариты мм	Подключение	Конфорки
7410 ТЦТГ	4228024	800x730x280*	газ 12кВт	
7410 ЦТГГгаз.духовка	4228026	800x730x840/900	газ 20кВт	12кВт, духовка 8кВт
7610 ЦТГГ газ.духовка	4228028	1200x730x840/900	газ 29,1 кВт	21,1кВт, духовка 8кВт
		*без подставки		

Плиты с керамич.поверхостью	Код	Габариты мм	Подключение	Конфорки
7210 ТЖТЦ	4228030	400x730x280*	400В 3-ф 5кВт	2x2,5кВт
7410 ТЖТЦ	4228032	800x730x280*	400В 3-ф 10кВт	4x2,5кВт
7410 ЖТЦЕ эл.духовка ГН2/1	4228034	800x730x840/900	400В 3-ф 16кВт	4x2,5кВт духовка 6,0кВт
		*без подставки		

Мармиты	Код	Габариты мм	Подключение	Горелки
7210 ТЦБГ газ	4228036	400x730x280*	газ 3,0 кВт	ГН 1/1-150
7410 ТЦБГ газ	4228038	800x730x280*	газ 6,0 кВт	ГН 2/1-150
7210 ТЦБЕ электр.	4228040	400x730x280*	230В 1-ф 1,8кВт	ГН 1/1-150
7410 ТЦБЕ электр.	4228042	800x730x280*	400В 3-ф 5,4кВт	ГН 2/1-150
		*без подставки		

Сковороды	Код	Габариты мм	Подключение	Чаша
7410 КБЕГ ручной наклон	4228044	800x730x840/900	400В 3-ф 7,15 кВт	чугун
7410 КБГГ ручной наклон	4228046	800x730x840/900	газ 13кВт *0,2кВт	чугун
			* для контрольного элемента	

Котлы	Код	Габариты мм	Подключение	Объем л
7410 ПГИ 08 газ	4228048	800x730x840/900	газ 17кВт	80
7410 ПЕ 08 электр.	4228050	800x730x840/900	400В 3-ф 16,8кВт	80

СЕРИЯ METOC 700 ДЛЯ РЕСТОРАНА



Конфорка



Лавовый гриль



Макароноварка



Фритюрница



Нейтральный стол-вставка с ящиком и открытой подставкой. Дверца за доп.плату.

Конфорки	Код	Габариты мм	Подключение	Жарочная зона
7210 ТФТГ газ	4228052	400x730x280*	газ 6,0 кВт	340x490 гладкая сталь
7210 ТФТГР газ	4228054	400x730x280*	газ 6,0 кВт	340x490 рифленая сталь
7210 ТФТТГЦ газ	4228056	400x730x280*	газ 7,0 кВт	340x490 гладкая, хром
7210 ТФТЕ электр.	4228058	400x730x280*	400В 3-ф 5,4кВт	340x490 гладкая сталь
7210 ТФТЕР электр.	4228060	400x730x280*	400В 3-ф 5,4кВт	340x490 рифленая сталь
7210 ТФТЕЦ электр.	4228062	400x730x280*	400В 3-ф 5,4кВт	340x490 гладкая хром
7410 ТФТГ газ	4228064	800x730x280*	газ 12,0 кВт	740x490 гладкая сталь
7410 ТФТГР1/3 газ	4228066	800x730x280*	газ 12,0 кВт	740x490 гладкая 1/3 рифленая сталь
7410 ТФТГР газ	4228068	800x730x280*	газ 12,0 кВт	740x490 рифленая сталь
7410 ТФТЕ электр.	4228070	800x730x280*	400В 3-ф 10,8кВт	740x490 гладкая сталь
7410 ТФТЕР электр.	4228072	800x730x280*	400В 3-ф 10,8кВт	740x490 рифленая сталь
7410 ТФТЕ1/3Р электр.	4228074	800x730x280*	400В 3-ф 10,8кВт	740x490 гладкая 1/3 рифленая сталь

*без подставки

Лавовый гриль	Код	Габариты мм	Подключение	Жарочная зона
7210 ТПЛГ газ	4228076	400x730x280*	газ 7,0 кВт	380x485 стальная решетка
7410 ТПЛГ газ	4228078	800x730x280*	газ 14,0 кВт	2 шт. 380x485 стальная решетка
Решетка для рыбы РСТ ГПИ40	4226347	380x485		нержав.сталь
Решетка для мяса РСТ ГЛ7	4228134	357x540		нержав.сталь

*без подставки

Макароноварки	Код	Габариты мм	Подключение	Ванна литров
7210 ЦПЕ электр.	4228080	400x730x840/900	400В 3-ф 5,6кВт	28
7410 ЦПЕ электр.	4228082	800x730x840/900	400В 3-ф 11,2кВт	2x28
7210 ЦПГ газ	4228084	400x730x840/900	газ 10,5 кВт	28
7410 ЦПГ газ	4228086	800x730x840/900	газ 21 кВт	2x28
Набор корзин для макароноварки	4228088	145x310x180		2x 1/3 7КИТ-А

Фритюрницы	Код	Габариты мм	Подключение	Ванна литров
7215/10 ФРЕ	4228092	400x730x840/900	400В 3-ф 12 кВт	15
7310/10 ФРЕ	4228094	600x730x840/900	400В 3-ф 18 кВт	10+10
7415/10 ФРЕ	4228096	800x730x840/900	400В 3-ф 24 кВт	15+15
7215/10 ФРГ газ	4228098	400x730x840/900	газ 14 кВт	15
7310/10 ФРГ газ	4228100	600x730x840/900	газ 20 кВт	10+10
7415/10 ФРГ газ	4228102	800x730x840/900	газ 28 кВт	15+15
Жарочные корзинки	4228132	125x290x120		для ванн 10/15

Столы-вставки	Код	Габариты мм	Описание
7110 ЕН 20см	4228104	200x730x840/900	открытая подставка
7210 ЕН 40см	4228106	400x730x840/900	открытая подставка
7310 ЕН 60см	4228108	600x730x840/900	открытая подставка
7410 ЕН 80см	4228110	800x730x840/900	открытая подставка
7210 ЕНЦ 40см ящик	4228112	400x730x840/900	открытая подставка и ящик для ГН1/1-100
7310 ЕНЦ 60см ящик	4228114	600x730x840/900	открытая подставка и ящик для ГН1/1-100
7410 ЕНЦ 80см ящик	4228116	800x730x840/900	открытая подставка и ящик для ГН1/1-100

Принадлежности	Код	Габариты мм
7110Б открытая подставка 200мм	4228118	200x665x620
7210Б открытая подставка 400мм	4228120	400x665x620
7310Б открытая подставка 600мм	4228122	600x665x620
7410Б открытая подставка 800мм	4228124	800x665x620
71210Б открытая подставка 1200мм	4228126	1200x665x620
БВП4 Дверца для модуля 400/800	4228128	375x36x370
БВП6 Дверца для модуля 600	4228130	575x36x370
2хБВП4 Дверцы для модуля 800	4228136	375x36x370
2хБВП6 Дверцы для модуля 1200	4228138	575x36x370



Когда качество превыше всего

Если Ваш главный критерий – эффективность, функциональность, гигиеничность и высокое качество, то лучший выбор для сердца Вашей кухни – Система Метос Мон Блан.

Компоненты Системы Метос Мон Блан изготовлены с учетом самых высоких требований к качеству и с использованием лучших деталей и материалов. Все аспекты прочности, надежности и простоты в уходе продуманы до мелочей.

Остров для приготовления пищи идеально впишется в пространство вашей кухни. В него могут встраиваться газовые, электрические или индукционные плиты, а также гриль, фритюрницы, мармиты - практически все, что угодно. Остров может стоять на собственных ножках, на постаменте, подвешиваться на стену и, при необходимости, даже к потолку. Можно также подобрать цвета, гармонирующие с цветом вашей кухни.

Для клиентов, которые согласны только на самое лучшее – Система Метос Мон Блан.





СИСТЕМА METOC МОН БЛАН

Многообразие решений



На неокисляющихся ножках



На постаменте – заполненном или открытом



На неокисляющемся постаменте



На консоли



Настенный монтаж



Подвесной









НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС

Напольные фритюрницы Метос разработаны специально для непрерывной жарки замороженных продуктов на профессиональной кухне. Благодаря мощным нагревательным элементам время разогрева масла очень короткое. В ассортименте представлены 2 различные модели: **Метос Плюс** – управляемая компьютером фритюрница с 4 программными кнопками; **Метос Стандарт** – электронно управляемая модель с 4 предварительными температурными установками.

- Жарочные ванны бесшовные, с холодной зоной
- Соотношение 1:1 электрической мощности и объема масла гарантирует быстрый нагрев масла и, благодаря этому, возможность непрерывной жарки
- Все модели оснащены функцией ФМЦ (растапливание жира), характеризуемой медленным нагревом
- Фильтры и емкости для масла в нижнем шкафу облегчают очистку масла
- Программное управление запускает таймер, опускает корзины и подает полную мощность на нагревательные элементы
- Регулируемые по высоте ножки, задние ножки с колесами
- Термоэлемент мгновенно реагирует на изменение температуры с точностью ±1 градус
- Температура масла в пределах 50-190°C
- Класс защиты IPX5
- Масло можно профильтровать в течение 5 минут уже при температуре 175°C, что продлевает срок использования масла
- Прочная и гигиеничная конструкция полностью из нержавеющей стали АИСИ 18/10
- Защитный термостат расположен внутри нагревательного элемента для облегчения чистки щеткой
- Программируемое время использования масла и жира для оптимального контроля расхода жира.
- Дежурный режим, регулировка времени и температуры



Метос ФрайСтар Плюс ДС/П/Л



Метос ФрайСтар Стандарт АС



Фритюрницы **Метос Плюс** управляются компьютером с помощью 4 программируемых кнопок. Фактическая температура масла и оставшееся время приготовления четко высвечиваются на ЖК-дисплее. При нажатии программной кнопки сразу включаются нагревательные элементы, и подъемник корзины (опция) будет опускаться только после того, как температура масла достигнет заданного значения. В шкафу имеется резервуар для сбора масла с губчатыми фильтрами. В поставку входит крышка для жарочной ванны. В качестве опции предлагаются насос для фильтрации масла и подъемник корзины.



В шкафу находится емкость для слива масла с тонким и щелевым фильтрами.



Фритюрницы **Метос Стандарт** оборудованы электронным управлением. Температура выставляется на панели управления и может предварительно программироваться на 4 кнопки С помощью переключателя можно установить температуру жарки с шагом 5 градусов, а также выбрать функцию ФМЦ. Термоэлемент защищен металлическим рукавом и обеспечивает точность измерения ±1 градус. В нижнем шкафу расположена емкость для слива масла с тонким фильтром. В комплектацию также включена крышка жарочной ванны. За дополнительную плату можно заказать насос для масла.

Доступны также встраиваемые (ДРОП-ИН) модели.



НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС

Метос Стандарт	Код	Объем Ванны, л	Произв-ть кг/час	Корзины	Габариты Ш х Г х В, мм	Эл.подключение
ФрайСтар АС	4152800	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС	4152812	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС	4152824	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС	4152836	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
Стандарт с масляным насосом						
ФрайСтар АС/П	4152802	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС/П	4152814	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС/П	4152826	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС/П	4152838	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
Плюс с масляным насосом и подъемником						
ФрайСтар АС/П/Л Плюс	4152810	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС/П/Л Плюс	4152822	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС/П/Л Плюс	4152834	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ЦС/П/2Л Плюс	4152835	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС/П/Л Плюс	4152846	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А

П=масляный насос Л=подъемник корзины 2Л= 2 подъемника корзины

Корзины	Код	Загрузка кг	Габариты ШхГхВ мм
Корзина 200, модели А,Ц,Д	4152850	0,9 кг	140x310x150
Корзина 300, модели Б	4152852	1,5 кг	220x310x150
Корзина 400, модели Ц	4152854	1,8 кг	300x310x150
Порционная корзина, все модели	4152856	0,5 кг	105x310x150



Подъемник корзин и насос для масла необходимо заказывать одновременно с фритюрницей. Модернизация существующей фритюрницы невозможна.



Фритюрница Метос Профи Плюс 6

ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС НАСТОЛЬНЫЕ



Фритюрница Метос Профи Плюс10

Фритюрницы Метос Профи с электронным управлением и переключателем на 12 позиций. С помощью переключателя можно установить температуру жарки с шагом 5 градусов в диапазоне 150°С - 190°С, а также выбрать функцию ФМЦ. Термоэлемент защищен металлическим рукавом и обеспечивает точность измерения +/-2 градуса. Стандартная комплектация моделей Профи 8 и Профи 10 включает в себя две жарочные корзинки и крышку жарочной ванны.

Метос	Код	Объем, л	Произв-ть, кг	Габариты, мм	Эл.подключение
Профи Плюс 6	4154050	7	14	270x475x300/456	400В 3-ф 4,6кВт 10А
Профи Плюс 8	4154054	9,5	22	360x475x300/456	400В 3-ф 6,9кВт 10А
Профи Плюс 10	4154058	15	25	540x475x300/456	400В 3-ф 9,2кВт 20А
Фильтр для масла 4172380				С ручкой, можно мыть в ПМ машине	

Маленькие фритюрницы Метос Еко предназначены для небольших кафе, киосков и т.д.. Они занимают мало места, их легко мыть. Съемные нагревательный элемент и ванну для масла легко мыть. Ванну можно мыть в посудомоечной машине. В стандартную комплектацию входит крышка ванны. Конструкция из нержавеющей стали, блок управления из прочной пластмассы. Модель Еко укомплектована хромированной жарочной корзинкой. Подключение электричества штепселем.

Метос	Код	Объем, л	Произв-ть, кг	Габариты, мм	Эл.подключение
ФТ4 Еко	4172420	4	6	200x375x295	230В 1-ф 3,2 кВт 16А
ФТ6 Еко	4172422	5	12	254x376x296	230В 1-ф 3,2 кВт 16А



Фритюрницы Метос фт6 Еко

Складской товар

НАГРЕВАТЕЛИ МЕТОС И ЛАМПЫ С ПОДОГРЕВОМ

Инфракрасные Гло-Рэй нагреватели безопасны и должным образом поддерживают температуру готовых продуктов, не высушивая их и не повышая степени прожарки. Предварительно сфокусированный нагреватель направляет тепло с защищенных металлических элементов на всю поверхность. Результат – горячая, свежая, готовая к раздаче пища. Цельный алюминиевый корпус и жесткое крепление гарантируют качество и долговечность Гло-Рэй нагревателей.

- Обеспечивают максимальный вкус, безопасность и время хранения
- обеспечивают ровный нагрев, не оставляя холодных участков
- Нагреватель не чернеет, сохраняя отличный внешний вид
- Оснащен проволочной защитой, обеспечивающей безопасность оператора
- Эффективная изоляция минимизирует потери тепла
- Усиленный алюминиевый корпус
- Стеклянная «защита от дыхания» в моделях для самообслуживания
- Длина нагревателей в пределах 457 мм – 2348 мм
- Модели Д – с двумя нагревателями, соединенными параллельно
- Разные варианты крепления над раздаточным столом



Грахл-Д

Грах

Хатко Гло-Рэй Одинарный	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение 230 В, 1-ф
Грах-18	4181140	-	457x152x64	0,35 кВт, 6А
Грах-30	4181144	-	762x152x64	0,66 кВт, 6А
Грах-42	4181148	-	1067x152x64	0,595 кВт, 6А
Грах-60	4181152	-	1524x152x64	1,4 кВт, 6А
Грах-72	4181156	-	1829x152x64	1,725 кВт, 10А

Одинарный с освещением	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение 230 В, 1-ф
Грахл-18	4181160	2 лампы	457x229x64	0,47 кВт, 6А
Грахл-30	4181162	2	762x229x64	0,78 кВт, 6А
Грахл-42	4181164	3	1067x229x64	1,13 кВт, 6А
Грахл-60	4181166	5	1524x229x64	1,7 кВт, 10А
Грахл-72	4181168	6	1829x229x64	2,085 кВт, 10А

Двойной с освещением	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение 230 В, 1-ф
Грахл-18Д	4181190	2 лампы	457x381x64	0,82 кВт, 6А
Грахл-30Д	4181192	2	762x381x64	1,44 кВт, 10А
Грахл-42Д	4181194	3	1067x381x64	2,08 кВт, 10А
Грахл-60Д	4181196	5	1524x381x64	3,1 кВт, 16А



ДЛ-775-РПЛ Медь



ДЛ-500-РПЛ Никель



ДЛ-725-РПЛ Никель

Принадлежности	Код		Габариты, мм
Цепь 1 метр	4181000		
Угловой держатель	4181010		152x25x60
Ц подставка ЦЛ13	4181012		311x343
Т подставка ТЛ13	4181014		305x343
Подставка-труба АТЛ нерж.*	4181020	регулируемая	28x254-354
Подставка-труба НТЛ алюм.*	4181022	фиксированная высота	30x356
Стеклянная защита 238*	4181024		глубина 238 мм
Стеклянная защита 356*	4181026		глубина 356 мм

*Присоединяется на заводе

Лампы с подогревом Метос предлагают широкий выбор цветов, форм и вариантов крепления. Даже переключатель вкл/выкл может быть размещен в разных местах. Лампы с подогревом прекрасно вписываются в интерьер ресторана и дополняют его. Стандартно нагреватели оснащены лампой 250Вт, наиболее подходящей для поддержания температуры готового блюда. Но также возможно использование лампы 60Вт. В нашем ассортименте присутствуют лампы трех форм с регулируемой высотой. Все модели возможны в исполнении либо никель, либо медь.

Лампы с подогревом	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
ДЛ-500-РПЛ Медь	4181170	Д156*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-500-РПЛ Никель	4181172	Д156*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-725-РПЛ Медь	4181174	Д241*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-725-РПЛ Никель	4181176	Д241*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-775-РПЛ Медь	4181178	Д267*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-775-РПЛ Никель	4181180	Д267*800-1700	0,25кВт 6А

Круглый подогреваемый поднос Метос представляет из себя прочный искусственный камень для сохранения продуктов, например, пиццы, пирогов и выпечки, теплыми. Температура подноса регулируется в пределах +38°С...+93°С. Поднос может быть выполнен в четырех цветах: черный, серый, бежевый или зеленый. Стандартное исполнение – черный цвет. К подносу постоянно прикреплена нагревательная лампа, имеющая отдельный выключатель. Стандартный цвет абажура – черный. В качестве опции доступен красный, серый, зеленый, белый и синий цвет.

Метос	Код	Диам.подноса	Габариты мм	Эл. подключение
GRSSR20	4172946	508 mm	508x572x914	230В 1-ф 0,65 кВт 6А



Подогреваемый поднос Metos GRSSR20

ЖАРОЧНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПОНЧИКОВ

Жарочный аппарат для пончиков Метос оснащен большой ванной на 22 литра. Габариты жарочной корзины 460x350x80мм. Корзина снабжена большими ручками. Для слива масла предусмотрен съемный сливной кран на передней части. Бесшовная конструкция из нержавеющей стали, легко чистить. Аппарат следует устанавливать на нержавеющие подставку или стол.

Метос	Код	Габариты	Эл.подключение
ОФДЕ 6065	4153630	600*650*350/520	400В, 3-ф, 13,5 кВт, 21А



Жарочный аппарат для пончиков Метос

САЛАМАНДРЫ МЕТОС

Саламандры Метос подрумянивают, подогревают и поддерживают температуру. Модель ОС200 с бесступенчатой регулировкой высоты и двумя зонами нагрева. Модель с газовым нагревом ОСГ200 с 5 положениями, двумя зонами нагрева и боковыми стенками.

Все модели помещают посуду размером ГН 1/1.

Метос	Код	Габариты	Эл.подключение
ОС200	4159912	600*580*580	400В, 3-ф, 5,0 кВт, 16А
ОСГ200	4159914	600*500*520	Газ 2*3 кВт
Настенный держательС8	4159946	подходит для моделей Метос Саламандр	



Метос ОС 200

Метос Саламандры с инфракрасным нагревом нагреваются за 8 секунд, экономя до 79% энергии по сравнению с традиционными саламандрами. Нагрев начинается автоматически, как только тарелка помещена в зону нагрева. Перегрева можно избежать благодаря таймеру. Функция поддержания температуры сохраняет продукт в теплом состоянии. Бесступенчатая регулировка высоты. Модели Метос CPX с ручным управлением, модели Метос CPT с тремя программами и сенсорной панелью.

Метос	Код	Зона нагрева	Габариты	Эл.подключение
CPX2060	4172730	540*365	570*530*520	400В, 3-ф, 4,5 кВт, 16А
CPX1060	4172732	700*365	735*530*520	400В, 3-ф, 6,0 кВт, 16А
CPT2060	4172734	540*365	570*530*520	400В, 3-ф, 4,5 кВт, 16А
CPX1060	4172736	700*365	735*530*520	400В, 3-ф, 6,0 кВт, 16А



Метос CPX 2060

Метос – экологически чистый выбор

- **Нагрев за 8 секунд, предварительный разогрев не нужен**
- **Расход энергии только 10% по сравнению с традиционными грилями-саламандрами**
- **Нет лишнего нагрева кухни, экономия вентиляции**

ТОСТЕРЫ МЕТОС

Тостеры Метос Ровлетт снабжены подъемным механизмом. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Внизу съемный поднос для сбора крошек. Поставляются модели на четыре, шесть и восемь кусков. Производительность в час 195, 290 и 390 кусков.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Ровлетт 4	4153008	370x210x225	230В 1-ф 2,4 кВт 16А
Ровлетт 6	4153103	460x210x225	230В 1-ф 3,0 кВт 16А
Ровлетт 8	4153209	570x210x225	400В 3-ф 4,3 кВт 10А



Ровлетт 4

Конвейерные тостеры Метос имеют предварительно установленную температуру. Степень поджаривания определяется устанавливаемой скоростью конвейера. Полная изоляция и внутренний вентилятор обеспечивают температуру холодной поверхности.Передняя и задняя разгрузка для повышения удобства. Экономичные модели Метос TM оснащены отдельным управлением для одно-и двухстороннего поджаривания и экономичным режимом питания. Модели Метос TQ снабжены электронным управлением для верхнего и нижнего нагрева. Система ColorGuard обеспечивает равномерность поджаривания. Режим экономии потребляемой мощности. Дополнительная защита кнопок управления от несанкционированной регулировки в предприятиях самообслуживания.

Метос	Код	Производительность шт/мин	Макс. толщина продукта	Габариты мм	Эл. соединение
TM-5H	4181215	3	64 mm	289x416x387	230В 1-ф 1,3 кВт 10А
TM-10H	4181216	6	64 mm	368x416x387	230В 1-ф 1,9 кВт 10А
TQ-400	4181218	6	51 mm	368x451x378	230В 1-ф 1,8 кВт 10А
TQ-800	4181220	12	51 mm	368x451x378	230В 1-ф 1,8 кВт 10А



TM-10H

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ МЕТОС

Контактные грили Метос Панини предназначены для использования в кафе, киосках и т.д. для приготовления сандвичей, тостов и других изделий. Рифленые жарочные поверхности, за исключением моделей ХАЛ и ХБЛ, у которых верхняя плита рифленая, а нижняя - гладкая. Спереди съемный коллектор для жира (за исключением модели ТЛ5602). Механизм верхней плиты сконструирован таким образом, чтобы распределить давление на нижнюю плиту равномерно. Конструкция из нержавеющей стали. Температура управляется термостатом.

Грили для гамбургеров предназначены для изготовления гамбургеров в киосках, кафе и т.д. Замороженные гамбургеры поджариваются быстро и равномерно. Жарочные поверхности из специальной стали. Спереди съемный коллектор для жира. Механизм верхней плиты сконструировани таким образом, чтобы распределить давление на нижнюю плиту равномерно. Конструкция из нержавеющей стали. Температура управляется термостатом. Модель ГЛ4550 – с одной жарочной зоной, модель ГЛ2002 – с двумя.



TQ-800



Контактный гриль Метос ТЛ5602



Контактный гриль Метос ХАР



Контактный гриль Метос ХБЛ

Грили Панини	Код	Площадь жарки,мм	Габариты,мм	Эл.подключение
ТЛ5602	4171787	тефлон 350x150	400x210x175	230В 1-ф 1,1 кВт 6А
ХАР	4117040	чугун 340x230	420x360x240	230В 1-ф 2,2 кВт 10А
ХАЛ	4117042	чугун 340x230	420x360x240	230В 1-ф 2,2 кВт 10А
ХБЛ	4117044	чугун 480x230	570x360x240	400В 3-ф 3,6 кВт 10А
Грили для гамбургеров	**Код**	**Площадь жарки,мм**	**Габариты,мм**	**Эл.подключение**
ГЛ2002	4171814	450x390	490x570x210	400В 3-ф 6,6 кВт 16А



Гриль для гамбургеров Метос ГЛ4550

ТОСТЕР И НАГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ БУЛОЧЕК



Тостер для булочек ТЛ5410

При использовании тостера ТЛ5410 поры продукта закрываются путем образования верхней хрустящей корочки. Внутри прибора расположен покрытый тефлоном нагревательный элемент. Температура регулируется в диапазоне 50-300 градусов. Расстояние между нагревательным элементом и конвейером можно установить в пределах от10 мм до 35 мм. Производительность приблизительно 400 булочек в час.

Нагреватель для булочек ВСК10Р разогревает и поддерживает теплыми булочки в упаковке. Вместимость ящика – 40 булочек.

Метос	Код	Габариты,мм	Эл.подключение
ТЛ5410	4171785	270 x 420 x 505	230В 1-ф 1,1кВт, 10А
ВСК10Р	4171794	250 x 520 x 300	230В 1-ф 0,35 Вт, 6А



Нагреватель для булочек ВСК10Р

СОСИСКОВАРКА МЕТОС

Сосисковарка устанавливается в стол. Мармит содержит съемный разделитель, нижнюю решетку и раздвижные крышки. Емкость мармита 12 л. Мармит снабжен сливным краном. Бесступенчатая регулировка температуры. Единая конструкция полностью из нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ЦЛ-А1 Д	4171776	320x335x300	230В 1-ф 1,5 кВ 10А



Сосисковарка ЦЛ-А1 Д

СОСИСКОВАРКА МЕТОС ХОТ ДОГ

Сосисковарка Хот Дог снабжена стеклянной емкостью для нагрева сосисок hot dog. Корпус и посуда из нержавеющей стали. Бесступенчатая регулировка температуры. Модель ХД4 снабжена 4 пальцами с тефлоновым покрытием для нагрева батона.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ХД	4162903	310x325x460	230В 1-ф 0,8 кВт 6А
ХД4	4162905	310x325x460	230В 1-ф 0,8 кВт 6А



Сосисковарка Метос Хот Дог

ГРИЛЬ ДЛЯ СОСИСОК МЕТОС



Гриль для сосисок Метос ХД2+СГ2Ц+ВД2

Гриль для сосисок Метос равномерно прожаривает сосиски на решетке с реверсивным движением. Оборудован функцией термохранения. При выставлении продукта рекомендуется использовать гигиеничное защитное стекло. Может устанавливаться над нагревателем булочек. Поставляется в двух размерах. Гриль и нагреватель полностью из нержавеющей стали, защита из прозрачного акр. стекла.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХД2 гриль	4148181	150 x 35 г сосисок	500x480x190	230В 1-ф 1,0кВт 10А
СГ2Ц защита	4148199		500x480x190	
ВД2 нагреватель	4148223	72 булочки	500x530x250	230В 1-ф 1,0кВт 10А
ХД4 гриль	4148209	320 x 35 г сосисок	810x480x190	230В 1-ф 2,0кВт 10А
СГ4Ц защита	4148216		810x480x190	
ВД4 нагреватель	4148248	100 булочки	810x530x250	230В 1-ф 1,4кВт 10А

Складской товар













Оборудование для бара









ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ БАРА МЕТОС МАКСИГЛАСС



МГ/500ГЦС

Холодильники Метос Максигласс – это холодильники для напитков, со стеклянными дверцами. В ассортименте модели с черной наружной облицовкой или с фасадом, окантованным нержавеющей сталью (ЦС), распашными или раздвижными (СД) дверцами. Изоляция – полистирен 30 мм. Стандартное оснащение : цифровой электронный термостат, дверные замки, внутреннее освещение, автоматическая дефростация, заменяемое дверное магнитное уплотнение. Внутри облицовка серебристого цвета. Температурный диапазон +3°С…+12°С при температуре в помещении +26°С и относительной влажности 60%.



МГ/250ГЦС



МГ/150Г

Максигласс	Код	Вместим. бутылок	Объем Л	Габариты мм	Эл.подключение
Холодильник МГ/140РГ	4132330	135	140	602*514*850	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/140ЛГ	4132332	135	140	602*514*850	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/150РГ	4132334	144	150	602*514*910	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/150ЛГ	4132336	144	150	602*514*910	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/150СД раздв.двери	4132338	144	150	602*514*910	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/250Г	4132340	218	250	920*514*910	0,278кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/250СД раздв.двери	4132342	218	250	920*514*910	0,278кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/275Г	4132344	295	275	1200*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/275СД раздв.двери	4132346	295	275	1200*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/315Г	4132348	333	315	1350*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/315СД раздв.двери	4132350	333	315	1350*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/140РГЦС	4132352	135	140	602*514*850	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/140ЛГЦС	4132354	135	140	602*514*850	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/150РГЦС	4132356	144	150	602*514*910	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/150ЛГЦС	4132358	144	150	602*514*910	0,25кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/250ГЦС	4132360	218	250	920*514*910	0,278кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/275Г	4132362	295	275	1200*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/315ГЦС	4132364	333	315	1350*514*910	0,437кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/300РГ	4132370	310	300	602*514*1800	0,365кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/300ЛГ	4132372	310	300	602*514*1800	0,365кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/500Г	4132374	490	500	920*514*1800	0,4 кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/500СД раздв.двери	4132376	490	500	920*567*1800	0,4 кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/300РГЦС	4132380	310	300	602*514*1800	0,365кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/300ЛГЦС	4132382	310	300	602*514*1800	0,365кВт 230В 1-ф 6А
Холодильник МГ/500ГЦС	4132384	490	500	920*514*1800	0,4 кВт 230В 1-ф 6А



МЕБЕЛЬ ДЛЯ БАРОВ – СИСТЕМА Ф2

Модуль с полками	Код	Габариты
БФ 15/040	4134002	400*475*920
БФ 15/060	4134004	600*475*920
БФ 15/080	4134006	800*475*920
Модуль для кассет	**Код**	**Габариты**
БФ 23/050	4134008	535*475*920
Модуль для сушки с полками	**Код**	**Габариты**
БФ 38/060	4134010	400*475*920
Ванна для льда	**Код**	**Габариты**
БФ 53/040	4134014	400*475*920
БФ 53/060	4134016	600*475*920
Модуль-шкаф	**Код**	**Габариты**
БФ 61/040	4134018	400*475*920
Модуль-ванна	**Код**	**Габариты**
БФ 51/040	4134020	400*475*920
Модуль для кассира	**Код**	**Габариты**
БФ 67/050	4134022	500*475*920
БФ 15/060	4134024	600*475*920
БФ 15/075	4134026	750*475*920
Столешница	**Код**	**Габариты**
БФ 09/040	4134028	400*475
БФ 09/060	4134030	600*475
БФ 09/080	4134032	800*475
Держатель бутылок	**Код**	**Габариты**
БЦ 52/040	4134040	400*104*234
БЦ 52/060	4134042	600*104*234
Двойной держатель бутылок	**Код**	**Габариты**
БЦ 69/040	4134046	400*203*234
БЦ 69/060	4134048	600*203*234
Принадлежности	**Код**	
БЦ 02/208 Рама с ножками	4134054	
БЦ 71/001 Профиль левый	4134056	
БЦ 71/001 Профиль правый	4134058	
БЦ 13/001 Емкость для бутылок	4134060	
БЦ 55/001 Бутылкооткрывалка	4134062	
БЦ 53/001 Стеллаж для принадлежностей	4134064	
БЦ 56/001 Декоративная панель	4134066	
БЦ 70/001 Рама барной стойки	4134068	

Ф2 это новая модульная система мебели из нержавеющей стали для бара, которая удачно сочетает в себе качество, практичность и многофункциональность с удивительно низкими ценами.

Модули Ф2 располагаются под барной стойкой и предназначены для облегчения работы в баре. С помощью данной системы Вы можете создать удобное рабочее место, повысить производительность труда и увеличить объем продаж и прибыль.

Серия Ф2 разработана для установки в различных местах, включая пабы, бары, рестораны, отели, спортивные и студенческие центры. Ф2 прекрасно сочетается с современным стилем и барами для отдыха, а также отличается элегантностью и практичностью, характерными для традиционных пабов и гостиничных баров.

Ф2 – это модульная мебель, позволяющая с легкостью создавать дизайн бара, устанавливать оборудование и менять обстановку. Глубина рабочей поверхности – 450 мм, поэтому модули легко устанавливаются в небольших пространствах. Конструкция из нержавеющей стали гарантирует высокую прочность и простоту ухода.




Модуль с полками
ВФ 15/040


Модуль с полками
ВФ 15/060


Модуль с полками
ВФ 15/080


Модуль для кассет
ВФ 23/050

Модуль для сушки
ВФ 38/060

Модуль-шкаф
ВФ 61/040


Ванна для льда
ВФ 53/040


Ванна для льда
ВФ 53/060


Модуль-ванна
ВФ 51/040


Модуль для кассира
ВФ 67/075


Рама с ножками
БЦ02/208


Декоративная панель
ВЦ 56/001


Рама барной стойки
БЦ 70/001


Емкость для бутылок
БЦ13/001


Рабочая столешница
ВФ09/040


Рабочая столешница
ВФ09/060


Рабочая столешница
БФ09/080


Стеллаж для принадлежностей
БЦ 53/001


Бутылкооткрывалка
БЦ 55/001


Держатель бутылок
ВЦ52/040


Держатель бутылок
ВЦ52/060


Профиль
ВЦ71/001

БАРНАЯ СИСТЕМА МЕТОС ФЛЕКСБАР

С помощью системы Метос Флексбар можно оснастить бар практически любой конфигурации. Круглые бары, «сквозные» бары (дверцы на обеих сторонах барных модулей) – все это возможно с системой Флексбар. Все барные модули существуют в двух типоразмерах – глубиной 41 см или 54 см.

Модули Метос Флексбар изготавливаются в двух разных отделках. **Антрацит** : листовая нержавеющая сталь, бесшовная конструкция с прочным покрытием. Закругленные углы и соединения облегчают уход за оборудованием. **Стеклянный фасад** : фасады дверец и выдвижных ящиков оснащены двойным закаленным стеклом, уникальным на рынке барного оборудования, представляющем ассортимент напитков в баре наиболее полно и удобно.

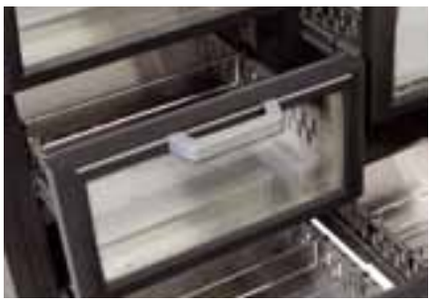
Прочные ящики Метос Флексбар удерживаются на месте с помощью самозакрывающихся подшипников и двух встроенных держателей, которые не позволяют бутылкам упасть при закрывании/открывании ящиков. Отделение для бутылок спроектировано как ящик. Поэтому туда можно установить ящик даже после того, как оборудование поставлено и установлено.

Система Метос Флексбар поставляется с интегрированной центральной электронной системой запирания.

Метос Флексбар оснащен светодиодной подсветкой в отличие от стандартных ламптрубок. Все стеклянные фасады стандартно поставляются с белой светодиодной подсветкой. По запросу подсветка может быть цветной. Вы можете выбрать один из предложенных цветов подсветки для всего бара, для подсветки сегментов хранения напитков – другой цвет, возможно настроить яркость подсветки. Также есть возможность подсоединить подсветку бара к общей подсветке помещения.



Антрацит



Стеклянный фасад







Холодильные модули		Код	Вместимость бутылок	ПМР	Габариты PlxDzxA mm	Эл.подключение
Холодильный агрегат	X/MU	4132220		100	410x560x860	230В 1-ф 0,5 кВт 6А
Холодильный модуль/контейнер	X/1HB	4132222	8	88	540x560x860	230В 1-ф 0,5 кВт 6А
Хол.модуль с конт.для фильтров	X/1M	4132224		88	540x560x860	230В 1-ф 0,5 кВт 6А
Модуль-испаритель	X/VS20	4132226		100	200x560x860	230В 1-ф 0,08 кВт 6А
Панель концевая 40	X/EPA04	4132228		0	(2x) 40x510x840	
Панель концевая 20	X/EPA02	4132230		-5	(2x) 20x510x840	
Модуль со стекл.дверцей 540 лев.	X/2LG54	4132232	189	-25	540x560x860	
Модуль со стекл.дверцей 410 лев.	X/2LG41	4132234	147	-19	410x560x860	
Модуль со стекл.дверцей 540 прав.	X/2RG54	4132236	189	-25	540x560x860	
Модуль со стекл.дверцей 410 прав.	X/2RG41	4132238	147	-19	410x560x860	
Модуль со стеклом, ящики 2 540	X/3DG54	4132240	98	-25	540x560x860	
Модуль со стеклом, ящики 2 410	X/3DG41	4132242	68	-19	410x560x860	
Модуль со стеклом, ящики 3 540	X/6DG54	4132244	147	-25	540x560x860	
Модуль со стеклом, ящики 3 410	X/6DG41	4132246	102	-19	410x560x860	
Модуль антрацит 540 лев.	X/2LA54	4132248	189	-22	540x560x860	
Модуль антрацит 410 лев.	X/2LA41	4132250	147	-17	410x560x860	
Модуль антрацит 540 прав.	X/2RA54	4132252	189	-22	540x560x860	
Модуль антрацит 410 прав.	X/2RA41	4132254	147	-17	410x560x860	
Модуль антрацит, ящики 2 540	X/3DA54	4132256	98	-22	540x560x860	
Модуль антрацит, ящики 2 410	X/3DA41	4132258	68	-17	410x560x860	
Модуль антрацит, ящики 3 540	X/6DA54	4132260	147	-22	540x560x860	
Модуль антрацит, ящики 3 410	X/6DA41	4132262	102	-17	410x560x860	

Сквозные модели Флексбар		Код	Вместимость бутылок	ПМР	Габариты PlxDzxA mm	Эл.подключение
Холодильный агрегат	X/PTMU	4132270		100	410x600x860	230В 1-ф 0,5 кВт 6А
Модуль-испаритель	X/PTVS20	4132272		100	200x600x860	230В 1-ф 0,08 кВт 6А
Панель концевая 40	X/PTEPA04	4132274		0	(2x) 40x510x840	
Модуль/стекл.дверца 540 л/пр	X/PT54GL/R	4132276	189	-30	540x600x860	
Модуль/стекл.дверца 410 л/пр	X/PT41GL/R	4132278	147	-24	410x600x860	

Принадлежности Флексбар		Код	
Центральный замок	X/ACCELS1	4132286	
Замок дверцы	X/ACCELS2	4132288	
Замок ящика	X/ACCELS3	4132290	
Разделитель для ящика 540	X/ACDD54	4132292	
Разделитель для ящика 410	X/ACDD41	4132294	
Разделитель для ящика ,глубина	X/ACDD	4132296	
Полка для винных бутылок 540	X/ACWCK54	4132298	
Полка для винных бутылок 410	X/ACWCK41	4132300	
Насос для конденсата	X/ACPUMP	4132322	для подключения к центральному агрегату

БЛЕНДЕРЫ МЕТОС



Обычные блендеры раскручивают содержимое по стенкам емкости, вследствие чего нетронутыми могут оставаться целые куски. Блендеры Метос ХБ отличаются уникальной конструкцией чаши, всегда обеспечивающей равномерную обработку продукта. Четыре режущих и перемешивающих лезвия из н/стали быстро измельчают лед и другие ингредиенты. Две скорости в сочетании с импульсным режимом позволяют приготавливать огромное разнообразие блюд и напитков. Мощный мотор оснащен приводной муфтой из прочной резины или металла для выдерживания самых высоких нагрузок.Ударопрочная чаша из поликарбоната снабжена отчетливыми измерительными метками и приспособлена для удобного хранения

- Рио ХББ250: 2 скорости, импульсный режим, резиновая муфта
- Танго ХБХ450 : 2 скорости, импульсный режим, таймер, металлическая муфта
- Темпест ХБХ650: 2 скорости, импульсный режим, таймер, датчик чаши, металлическая муфта



Блендер	Код	Емкость чаши	Скорость 50 cl	Мощность двигателя	Габариты мм	Эл.соединение
Рио ХББ250	4117102	1,3 Л	20 сек	½ Нр	160x200x400	230В 1-ф 0,45 кВт 6А
Танго ХБХ450	4117104	1,4 Л	15 сек	1 Нр	170x230x430	230В 1-ф 0,6 кВт 6А
Темпест ХБХ650	4117106	1,9 Л	10 сек	3 Нр	170x230x430	230В 1-ф 1,0 кВт 6А

Чаша	Код	Емкость чаши
Рио 6126-250	4117093	1,3 Л поликарбонат
Танго 6126-450	4117094	1,4 Л поликарбонат
Темпест 6126-600	4117095	1,35 Л поликарбонат
Темпест 6126-650	4117096	1,9 Л поликарбонат

ШЕЙКЕР МЕТОС



Шейкер Метос ХБ – незаменимый инструмент для баров и кафе-мороженых. Годится для всего – от приготовления мороженого и коктейлей до взбивания яиц, вафельной массы и жидкого теста. За счет более мощного мотора смешивание осуществляется быстрее. Каждый двигатель сбалансирован индивидуально для снижения вибрации. Герметичные шарикоподшипники, не требующие смазки. Шейкер поставляется с основанием, двигателем, валом, смесителем и чашей из н/стали. 3-скоростной кулисный переключатель

- Вал
- Смеситель из н/стали
- 3 скорости
- Чаша

Шейкер	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ХМД200-ЦЕ	4117090	165x172x521	230В 1-ф 0,3 кВт 6А
Чаша 110Е	4117092	1,0 л, н/сталь	



Санамат Плюс

СОКОВЫЖИМАЛКА МЕТОС

Соковыжималки Метос позволяет Вам получать полезные для здоровья и свежие фруктовые и овощные соки для Ваших гостей. Они бесшумны и занимают мало места на рабочем столе. Строгое соблюдение норм гигиены достигается легкостью чистки, съемными внутренними деталями из нержавеющей стали и возможностью мойки машины. Два предохранительных выключателя, машина не включается при открытой крышке.

- эффективное отделение сока от мезги
- полукруглый питатель, диаметр 68 мм, в моделях Плюс питатель цилиндрический диаметром 80 мм
- стакан для сока, терка и выталкиватель из нержавеющей стали
- автоматическое выталкивание мезги
- электродвигатель с воздушным охлаждением, электронное регулирование скорости вращения
- корпус электродвигателя из полированного алюминиевого сплава
- два предохранительных выключателя и защита от перегрева

Метос	Код	Габариты	Электрическое подключение
Санамат	4117110	200x355x395	230В 1-ф 0,3 кВт 6А
Санамат Плюс	4117112	200x355x395	230В 1-ф 0,3 кВт 6А

ЛЬДОДРОБИЛКА МЕТОС

Льдодробилка Метос Айсробот дробит куски льда любого размера на желаемый вид крошки. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Производительность 6 кг в минуту. В комплектацию входит посуда ГН1/3-150 на прибл. 3 кг.

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Айсробот	4162120	245 x 430 x 490	230В 1-ф 0,2 кВт 10А



Льдодробилка Метос

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ МЕТОС

Соковыжималка для цитрусовых Метос - элегантный и мощный инструмент, разработанный для интенсивного пользования. Корпус из анодированного алюминия. Наверху прозрачная защита от брызг (С40). Резиновые ножки прочно удерживают соковыжималку на месте. Набор состоит из ручной модели С40 с мотором и автоматической модели С55.

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение
С40	4117048	200 x 225 x 340	230В 1-ф 0,25 кВт 6А
С55	4117051	180 x 270 x 360	230В 1-ф 0,3 кВт 6А





Соковыжималка для цитрусовых Метос С40



Соковыжималка для цитрусовых Метос С55



СОКООХЛАДИТЕЛИ МЕТОС

Сокоохладитель Метос сохраняет и подает сок холодным и свежим. Прозрачный бак снабжен смесителем, агрегатом и мерной шкалой. Вместимость бака 11,5 л. Конструкция бака прочная, но он легко снимается и разбирается для очистки. Под краном съемный каплесборник. Корпус из нержавеющей стали. Бак и крышка из пластмассы. Предлагаются модели на 1, 2 или 3 бака.

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ВЛ112, 1 бак	4143313	190 x 460 x 670	230В 1-ф 0,23 кВт 10А
ВЛ223, 2 бака	4143338	320 x 460 x 670	230В 1-ф 0,38 кВт 10А
ВЛ334, 3 бака	4162845	480 x 460 x 670	230В 1-ф 0,38 кВт 10А

Складской товар



Сокоохладитель Метос ВЛ112

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ МЕТОС



Настольная модель ЦБ184А

Льдогенераторы, генераторы ледяной крошки и генераторы сухого льда Метос предназначены для интенсивного использования и надежной работы в жестких условиях. Широкий набор включает все модели и размеры для кухни, ресторана и магазина. Наружная облицовка полностью из нержавеющей стали 18/8. Хладогент Р404 свободен от ЦФЦ. Подвод воды Ø 3/4". Модели ЦБ и ГБ снабжены конденсатором, который имеет легко открываемый и очищаемый воздушный фильтр. Все модели поставляются с конденсатором с водяным охлаждением за доплату.

Монтажные чертежи на стр. 453



Размер куска 13 г



Правильная форма куска



Форсунки из неражвеющей стали



Диспенсер льда



Настольная модель с диспенсером льда ДСС 42



Надежная техника



Большой люк



Холодный и сухой лед



Легко очищаемые фильтры

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Метос	Код	Производительность*	Бункер	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
ЦБ 184А	4131366	19 кг/сутки	4 кг	355 x 404 x 590	3/4"	230В 1-ф 0,32 кВт 10А
ЦБ 249А	4162002	24 кг/сутки	9 кг	390 x 460 x 690	3/4"	230В 1-ф 0,35 кВт 10А

НАСТОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ С ДИСПЕНСЕРОМ

Метос	Код	Производительность*	Бункер	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
ДСС 42	4163777	45 кг/сутки	12 кг	500 x 630 x 920	3/4"	230В 1-ф 0,45 кВт 10А



Напольные модели ЦБ316А, 425А

НАПОЛЬНЫЕ ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Метос	Код	Производительность*	Бункер	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
ЦБ 316А	4131389	32 кг/сутки	16 кг	500 x 580 x 800	3/4"	230В 1-ф 0,35 кВт 10А
ЦБ 425А	4131396	45 кг/сутки	25 кг	500 x 580 x 870	3/4"	230В 1-ф 0,45 кВт 10А
ЦБ 640А	4131406	65 кг/сутки	40 кг	738 x 600 x 1030	3/4"	230В 1-ф 0,65 кВт 10А
ЦБ 955А	4162027	90 кг/сутки	55 кг	738 x 600 x 1130	3/4"	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
ЦБ 1265А	4171656	125 кг/сутки	65 кг	840 x 740 x 1185	3/4"	230В 1-ф 1,05 кВт 10А
ЦБ 1565А	4171663	155 кг/сутки	65 кг	840 x 740 x 1185	3/4"	230В 1-ф 1,4 кВт 10А
ВБ 250А*	4162060	105 кг/жрк	35 кг	738 x 600 x 1190	3/4"	230В 1-ф 0,85 кВт 10А

* размер куска 7 г



Напольные модели ЦБ640, ЦБ955, ЦБ1265, ЦБ1565, ГБ902, ГБ1555

НАПОЛЬНЫЕ ГЕНЕРАТОРЫ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ

Метос	Код	Производительность*	Бункер	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
ГБ 902А	4162068	90 кг/сутки	20 кг	500 x 660 x 800	3/4"	230В 1-ф 0,5 кВт 10А
ГБ 1555А	4162070	150 кг/сутки	55 кг	738 x 690 x 1130	3/4"	230В 1-ф 0,65 кВт 10А

*=Производительность в сутки достигается в условиях, когда температура воздуха 21°C и температура приточной воды 15°C. Если температура воды ниже, увеличивается производительность.

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ БЕЗ БУНКЕРА

Метос	Код	Производительность*	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
Ц80	4162034	90 кг/сутки	862 x 470 x 620	3/4"	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Ц150	4162041	155 кг/сутки	862 x 555 x 720	3/4"	230В 1-ф 1,4 кВт 10А
Ц300	4162059	300 кг/сутки	1250 x 580 x 848	3/4"	230В 1-ф 2,6 кВт 16А
Модели ВМ выдают кусок льда на 7 грамм в форме подушки:					
ВМ350	4162061	140 кг/сутки	540 x 544 x 707	3/4"	230В 1-ф 1,4 кВт 10А
ВМ500	4162062	200 кг/сутки	770 x 550 x 805	3/4"	230В 1-ф 1,6 кВт 20А
ВМ900	4162064	400 кг/сутки	770 x 550 x 805	3/4"	230В 1-ф 3,0 кВт 32А



Льдогенераторы Ц80/150/300 и ВМ500/900 устанавливаются над бункером.

ГЕНЕРАТОРЫ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ БЕЗ БУНКЕРА

Метос	Код	Производительность*	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
Г250А	4162100	250 кг/сутки	640 x 470 x 700	3/4"	230В 1-ф 1,05 кВт 16А
Г500А	4162102	500 кг/сутки	640 x 470 x 700	3/4"	230В 1-ф 1,5 кВт 16А
Г1000А	4162104	1000 кг/сутки	934 x 684 x 700	3/4"	400В 3-ф 3,7 кВт 16А



Генераторы ледяной крошки Г250, Г500 и Г1000 устанавливаются над бункером.

ГЕНЕРАТОРЫ СУХОГО ЛЬДА БЕЗ БУНКЕРА

Модели Мустер снабжены мощным барабанным испарителем, который быстро замораживает распыляемую на него воду. Готовый сухой лед - 8 С. Сухой лед предназначен для магазинов, пищевой и пекарной промышленности, рыбаков итд. Генераторы Мустер работают с водяным и воздушным охлаждением. Двойная система охлаждения гарантирует высокую производительность и в теплых условиях.

Метос	Код	Производительность*	Габариты мм	Подвод воды	Эл. соединение
Мустер 350	4162108	320 кг/сутки	900 x 588 x 705	3/4"	230В 1-ф 2,1 кВт 16А
Мустер 800	4162115	850 кг/сутки	1107 x 700 x 880	3/4"	400В 3-ф 4,6 кВт 16А



Генератор сухого льда Мустер устанавливается над бункером.

БУНКЕРЫ

Наружная и внутренняя облицовка из полированной нержавеющей стали 18/8, изоляция 40 - 50 мм. Бункеры разбираются на две части для транспортировки. Талая вода отводится в канализацию.

Метос	Код	Бункер	Модель	Габариты мм
Б200-Ц80	4171896	200 кг	Ц80	870x790x1000/1150
Б200-Ц150	4171889	200 кг	Ц150	870x790x1000/1150
Б200-ВМ350	4171902	200 кг	ВМ350	870x790x1000/1150
Б200-ВМ500/900	4171894	200 кг	ВМ500/900	870x790x1000/1150
Б200-Г250/500	4171892	200 кг	Г250/500	870x790x1000/1150
Б350-Ц150	4171898	350 кг	Ц150	1250x790x1000/1150
Б350-Ц300	4171906	350 кг	Ц300	1250x790x1000/1150
Б350-ВМ500/900	4171900	350 кг	ВМ500/900	1250x790x1000/1150
Б350-Г250/500	4171904	350 кг	Г250/500	1250x790x1000/1150
Б350-М350/600	4171908	350 кг	М350	1250x790x1000/1150
Б350-М800	4171910	350 кг	М800	1250x790x1000/1150
Б550ВДС-Г1000	4171912	550 кг	Г1000	1110x1060x1670/1875



Бункеры для генераторов.

МОБИЛЬНЫЕ БУНКЕРЫ

В комплектацию входит нержавеющая подставка и бункер, над которым устанавливается льдоденератор. Тележка из твердой пластмассы. Большая ручка и резиновые кольца. Отвод оттаявщей воды с краном. При заказе указать модель устанавливаемодо льдоденератора.

Метос	Код	Вместимость	К модели	Габариты мм
Роллер Бин Г250/500	4171984	108 кг, бункер 17 кг	Г250/500	795 x 970 x 1285
Дабл Роллер Бин Ц150	4171986	2 x 108 кг, бункер 50 кг	Ц150	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин Ц300	4171988	2 x 108 кг, бункер 50 кг	Ц300	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин БМ500/900	4171996	2 x 108 кг, бункер 50 кг	БМ500/900	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин Г250/500	4171990	2 x 108 кг, бункер 50 кг	Г250/500	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин Г1000	4171992	2 x 108 кг, бункер 50 кг	Г1000	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин М350/М600	4171994	2 x 108 кг, бункер 50 кг	М350	1560 x 1060 x 1484
Дабл Роллер Бин М800	4171995	2 x 108 кг, бункер 50 кг	М800	1560 x 1060 x 1484

*=Производительность в сутки достигается в условиях, когда температура воздуха 21°С и температура приточной воды 15°С . Если температура воды ниже, увеличивается производительность.

Роллер Бин.



Складской товар













Кофеварочное оборудование




WAYNE'S COFFEE
WAYNE'S COFFEE WAYNE'S COFFEE





ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЕ КОФЕМАШИНЫ МЕЛИТТА





Мелитта Альфа – это надежные и эффективные полностью автоматические кофемашины для приготовления качественного кофе. Мелитта предлагает гибкие решения для каждого клиента. Если в течение дня необходимо постоянно изменять количество сваренного кофе – Мелитта предлагает программу управления количеством кофе, начиная с пол-литровой порции (две кружки), а также 1, 2, 3 или 4 литра. Выберите необходимое Вам количество кофе – и машина автоматически доварит его при необходимости. Таким образом в любой момент в Вашем распоряжении будет достаточное количество свежесваренного кофе, до 500 чашек в час. Машина выдает запрограммированное количество кофе или кувшин за несколько секунд – в пять раз быстрее, чем обычная машина.

Имея в своем распоряжении кофеварку Мелитта – Вы полностью подготовлены к работе в часы пик. Машина готовит и хранит 4 литра свежего кофе в подогреваемом контейнере. Электронный контроль работы нагреваемых элементов и датчиков позволяет хранить кофе при правильной температуре и без потерь аромата. Количество кофе в контейнере отображается на цифровом дисплее на передней панели.

Легко пользоваться, легко мыть. Кофемашина Мелитта сама подскажет Вам надписью на дисплее о необходимости проведения ежедневной очистки. Нажмите клавишу на панели, добавьте моющее средство в контейнер, после этого стартует автоматическая программа очистки.

МЕЛИТТА АЛЬФА Ф



Модель для самообслуживания Мелитта Альфа Ф-СБ

Мелитта Альфа Ф – полностью автоматическая кофемашина для самообслуживания или для обслуживания официантами. Кран для кофе и кран для горячей воды расположены в передней части машины. Приготовление 1-4 литра кофе в контейнер можно запрограммировать в любое время суток. Программа автоматической очистки. Бункер для кофе объемом 2,5 кг. Производительность 500 чашек в час или 80 литров кипятка. Модель для обслуживания официантами оснащена краном для кофейника (высота 175 мм).

- Модели для самообслуживания и обслуживания официантами
- Производительность 500 чашек (1,2 дл) в час или 80 литров воды
- Все функции можно запрограммировать
- Программа автоматической очистки
- Краны для кофе и горячей воды
- Модель для официантов с краном для кофейника
- Бункер для кофейных зерен объемом 2,5 кг – достаточно для варки 35 литров кофе
- Количество свежего кофе - 1-4 литра, можно запрограммировать
- Программа быстрой варки
- Функция таймера
- Счетчики количества сваренных чашек кофе и расхода воды
- Сообщения об ошибках
- Сервисная информация
- Рычаги для разлива напитков как дополнительная принадлежность





Модель для обслуживания официантами Мелитта Альфа Ф

Модель для самообслуживания	Код	Габариты	Эл.подключение	Вода	Слив
Альфа Ф-СБ	4136237	500x625x794	400В 3-ф 9,5 кВт 16А	¾" 10л/мин	50мм
Модель для обсл.официантами	**Код**	**Габариты**	**Эл.подключение**	**Вода**	**Слив**
Альфа Ф	4136235	500x625x794	400В 3-ф 9,5 кВт 16А	¾" 10л/мин	50мм
Фильтр	4136057	360x450x450			50мм
Специальный чистящий порошок	4136047	1 кг (коробка содержит 10 кг)			

Монтажный чертеж на стр. 454

КАФИНА АЛЬФА



- машина для помола зерен для одной или двух порций за один помол
- 15 сенсорных кнопок для различных продуктов
- 100 программируемых файлов продуктов
- параметры для каждого продукта программируются отдельно
- регулируемая высота заливного носика
- кран с горячей водой
- одна кофемолка с приемной воронкой и дополнительным приемным отверстием для молотого кофе
- контейнер для зерен кофе 1.5 кг
- нагревает и вспенивает молоко для кофе с молоком
- регулярная промывка системы обеспечения молоком
- программа автоматической чистки
- логика автоматического контроля функций управления
- отвечает требованиям HACCP

Кафина Альфа – полностью автоматическая кофеварка с охладителем молока и нагревателем чашек

Кафина Альфа – полностью автоматическая машина для приготовления широкого ассортимента кофе на предприятиях самообслуживания, а также при обслуживании официантами. Все ингредиенты, как кофе, так и продукты на основе молока, разливаются через один сливной носик. Имеется отдельный кран для горячей воды. Высота сливного носика может быть отрегулирована для обеспечения свободного пространства над высокими стаканами для кофе-латте, макиате, до 125 мм. В комплект поставки входит: одна кофемолка, с приемной воронкой для зерен кофе и одним приемным отверстием, например, для молотого кофе. Вместительный охладитель молока, на 9 литров, обеспечивает достаточное количество чашек кофе в «часы пик». В качестве альтернативы, в машине могут быть установлены два контейнера по 4 литра, если, например, используется цельное и обезжиренное молоко. Кроме того, в шкафу под машиной может быть установлен холодильник для молока. Нет необходимости отсоединять носики для разлива молока и кофе во время исполнения полностью автоматизированной программы очистки.

Часовая производительность - 250 чашек эспрессо, 200 чашек капучино, 150 чашек кофе-латте, 200 чашек кофе со сливками или 40 литров горячей воды.



Модели для самообслуживания	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение	Вода/слив
Альфа 12М	4136172	500x610x700	400В 3-ф 6,8 кВт 16А	15 мм 10 l/25 мм
Альфа 12М mca	4136182	700x610x700	400В 3-ф 6,8 кВт 16А	15 мм 10 l/25 мм
Модели для обслуживания официантами				
Альфа 12 ЦМ	4136170	500x610x700	400В 3-ф 6,8 кВт 16А	15 мм 10 l/25 мм
Альфа 12 ЦМ mca	4136180	700x610x700	400В 3-ф 6,8 кВт 16А	15 мм 10 l/25 мм

Модели ЦМ с подачей пара через носик модель mca охладитель молока, на левой стороне машины

Принадлежности			
Нагреватель чашек Альфа ЦВ	4136177	280x480x580	230В 1-ф 0,15 кВт 6А
Охладитель молока Альфа МЦ	4136175	280x480x580	230В 1-ф 0,15 кВт 6А
Чистящие таблетки	4136054	150 шт. в упаковке (в коробке 4 упаковки)	
Очиститель от молока	4136064	50 шт. по 50 г.	

Имеются модели с двумя кофемолками и двумя охладителями молока

Монтажный чертеж на стр. 454

Складской товар

МЕЛИТТА БАР КУБ II



- Кнопки для приготовления 30 различных напитков
- 100 файлов для программирования
- Параметры каждого напитка программируются независимо
- Кран для горячей воды
- Одна кофемолка с бункером и дополнительное входное отверстие для молотого кофе
- Контейнер для зерен 0,65 кг
- Контейнер для приготовления одной или двух порций одновременно
- Нагревает и вспенивает свежее молоко для напитков на молочной основе
- Программа автоматической очистки
- Функция автоконтроля
- Отвечает требованиям HACCP

Мелитта Бар – это полностью автоматическая специальная кофемашина для самообслуживания или для обслуживания официантами. На фотографии модель с дополнительными принадлежностями – охладителем молока и подогревателем чашек



Мелитта Бар Куб – это полностью автоматическая специальная кофемашина для самообслуживания или для обслуживания официантами. Все напитки - как кофе, так и напитки на молочной основе подаются через один кран. Отдельный кран для горячей воды. Высота раздаточного крана регулируется, оставляя таким образом достаточно пространства для высокого стакана (до 180 мм, для кофе-латте). В стандартную комплектацию входит одна кофемолка с бункером и держателем бункера, а также загрузочный вход для натурального молотого кофе. Большой охладитель молока (на 4 литра) примыкает к нагревателю чашек. Как альтернатива охладитель может быть встроен под кофемашину. Форсунки для кофе и для молока не нужно отсоединять при проведении ежедневного цикла очистки.

Производительность в час – 150 чашек эспрессо, 90 чашек капуччино, 60 чашек латте, 100 чашек кофе со сливками или 25 литров кипятка.

Самообслуживание	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**	**Хол.вода/Слив**
Мелитта Бар Куб II -1В1Г	4136005	430x500x650	2,81 кВт, 230В, 1-ф, 16А	15мм 10л/25 мм
Мелитта Бар Куб II -1В1Г ИС	4136002	430x500x650	2,81 кВт, 230В, 1-ф, 16А	15мм 10л/25 мм

Модели Бариста без молочной системы	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**	**Хол.вода/Слив**
Мелитта Бар Куб II -1Ц1Г	4136007	430x500x650	2,81 кВт, 230В, 1-ф, 16А	15мм 10л/25 мм
Мелитта Бар Куб II -1Ц1Г ИС	4136006	430x500x650	2,81 кВт, 230В, 1-ф, 16А	15мм 10л/25 мм

Модели Бариста для обслуживания официантами

Принадлежности	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
Охладитель молока с нагревателем чашек МЦ-ЦВ	4136010	280x430x465	0,15 кВт, 230В, 1-ф, 6А
Охладитель молока под кофемашиной МЦ-БИ	4136012	280x430x465	0,15 кВт, 230В, 1-ф, 6А
Чистящие таблетки	4136054	150 шт. в упаковке (в коробке 4 упаковки)	
Очиститель от молока	4136066	1 литр (10 литров в коробке)	

Монтажный чертеж на стр. 455



МЕЛИТТА КАП

Мелитта Кап - это современная, полностью автоматическая машина для приготовления кофе эспрессо, капучино или горячего шокола да. Великолепный кофе для ценителей этого напитка. Машина Мелитта Кап очень эффективна и проста в эксплуатации. Прекрасно подходит для залов самообслуживания, оборудована 8 раздаточными устройствами для напитков и одним для горячей воды. Свежесваренный натуральный кофе, чашка за чашкой, один или два сорта. Две высоты : для стаканчиков (80 мм) и для высоких стаканчиков (135 мм).

Производительность 180 порций в час, загрузочный контейнер для кофейных зерен объемом 1,4 кг, два контейнера объемом по 1,3 кг.
Корпус хромированный или с золотистым напылением. В качестве аксессуаров предлагается аппарат для размена монет или считывания кредитных карт.



Мелитта Кап с аппаратом для считывания кредитных кар



Мелитта Кап и нагреватель чашек

Мелитта	Код	Габариты мм	Эл.соединение	Вода/Слив
Мелитта Кап	4136260	400x519x790	240В 1-ф 3,6 кВт 16А	15 мм /25 мм
Мелитта Кап 2 М две кофемолки	4136262	400x519x790	240В 1-ф 3,6 кВт 16А	15 мм /25 мм
Мелитта Кап ЦВ нагреватель чашек	4136264	300x350x770	240В 1-ф 0,15 кВт 6А	15 мм /25 мм
Чистящие таблетки	4136054	150 шт. в упаковке (в коробке 4 упаковки)		

Монтажный чертеж на стр. 454

МЕЛИТТА КАП-БРЕАКФАСТ

Эта новая полностью автоматическая кофеварка с фильтром отлично подходит как для обслуживания персоналом, так и для работы в режиме самообслуживания. Мелитта Кап-Бреакфаст удачно сочетает преимущества модели Мелитта Кап и автоматической кофеварки с фильтром. Выбор приготовления кофе в чашки, кружки и кувшины производится нажатием соответствующей кнопки. Кофеварка может использоваться в ресторанах, отелях, кафе, офисах, столовых, больницах, и т.п.

Это настольный автоматический аппарат класса «люкс» с высокими рабочими характеристиками. Имеет все необходимое оборудование для автоматического приготовления черного кофе, чая, кофе с молоком, шоколада – всего программируется приготовление до 8 продуктов. Полностью автоматизированная очистка с использованием таблеток моющего средства, легко очищается от молока и шоколада. Кофейная гуща удаляется через встроенный выдвижной контейнер, либо с помощью отдельно поставляемого специального контейнера.
Производительность в час: 240 чашек кофе, 30 литров кипяченой воды или 180 кружек горячего шоколада. Объем горячего кофе – 3 литра, контейнер для молотого кофе – 1,2 кг, контейнер для порошка – 1,3 кг. В стандартном исполнении корпус изготавливается из обработанной нержавеющей стали, также может быть из полированной стали или с эффектными оттенками.



Мелитта	Код	Габариты мм	Эл.соединение	Вода/Слив
Мелитта Кап-бреакфаст	4136270	400x519x790	230В 1-ф 3,32 кВт 16А	19мм/25 мм
Специальный чистящий порошок	4136047	1 кг (коробка содержит 10 кг)		

Монтажный чертеж на стр. 454

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

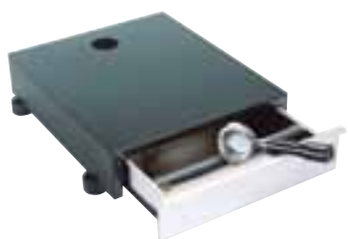
Кофе-машины Метос Маркус для приготовления эспрессо имеют классический стильный дизайн. Они оборудованы приспособлениями для подвода воды. Высокий стакан для кофе-латте устанавливается под сливным носиком. Автоматическая система заваривания позволяет увлажнить молотый кофе до того, как начнет работать нагнетательный насос. Модель ДТ1 снабжена одним фильтром, модель ДТ2 - двумя фильтрами, а модель ДТ3 - тремя фильтрами. На всех моделях имеются краны для горячей воды и пара. Модель ДТ1 может быть оборудована встроенной кофемолкой. Прочный корпус изготовлен из нержавеющей стали и стали. Электронная система контроля с четырьмя программными кнопками для каждого из фильтров. Модель Экспо Контрол имеет также ручное управление. По желанию заказчика предлагается модель с приспособлением для приготовления кофе капуччино. Наверху подогрев чашек, может быть использована дополнительная крышка. Модели Люкс оснащены дополнительным цифровым дисплеем и двумя кранами для пара. Модели Плазниум поставляются с малогабаритными кипятильниками для каждой группы, что позволяет обеспечить точную регулировку температуры воды, соответствующей каждой разновидности кофе.

Метос	Код	Войлер л	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
Мини Контрол ДТ1	4157620	6	430x530x430	230В 1-ф 1,45 кВт 16А	3/4"/12
Мини Контрол ДТ1/кофемолка	4157622	4	430x530x670	230В 1-ф 2,25 кВт 16А	3/4"/12
Мини Контрол ДТ2	4157624	6	430x530x430	230В 1-ф 2,85 кВт 16А	3/4"/12
Луь Контрол ДТ2	4157696	11,5	650x600x450	400В 3-ф 4,5 кВт 10А	3/4"/12
Луь Контрол ДТ3	4157698	17,5	990x600x450	400В 3-ф 6,0 кВт10А	3/4"/12
Плазниум ДТ2	4157702	11,5	650x600x450	400В 3-ф 4,5 кВт 10А	3/4"/12



Маркус Мини контрол ДТ1 с кофемолкой

Доп. принадлежности	Код	Габариты мм
Кран для капуччино	4157653	
Подставка Офис	4157660	290x515x105
Подставка ДТ1 с ящиком	4157661	410x515x105
Подставка ДТ2 с ящиком	4157662	700x515x105
Крышка для горячей чашки Мини	4157704	h=300
Крышка для горячей чашки 2ГР	4157705	h=300
Крышка для горячей чашки 3ГР	4157706	h=300



Подставка с ящиком ДТ1



Маркус Мини контрол ДТ2

КОФЕМОЛКИ МЕТОС

Приспособление для перемалывания кофейных зерен. У модели Метос Экспобар предусмотрен контейнер для молотого кофе объемом 0,6 кг. Модель Метос Транкуилло позволяет перемалывать кофе порциями. Обе модели снабжены встраиваемыми порционными емкостями от 5 до 12 г. Мельницы для кофе изготовлены из прозрачного затемненного пластика, а их рабочая

Эспрессо кофемолки	Код	Вместимость кг	Габаритымм	Эл.подключение
Метос Экспобар	4157655	2	210x355x630	230В 1-ф 1,0 кВт 10А
Метос Транкуилло	4157657	0,5	135x285x380	230В 1-ф 0,3 кВт 6А
Подставка с ящиком	4157660		290x515x105	

Складской товар



Маркус Люкс контрол ДТ2



Эспрессо кофемолка Метос Экспобар

Эспрессо кофемолка Метос Транкуилло





Маркус Плазниум ДТ2 с крышкой для горячей чашки

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ИЗ РАСТВОРИМОГО КОФЕ МЕТОС ОПТИВЕНД



Машины серии Метос Оптивенд для приготовления кофе из растворимого кофе удобны для использования в любых условиях. Все модели имеют исключительно большую вместимость. С помощью 10 кнопок имеется возможность запрограммировать приготовление широкого ассортимента горячих напитков с различными вкусовыми характеристиками. Возможно даже приготовление супа с ароматом кофе.

Продолжительность приготовления напитка колеблется от 5 до 10 секунд, в зависимости от особенностей продукта и размера порции. Часовая производительность составляет 360 чашек, каждая объемом 1,2 дл., в трехфазной модели – 665 чашек. Высота свободного пространства под разливным носиком составляет 118 мм, что удобно при использовании кружек. Также имеются высокие модели для кувшинов (235 мм) и больших термосов (355 мм).

- Исключительно низкие эксплуатационные расходы
- Простота использования и установки
- Простое программирование
- Большое разнообразие горячих напитков
- Программа мойки
- Счетчик порций
- Индикатор накипи
- Возможен слив из поддонов для выплесков
- Модели для термосов

Метос	Код	Контейнеры для порошка	Кнопки для продуктов	Габариты, мм	Электрическое подключение	Подсоединение воды
Оптивенд 1	4163190	1	4	226x490x580	230В 1-ф 3,275 кВт 16 А	19 мм
Оптивенд 4	4163195	4	10	389x515x580	230В 1-ф 3,275 кВт 16 А	19 мм
Оптивенд 1ТС	4163192	1	4	389x515x697	400В 2-ф 6,475 кВт 16 А	19 мм

Принадлежности: замок для контейнера с монетами, модель для кувшинов с водяным насосом, шкафчик под машиной

ПЕРКОЛЯТОР МЕТОС

Перколятор Метос Перкостар может быть использован в любых условиях при наличии электропитания. Заварное устройство легко использовать и чистить. Перколятор удобен при необходимости получения больших объемов превосходного на вкус кофе.

Порядок применения перколятора: Влейте свежую воду в заварное устройство и добавьте порошок кофе в фильтр. Включите заварное устройство и по истечению времени, необходимого для заваривания Вы получите готовый свежий кофе. Заварное устройство выключается автоматически после приготовления кофе.

Перколятор полностью изготовлен из нержавеющей стали. Емкость: 12 и 15 литров. Заварное устройство имеет защиту от перегрева.



Перкостар 15 Перкостар 12

Метос	Код	Емкость	Время заваривания	Габариты, мм	Электрическое подключение
Перкостар 12	4157252	12 л (96 чашек)	50 мин.	Ø275 x 540	230В 1-ф 1,5 кВт
Перкостар 15	4157254	15 л (120 чашек)	65 мин.	Ø275 x 600	230В 1-ф 1,5 кВт

Складской товар







КОФЕВАРКИ МЕТОС ЦБ С БАКАМИ

Модельный ряд новых кофеварок с баками Метос Комби-Лайн включает в себя настольные и настенные модели. Баки оснащены кранами для раздачи напитка. Управление работой кофеварок осуществляется с помощью контрольной панели, оснащенной жидкокристаллическим дисплеем. Желаемое количество кофе может быть задано либо в литрах, либо в чашках. Количество сваренного кофе отслеживается с помощью счетчиков. В зависимости от жесткости используемой воды пользователь может задать интервалы, через которые следует проводить процесс удаления накипи. Автоматический подвод холодной воды.

Модели Метос ЦБ с одним баком укомплектованы водонагревательной колонкой, одним баком с электрическим подогревом, каплесборником и фильтром, включая блендер-смеситель и крышку. В моделях с маркировкой Л бак расположен слева от водонагревательной колонки, в моделях с маркировкой Р – справа.

Модели Метос ЦБ с двумя баками укомплектованы водонагревательной колонкой, двумя баками с электрическим подогревом, каплесборником и двумя фильтрами, включая блендеры-смесители и крышки.





Кофеварки с краном для кипятка (маркировка В) дополнены непротекаемым раздаточным краном для кипятка. Сразу можно получить 1,8 л кипятка. Модели с маркировкой ДВ оснащены кранами для раздачи кофе и кипятка с двух сторон.

Розетки для подключения баков расположены на обеих сторонах водонагревательной колонки. Уровень оставшегося в баках кофе можно отследить с помощью встроенного мерного стекла.

Большое внимание уделяется безопасности обслуживающего персонала. Все модели оснащены детектором положения распределительного патрубка, а настольные модели – детектором положения баков. Приготовление напитка начнется только когда все части и принадлежности кофеварки находятся точно на своих местах. Розетки для подогрева контейнеров влагозащищенные.

Метос	Код	Контейнеры	Пр-ть, л/ч	Пр-ть,чашка/л	Кипяток,л/ч	Габариты, мм	Эл.подключение	Подвод воды
Настольные модели с одним баком, Р-бак справа от водонагревательной колонки, Л-бак слева								
ЦБ 1*5Р	4170530	5 литров	30	240	-	530 * 465 * 695	230В 1-ф 3,2кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*10Р	4170532	10 литров	60	480	-	599 * 465 * 785	400В 3-ф 6,2кВт 10А	3/4"
ЦБ 1*20Р	4170534	20 литров	90	720	-	653 * 500 * 890	400В 3-ф 9,2кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*5Л	4170540	5 литров	30	240	-	530 * 465 * 695	230В 1-ф 3,2кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*10Л	4170542	10 литров	60	480	-	599 * 465 * 785	400В 3-ф 6,2кВт 10А	3/4"
ЦБ 1*20Л	4170544	20 литров	90	720	-	653 * 500 * 890	400В 3-ф 9,2кВт 16А	3/4"
Настольные модели с одним баком и краном для кипятка, Р-бак справа от водонагревательной колонки, Л-бак слева								
ЦБ 1*5ВР	4170550	5 литров	30	240	22	530 * 465 * 695	400В 3-ф 5,4кВт 10А	3/4"
ЦБ 1*10ВР	4170552	10 литров	60	480	22	599 * 465 * 785	400В 3-ф 8,4кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*20ВР	4170554	20 литров	90	720	22	653 * 500 * 890	400В 3N~11,4кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*5ВЛ	4170560	5 литров	30	240	22	530 * 465 * 695	400В 3-ф 5,4кВт 10А	3/4"
ЦБ 1*10ВЛ	4170562	10 литров	60	480	22	599 * 465 * 785	400В 3-ф 8,4кВт 16А	3/4"
ЦБ 1*20ВЛ	4170564	20 литров	90	720	22	653 * 500 * 890	400В 3N~11,4кВт 16А	3/4"
Настольные модели с двумя баками								
ЦБ 2*5	4170500	5+5 литров	30	240	-	770 * 465 * 695	230В 1-ф 3,2кВт 16А	3/4"
ЦБ 2*10	4170502	10 +10 литров	60	480	-	907 * 465 * 785	400В 3-ф 6,2кВт 10А	3/4"
ЦБ 2*20	4170504	20 +20 литров	90	720	-	1015 * 500 * 890	400В 3-ф 9,2кВт 16А	3/4"
Настольные модели с двумя баками и краном для кипятка								
ЦБ 2*5В	4170510	5+5 литров	30	240	22	530 * 465 * 695	400В 3-ф 5,4кВт 10А	3/4"
ЦБ 2*10В	4170512	10+10 литров	60	480	22	907 * 465 * 785	400В 3-ф 8,4кВт 16А	3/4"
ЦБ 2*20В	4170514	20+20 литров	90	720	22	1015 * 500 * 890	400В 3-ф 11,4кВт 16А	3/4"
Настольные модели с двумя баками , баки с двумя кранами, два крана для кипятка								
ЦБ 2*5ДВ	4170520	5+5 литров	30	240	22	530 * 465 * 695	400В 3-ф 5,4кВт 10А	3/4"
ЦБ 2*10ДВ	4170522	10+10 литров	60	480	22	907 * 465 * 785	400В 3-ф 8,4кВт 16А	3/4"

Монтажный чертеж на стр. 456

КОФЕВАРКИ МЕТОС ЦБ, НАСТЕННЫЕ МОДЕЛИ

Настенные кофеварки Метос ЦБ состоят только из водонагревательной колонки с панелью управления, но предоставляют те же возможности, что и настольные модели. Баки (контейнеры) можно выбрать из таблицы, представленной ниже. Готовый напиток будет наливаться в бак, поставленный на тележку. С помощью тележки готовый кофе легко транспортировать на раздачу.

Баки изготовлены из нержавеющей стали CrNi 18/9 и имеют бесшовную конструкцию. Встроенное мерное стекло хорошо защищено и поставляется с запасной стеклянной частью. Непротекающий кран термоизолирован, легко снимается для очистки. Крышки баков изолированы, баки с крышками можно штабелировать. Баки удобно поднимать с помощью прочных ручек.
Предлагаются контейнеры на 5,10 и 20 литров, изолированные или с электрическим нагревом, с одним или двумя кранами.
Фильтры поставляются с конусообразной вставкой, встроенной ручкой и водораспределительной плиткой в крышке. Благодаря изоляции и небольшой массе с фильтром легко работать.







Настенные модели

Метос	Код	Контейнеры	Пр-ть, л/ч	Пр-ть,чашка/л	Кипяток,л/ч	Габариты, мм	Эл.подключение	Подвод воды
ЦБ 5	4170570	5 литров	30	240	-	235 * 345 * 707	230В 1-ф 3,2кВт 16А	3/4″
ЦБ 10	4170572	10 литров	60	480	-	235 * 345 * 799	400В 3-ф 6,2кВт 10А	3/4″
ЦБ 20	4170574	20 литров	90	720	-	235 * 345 * 901	400В 3-ф 9,2кВт 16А	3/4″
Настенные модели с краном для кипятка								
ЦБ 5В	4170580	5 литров	30	240	22	239 * 489 * 707	400В 3-ф 5,4кВт 10А	3/4″
ЦБ 10В	4170582	10 литров	60	480	22	239 * 489 * 799	400В 3-ф 8,4кВт 16А	3/4″
ЦБ 20В	4170584	20 литров	90	720	22	239 * 489 * 901	400В 3-ф 11,4кВт 16А	3/4″



Контейнеры с электрическим подогревом

	Код	Контейнер	Габариты	Эл.подключение
ЦН 5е	4170600	5 литров	237 * 406	230В 1-ф 0,035 кВт 6А
ЦН 10е	4170602	10 литров	307 * 427	230В 1-ф 0,07 кВт 6А
ЦН 20е	4170604	20 литров	355 * 515	230В 1-ф 0,07 кВт 6А
Контейнеры с изоляцией				
ЦН 5и	4170610	5 литров	237 * 406	
ЦН 10и	4170612	10 литров	307 * 427	
ЦН 20и	4170614	20 литров	355 * 515	

Принадлежности

Фильтр	Код
Контейнер ЦН 5еи	4170620
Контейнер ЦН 10еи	4170622
Контейнер ЦН 20еи	4170624
Блендер-смеситель	
Контейнер ЦН 5еи	4170630
Контейнер ЦН 10еи	4170632
Контейнер ЦН 20еи	4170634
Фильтр для чая	
Контейнер ЦН 5еи	4170640
Контейнер ЦН 10еи	4170642
Контейнер ЦН 20еи	4170644
Заливная трубка	
Контейнер ЦН 5еи	4170650
Контейнер ЦН 10еи	4170652
Контейнер ЦН 20еи	4170654
Фильтровальная бумага	
Контейнер ЦН 5еи	4170811
Контейнер ЦН 10еи	4170829
Контейнер ЦН 20еи	4170836

Складской товар

КОФЕВАРКИ МЕТОС



При помощи кофеварок серии “Метос Миллениум” можно приготовить кофейник свежего изысканного кофе без хлопот и быстро, всего за несколько минут. Они очень просты и надёжны в эксплуатации и всегда производят вкусный кофе стабильного качества. Кофе может поступать в стеклянный кофейник или в термос.

По своему изящному дизайну и эксплуатационным характеристикам кофеварки “Миллениум” отвечают современным требованиям, предъявляемым к производству кофе.

- Подача кофе прекращается, если кофейник убирают из-под разливочного крана до окончания времени варки кофе.
- Разливочный кран оборудован запирающим устройством, препятствующим попаданию капель кофе на конфорку, когда кофейник убирают из-под разливочного крана.
- Кнопки, расположенные на панели управления, делают использование кофеварки очень удобным.
- Конфорки, оснащённые термостатом, поддерживают необходимую температуру кофе в стеклянном кофейнике не зависимо от объёма кофе.
- За конфорками, имеющими тефлоновое покрытие, легко ухаживать.
- Кофеварки оборудованы отключением защиты от перегрева.
- По окончании разлива кофе подаётся звуковой сигнал.
- Полуавтоматические кофеварки заправляются с передней части
- Количество кофе, которое готовится в автоматических кофеварках, можно запрограммировать при помощи кнопок на пульте управления с точностью до одной чашки.
- Может быть запрограммирована функция очистки от накипи. Когда возникает необходимость очистки, подаётся сигнал.
- Стальной корпус кофеварки покрыт нержавеющей хромоникелевой сталью, а в передней части корпуса находится изящная панель управления.
- Автоматические кофеварки оснащены устройством для экстрагирования, включение которого обеспечивает извлечение из кофе всех ароматов.
- Все кофеварки серии “Миллениум” действуют на основе надёжного прямоточного нагрева, использующего всегда чистую воду и управляемого программируемой электронной системой.

МЕТОС M100 И M200

Полуавтоматическая кофеварка Метос M-100 имеет в передней части отверстие для залива воды, облегчающее использование прибора, а Метос M-200 подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены одним фильтрующим блоком и двумя конфорками. Производительность кофеварок составляет 18 л (144 чашки) кофе в час, кофейник (1,8 л) кофе наполняется за 6 минут. Объём производства кофе автоматической кофеваркой M-200 можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплект входят два стеклянных кофейника, фильтр и мерный стаканчик для кофе.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
M 100	4157100	18	205x380x465	240В 1-ф 2,25 кВт 10А	-
M 200	4157200	18	205x380x465	240В 1-ф 2,25 кВт 10А	3/4”



Метос M100



Метос M102

МЕТОС M102 И M202

Полуавтоматическая кофеварка Метос M-102 имеет в передней части отверстие для залива воды, облегчающее использование прибора, а Метос M-202 подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены двумя фильтрующими блоками и четырьмя конфорками. Производительность кофеварок составляет 28 л (224 чашки) кофе в час. Кофейник (1,8 л) кофе наполняется за 8 минут. Объём производства кофе автоматической кофеваркой M-202 можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплект входят четыре стеклянных кофейника, два фильтра и мерный стаканчик для кофе.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
M 102	4157102	28	420x380x465	240В 1-ф 3,50 кВт 16А	-
M 202	4157202	28	420x380x465	240В 1-ф 3,50 кВт 16А	3/4”

Складской товар

МЕТОС MT100B И MT200B

Кофеварки Метос MT-100B и MT-200B разливают кофе в термос. Верхняя часть кофеварок плавно регулируется в пределах 275-385 мм. Полуавтоматическая кофеварка Метос MT-100B имеет в передней части отверстие для залива воды, облегчающее использование прибора, а Метос MT-200B подключается к водопроводу стационарно. Кофеварки оснащены одним фильтрующим блоком. Производительность кофеварок составляет 18 л (144 чашки) кофе в час, термос (2,2 л) кофе наполняется за 7,5 минут. Объём производства кофе автоматической кофеваркой MT-200B можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплект входит фильтр и мерный стаканчик для кофе. В поставку не входит термос. Модели V с регулируемой высотой предназначены для более высоких термосных колб.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
MT 100	4157111	18	205x380x545/655	240В 1-ф 2,10 кВт 10А	-
MT 200	4157211	18	205x380x545/655	240В 1-ф 2,10 кВт 10А	3/4"
MT 100v	4157110	18	205x380x545/655	230В 1-ф 2,10 кВт 10А	
MT 200v	4157210	18	205x380x545/655	230В 1-ф 2,10 кВт 10А	3/4"



Метос MT100B (термос как принадлежность)

МЕТОС M200B

Модели Метос M-200B оснащены баком для горячей воды объёмом 2 литра. Автоматическая модель Метос M-200B подключается к водопроводу стационарно. Заполнение бака для горячей воды тоже проводится автоматически. Кофеварки оснащены одним фильтрующим блоком, двумя конфорками с тефлоновым покрытием и баком для горячей воды объёмом 2 литра с краном. Производительность кофеварок составляет 14 л (112 чашек) кофе в час, кофейник (1,8 л) наполняется кофе приблизительно за 8 минут. Объём производства горячей воды составляет 16 литров в час. Объём варки кофе автоматической кофеваркой M-200B можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплект входят два стеклянных кофейника, фильтр, мерник для кофе и каплесборник MB.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
M 200 в	4157204	14/16	420x380x465	240В 1-ф 3,35 кВт 16А	3/4"



Метос M200B

МЕТОС M202B

Модель Метос M-202B оснащена баком для горячей воды объёмом 2 литра. Автоматическая модель Метос M-202B подключается к водопроводу стационарно. Заполнение бака для горячей воды тоже проводится автоматически. Кофеварки оснащены двумя фильтрующими блоками, четырьмя конфорками и баком для горячей воды объёмом 2 литра. Производительность кофеварок составляет 36 л (288 чашек) кофе в час, кофейник (1,8 л) кофе наполняется приблизительно за 6 минут. Объём производства горячей воды составляет 21 литр в час. Объём производства кофе автоматической кофеваркой M-202B можно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплект входят четыре стеклянных кофейника, два фильтра, мерник для кофе и каплесборник MB.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
M 202 B	4157206	36/21	620x380x465	400В 3-ф 6,60 кВт 16А	3/4"

МЕТОС MT200B И MT202B

Модели MT 200B и MT 202B оснащены 2-литровым баком для горячей воды. Автоматические модели MT 200B и MT202 B подключаются к водопроводу стационарно. Заполнение водой бака также автоматическое. Модели MT200B оснащены одним фильтрующим блоком и баком для горячей воды на 2 литра. Производительность кофеварки составляет 14 литров (112 чашек) в час, термос (2,2 литра) заполняется за 9,5 минут. MT 202B имеет 2 фильтрующих блока и 2 бака для горячей воды, производительность 36 литров (288 чашек) в час или 21 литров горячей воды в час. Модели MT200B и MT202B возможно запрограммировать в соответствии с желаемым количеством чашек. В комплектацию входят фильтр, термос на 2,2 литра (2 шт. для модели MT202B), мерный стакан для кофе, каплесборник .
Модель MT200Bп, используемая с термосным контейнером, поставляется без контейнера. В поставку входят фильтрующая воронка, синтетический каплесборник, мерный стакан для кофе и решетка MW.

Метос	Код	Производ. л/час	Габариты мм	Эл.соединение	Подвод воды
MT200B	4157212	14/16	420x380x650	230В 1-ф 3,20 кВт 16А	3/4"
MT202B	4157214	36/21	620x380x650	400В 3-ф 6,30 кВт 16А	3/4"
MT200Bп	4157216	14/16	420x380x595	230В 1-ф 3,20 кВт 16А	3/4"



Метос MT200B

КОФЕВАРКИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Метос X100 Метос XT100

Метос X100 представляет собой основную модель с ручным заливом воды. Она снабжена одним фильтрующим блоком и двумя конфорками. Модель XT100 является термосом с одной конфоркой. Управление механическое. 1,8 л приготавливается за 5-6 минут. Производительность 18 л час. Фильтрование полной или 1/2 порции. В комплект входит 1 (один) стеклянный кофейник.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Производительность л/час
X100	4157380	190x370x433	230В 1-ф 2,25 kW 10A	18
XT100	4157385	190x370x477	230В 1-ф 2,25 kW 10A	18

ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ПЛИТКИ МЕТОС

M-21 и M-22 являются конфорками, управляющимися термостатом и предназначенными для поддержания температуры стеклянных кофейников, наполненных кофе. Модель M-21 оснащена одной, а модель M-22 - двумя конфорками с тефлоновым покрытием.

Метос	Код	Габариты мм	Эл.соединение
M21	4157160	205x200x75	240В 1-ф 0,07 кВт 6А
M22	4157162	205x380x75	240В 1-ф 0,14 кВт 6А



Метос M22



Тележка для подачи кофе Метос ДжР - откидные полки за доплату

Складской товар

ТЕЛЕЖКИ К КОФЕВАРКАМ

В набор тележек Метос добавили специальные тележки для транспортировки и подачи горячих напитков.

Тележки имеют эргономический дизайн и конструкцию полностью из нержавеющей стали 18/9. Колеса Ø 125 мм, два с блокировкой. Бак с напитком устанавливается на полке со стопорным устройством.Чтобы не поднимать тяжелый бак, тележка помещается у варочного аппарата. Тележка комплектуется дополнительными принадлежностями.
Тележка для подачи кофе Метос Комби
Тележки моделей ДжР и СТ оснащены центрирующими выступами (3 шт.) для контейнера и поддоном для сбора капель, расположенным под краном. Под верхней частью находится шкаф для чашек, закрытый с трех сторон и имеющий пять пар направляющих для подносов. При использовании дополнительных, съемных боковых панелей, выдвижного ящика и подносов из нерж. стали, тележка может преобразовываться в передвижной буфет.
Тележки модели Дж оснащены центрирующими выступами (3 шт.) для контейнера, поддоном для сбора капель и полкой. Также возможен вариант с использованием дополнительного выдвижного ящика.

Наименование	Код	Габариты мм	Для баков
Дж	4171487	460x660x860	1x10 л
ДжР	4171467	460x620x1040	1x10 л
СТ	4171469	525x860x1040	1x10 л

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Выдвижной ящик	4171494		для тележек Дж/ДжР
Выдвижной ящик	4171496		для тележек СТ
Поднос из нерж. стали	4171511	330x395x15	для тележек ДжР/СТ
Съемные боковые панели	4171529		для тележек ДжР
Съемные боковые панели	4171531		для тележек СТ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Небьющийся кофейник



Стеклянный кофейник

Принадлежности	Код
Кофейник 1,8 л	4102074
Небьющийся кофейник 1,8 л	4102077
Нержав. кофейник 2 л	4130868
Фильтр для кофе, серия M	4157165
Фильтр черный, серия A	4103631
Фильтр для чая, оранжевый, серия A	4157309
Фильтр для кофе, серия E	4157171
Бумажные фильтры 1000 шт.	4103166
Микрофильтр	4157169
Термос 2,2 л	4126575
Термос с краном 2,4 л	4157318
Термос-кувшин CC 2 л	4126579
Станция для кофе	4126577
Чистящий порошок Coffex 0,8 кг	4136050



Термос-кувшин CC 2 л



Микрофильтр



Оранжевый фильтр для чая, черный для кофе



Бумажные фильтры



Нержав. кофейник 2 л



Термос на 2,2 л



Термос на 2,4 л с краном включает запасное стекло и щетку для очистки.



Станция для кофе

БОЙЛЕРЫ МЕТОС



Метос ВКТ 3



Метос ВКТ-Д10

Метос ВКТ 3н ХА представляет собой настольный бойлер с ручным заливом воды. Метос ВКТ 3н ВА с автоматическим подводом воды. 3 литра т.е. 24 чашек. Время нагрева прибл. 9 минут, температура хранения 96°C.

Метос	Код	Производит.	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
ВКТ 3н ХА	4163077	21 л/час	215x280x445	230В 1-ф 2,1кВт 10А	-
ВКТ 3н ВА	4163078	21 л/х	215x280x445	230В 1-ф 2,1кВт 10А	3/4"

Метос ВКТ-Д5н и Д10н представляют собой настольные бойлеры с изоляцией. Залив вручную. Вместимости 5 и 10 литров. Регулировка температуры термостатом до 97°C. Время нагрева 20 - 97°C ВКТ-Д 5 ок. 10 минут и ВКТ-Д 10 ок. 20 минут. Кран для слива с мерным стеклом, которое указывает количество воды.

Метос	Код	Производит.	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
ВКТ-Д 5н ХА	4163053	30 л/час	Ø237x406	230В 1-ф 3,2 кВт 16А	-
ВКТ-Д 10н ХА	4163055	30 л/час	Ø307x426	230В 1-ф 3,2 кВт 16А	-



Метос ВКИ

Метос ВКИ представляет собой настенный бойлер. Регулировка температуры термостатом до 97°C. Кран для слива со стеклом, поворачивающаяся труба для слива. Автоматическое заполнение водой возможно выключить во время фильтрования кофе. За доплату дополнительный кран и сливная труба.

Метос	Код	Производит.	Габариты мм	Эл. соединение	Вода/Слив
ВКИ 10н	4163086	30 л/час	Ø224x520	230В 1-ф 3,2 кВт 16А	3/4" 1/2"
ВКИ 20н3	4163093	30 л/час	Ø304x585	230В 1-ф 3,2 кВт 16А	3/4" 1/2"
ВКИ 20н6	4163103	60 л/час	Ø304x585	400В 3-ф 6,6 кВт 10А	3/4" 1/2"
ВКИ 40н	4163121	90 л/час	Ø388x685	400В 3-ф 9,6 кВт 16А	3/4" 1/2"
ВКИ 60н	4163128	90 л/час	Ø388x855	400В 3-ф 9,6 кВт 16А	3/4" 1/2"
ВКИ 80н	4163131	180 л/час	Ø445x891	400В 3-ф 19,2 кВт 32А	3/4" 1/2"

Принадлежности	Код
Кран и сливная труба левая	4163135
Кран и сливная труба правая	4163136
Кран и две сливных трубы	4163137
Маленький кран вместо сливной трубы	4163138

Посуда ГН, перевозка пищи

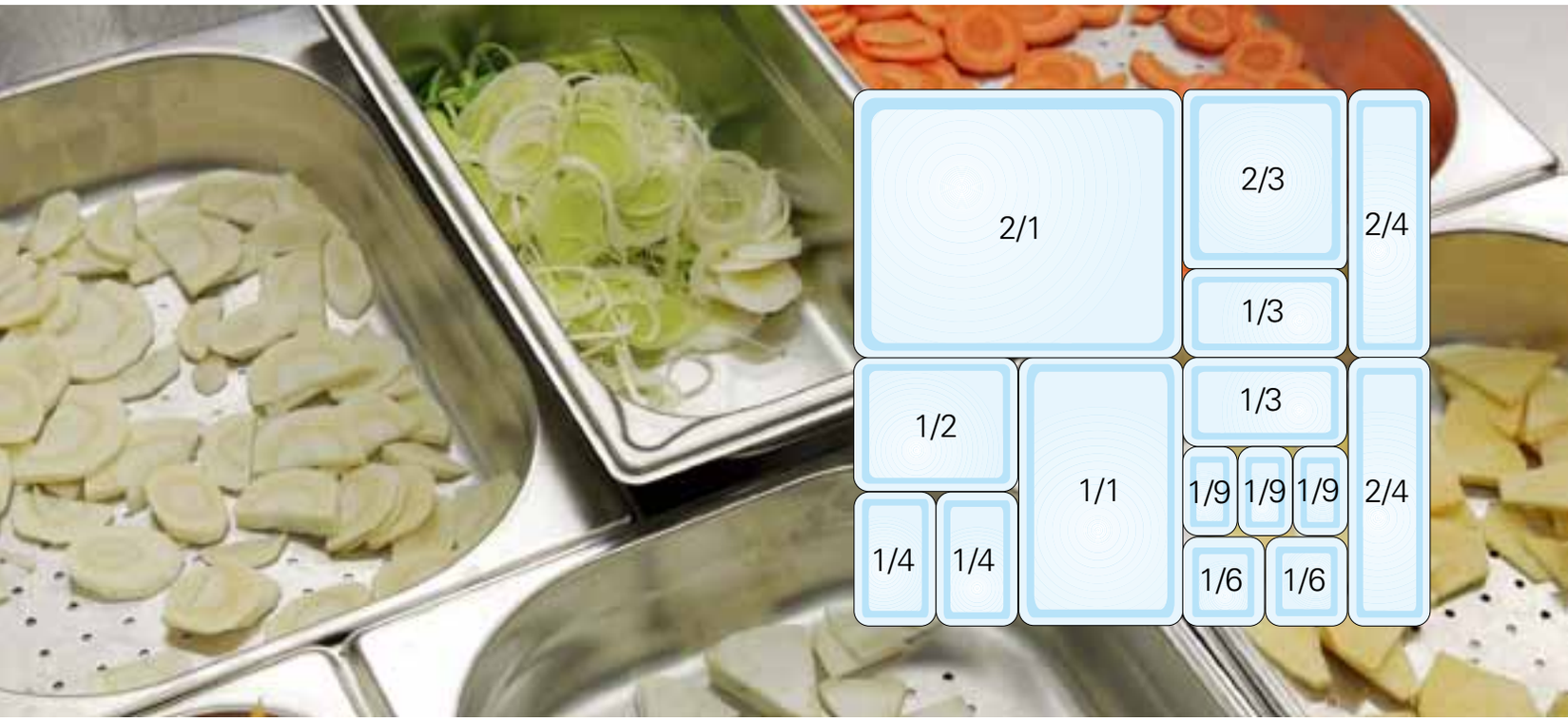








ПОСУДА МЕТОС ГН



Посуда Метос ГН изготовлена из легко очищаемой нержавеющей стали 18/8. В набор входят все размеры, а также перфорированные и модели с ручками. Пластиковая и нержавеющая посуда совместимы друг с другом. Посуда Метос ГН подходит для всего оборудования Метос.

- прочные
- закругленная форма
- для приготовления, перевозки и раздачи



Посуда	Код	Габариты/Объем
ГН 2/1-20	4255031	650x530 мм/ 4,5 литра
ГН 2/3-20	4255067	325x354 мм/ 1,25 литра
ГН 2/3-40	4255069	3 литра
ГН 2/3-65	4255071	5,25 литров
ГН 2/3-100	4255073	8 литров
ГН 2/3-150	4255075	11,5 литров
ГН 1/1-20	4255002	325x530 мм/ 1,9 литра
ГН 1/1-40	4255004	4,5 литра
ГН 1/1-65	4255001	7,4 литров
ГН 1/1-100	4255009	12,6 литров
ГН 1/1-150	4255010	18 литров
ГН 1/1-200	4255012	25 литров
ГН 1/2-20	4255018	325x265 мм/ 0,85 литра
ГН 1/2-40	4255024	1,75 литра
ГН 1/2-65	4255020	3,5 литра
ГН 1/2-100	4255025	5,5 литров
ГН 1/2-150	4255027	8,5 литров
ГН 1/2-200	4255028	11 литров
ГН 1/3-40	4255081	325x176 мм/ 1,5 литра
ГН 1/3-65	4255083	2,25 литра
ГН 1/3-100	4255030	3,5 литра
ГН 1/3-150	4255087	5,5 литров
ГН 1/3-200	4255089	7,25 литров
ГН 1/4-65	4255045	265x162 мм/ 1,5 литра
ГН 1/4-100	4255047	2,5 литра
ГН 1/4-150	4255049	3,75 литра
ГН 1/4-200	4255051	5,25 литров
ГН 2/4-65	4255037	530x162 мм/ 3,5 литра
ГН 2/4-100	4255039	5,5 литров
ГН 1/6-65	4255091	176x162 мм/ 1 литр
ГН 1/6-100	4255093	1,5 литра
ГН 1/6-150	4255095	2,25 литра
ГН 1/6-200	4255097	3 литра
ГН 1/9-65	4255099	176x108 мм/ 0,5 литра
ГН 1/9-100	4255100	0,8 литра

Складской товар

ПОСУДА МЕТОС ГН



Крышки с закругленными углами для обычных контейнеров и контейнеров с ручками	Код
ГН 1/1 крышка	4255200
ГН 1/1 шарнирная крышка	4119141
ГН 1/2 крышка	4255205
ГН 1/3 крышка	4255209



Крышки с квадратными углами для обычных контейнеров без ручек	Код
ГН 2/3 крышка	4255215
ГН 1/4 крышка	4255207
ГН 1/6 крышка	4255211
ГН 1/9 крышка	4255213
ГН 2/4 крышка	4255206



Крышки с уплотнением	Код
ГН 1/1 крышка с уплотнением	4255220
ГН 1/2 крышка с уплотнением	4255225
ГН 1/3 крышка с уплотнением	4255230
ГН 1/4 крышка с уплотнением	4255235
ГН 1/6 крышка с уплотнением	4255233

Температурный диапазон крышек с уплотнением -40 °С...+180 °С



Перфорированные	Код
ГН 1/1-65 Р	4255135
ГН 1/1-100 Р	4255137
ГН 1/1-150 Р	4255139
ГН 1/2-65 Р	4255143
ГН 1/2-100 Р	4255145
ГН 1/2-150 Р	4255147



Решетки	Код
Решетка ГН 2/1 нерж.	4242002
Решетка ГН 1/1 нерж.	4242001



Промежуточное дно	Код
Пром. дно ГН1/1	2026179
Пром. дно ГН1/2	2026180
Пром. дно ГН1/4	4204968



Контейнеры с ручками	Код
ГН 1/1-65 КС	4255105
ГН 1/1-100 КС	4255107
ГН 1/2-65 КС	4255111
ГН 1/2-100 КС	4255113
ГН 1/2-150 КС	4255115
ГН 1/2-200 КС	4255117
ГН 1/3-100 КС	4255125
ГН 1/3-150 КС	4255127
ГН 1/3-200 КС	4255129



Алюминиевые лотки и противни	Код
ГН 2/1-40 противень	4198018
ГН 1/1-40 противень	4100216
ГН 2/1, кор. край загнут	4105759
ГН 2/1, длин. край загнут	3490681
ГН 1/1, кор. край загнут	3481239
ГН 1/1, длин. край загнут	3035668
ГН1/1-для батона	4131188
ГН 2/3 противень	4198016

ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА МЕТОС

Наименование	Код
ГН 1/1-65, пласт.	4181245
ГН 1/1-100, пласт.	4181252
ГН 1/1-150, пласт.	4181277
ГН 1/1-200, пласт.	4181284
ГН 1/2-65, пласт.	4181291
ГН 1/2-100, пласт.	4181301
ГН 1/2-150, пласт.	4181319
ГН 1/2-200, пласт.	4181326
ГН 1/3-65, пласт.	4181333
ГН 1/3-100, пласт.	4181358
ГН 1/3-150, пласт.	4181365
ГН 1/3-200, пласт.	4181372
ГН 1/4-65, пласт.	4181397
ГН 1/4-100, пласт.	4181407
ГН 1/4-150, пласт.	4181414
ГН 2/4-65, пласт.	4181480
ГН 2/4-100, пласт.	4181481
ГН 1/6-65, пласт.	4181421
ГН 1/6-100, пласт.	4181439
ГН 1/6-150, пласт.	4181446

Наименование	Код
ГН 1/9-65, пласт.	4181453
ГН 1/9-100, пласт.	4181478
ГН 1/1-крышка, пласт.	4181485
ГН 1/2-крышка, пласт.	4181492
ГН 1/3-крышка, пласт.	4181502
ГН 1/4-крышка, пласт.	4181527
ГН 2/4-крышка, пласт.	4181550
ГН 1/6-крышка, пласт.	4181534
ГН 1/9-крышка, пласт.	4181541
ГН 1/1-крышка с отверстием	4181559
ГН 1/2-крышка с отверстием	4181566
ГН 1/3-крышка с отверстием	4181573
ГН 1/4-крышка с отверстием	4181598
ГН 1/6-крышка с отверстием	4181608
ГН 1/1-пром. дно	4182658
ГН 1/2-пром. дно	4182697
ГН 1/6-пром. дно	4182672
ГН 1/1 крышка с 1 отверстием	4204005
ГН 1/1 крышка с 2 отверстиями	4204012
ГН 1/2 крышка с 1 отверстием	4204037





Пластиковая посуда Метос ГН для хранения и раздачи. Прозрачная, ударостойкая, температурные пределы -40°С ... +100°С. Мерная шкала.



Крышка ГН 1/1 с двумя отверстиями







КОНТЕЙНЕРЫ МЕТОС ГН С ПОКРЫТИЕМ

Контейнеры с гранитной эмалировкой

- Хороший результат жарки, продукт подрумянивается также и с нижней стороны
- Легко очищаемые, допускается машинная мойка
- Для жарки и выпечки



Метос	Код
Эмалированный контейнер ГН 2/1 20 мм	4222020
Эмалированный контейнер ГН 2/1 40 мм	4222021
Эмалированный контейнер ГН 2/1 60 мм	4222022
Эмалированный контейнер ГН 1/1 20 мм	4154851
Эмалированный контейнер ГН 1/1 40 мм	4154869
Эмалированный контейнер ГН 1/1 60 мм	4154876
Эмалированный контейнер ГН 1/2 20 мм	4193804
Эмалированный контейнер ГН 1/2 40 мм	4193794
Эмалированный контейнер ГН 1/2 60 мм	4193787

Контейнеры изготовлены из прочного алюминия, легкие и удобные в использовании. Быстрый и равномерный прогрев гарантирует минимальные потери сочности продукта. Возможные размеры: ГН1/1 (530*325 мм), ГН1/2 (325*265 мм), ГН 1/3 (325*176 мм) ГН 2/3 (354*325 мм)

Прочные контейнеры с покрытием Этерна (с содержанием титана)

- Жарка и выпечка без жира
- Материал, нейтральный к окружающей среде
- Легко очищаемые, возможна машинная мойка, кроме мытья с гранулами
- Нагрев до +280°C



Метос	Код
Контейнер ГН 1/1-20 с антипригарным покрытием	4100435
Контейнер ГН 1/1-40 с антипригарным покрытием	4100436
Контейнер ГН 1/1-60 с антипригарным покрытием	4100437
Контейнер ГН 1/2-20 с антипригарным покрытием	4100447
Контейнер ГН 1/2-40 с антипригарным покрытием	4100448
Контейнер ГН 1/2-60 с антипригарным покрытием	4100449
Контейнер ГН 1/3-20 с антипригарным покрытием	4100420
Контейнер ГН 1/3-40 с антипригарным покрытием	4100421
Контейнер ГН 1/3-60 с антипригарным покрытием	4100422
Контейнер ГН 2/3-20 с антипригарным покрытием	4100438
Контейнер ГН 2/3-40 с антипригарным покрытием	4100439
Контейнер ГН 2/3-60 с антипригарным покрытием	4100442
Решетка ГН 1/1	4100440

ТЕПЛОИЗОЛИРОВАННЫЕ ТРАНСПОРТНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ СЕЙФ ХОТ



Теплоизолированный контейнер Сейф Хот 10



Теплоизолированный контейнер Сейф Хот 20



Теплоизолированные транспортные контейнеры Сейф Хот изготовлены из нержавеющей стали и предназначены для транспортировки горячих и холодных пищевых продуктов. Конструкция с двойными стенками обеспечивает исключительно эффективную теплоизоляцию, поддерживающую требуемую температуру в течение многих часов. Бесшовный внутренний бак легко очищается. Предлагаются четыре модификации теплоизолированных баков емкостью: 10, 15, 20 и 30 литров.

Крышка уплотняется шестью защелкивающимися прижимами и силиконовой прокладкой. В центре крышки установлен клапан для предотвращения разряжения внутри бака, которое возникает при транспортировке горячих пищевых продуктов. В противном случае открыть крышку почти невозможно. На боковых поверхностях контейнера закреплены две ручки, и одна ручка расположена на крышке. Дно контейнера защищено резиновой манжетой для обеспечения звукоизоляции и предотвращения скольжения контейнера. Контейнеры могут быть установлены один на другой.

Метос теплоизолированный контейнер	Код	Габариты, мм	Емкость
Сейф Хот 10	2024038	Ø320x170	10
Сейф Хот 15	2024039	Ø320x230	15
Сейф Хот 20	2024040	Ø320x310	20
Сейф Хот 30	2024041	Ø320x470	30

ЧЕРНЫЕ КОРОБКИ ГН1/2 И ГН1/1



Посуду ГН легко вынимать из Черной Коробки Метос, т.к. достаточно места для рук. Не требуется никакого дополнительного оборудования.

Транспортные ящики Метос Черные Коробки, изготовлены из вспененного полипропилена (ЕПП) поставляются уже несколько лет и стали популярными благодаря отличным свойствам материала, которые позволяют многообразное пользование. Теплоизолирующая способность ЕПП высокая, что позволяет потребление для транспортировки и хранения как горячих так и холодных блюд и напитков. Другие основные свойства материала легкость, ударостойчивость и легкость очистки содействуют популярности.



Сменные ручки и ремни



Крышки открываются сверху. По бокам внутри коробок предусмотрено место для рук. Для хранения холодной пищи используются холодильные элементы. В коробке размером ГН 1/1 для холодильного элемента предсмотрена специальная дополнительная крышка. Диапазон температур -40...+110°C.

Преимущества Черной Коробки:
Ударостойчивая, выдержит мойку в машине. Легкая и штабелируемая. Финское производство. Выдержит химикаты и масла. Пределы тем-пературы -40°C...+110°C



Черная коробка ГН1/1 с дополнительной крышкой и холодным элементом

Наименование	Код	Габариты мм	Вместимость	Вес
ГН1/2 Черная Хенди	4170040	450x330x300	3xГН1/2-65	0,9 кг
ГН1/1 Черная	4170028	650x400x300	3xГН1/1-65	2,3 кг
ГН1/1 крышка	4170029	650x400x60		0,4 кг
Хол. элемент -23°C	4170030	ГН1/1 использовать с крышкой		3,5 кг
Хол. элемент -1°C	4170031	ГН1/1 использовать с крышкой		3,5 кг
Хол. элемент -23˚C	4170036	ГН1/2		1,8 кг
Хол. элемент -1˚C	4170037	ГН1/2		1,8 кг
Транспортный поддон	4170032	670x420 мм	для ГН1/1 Черная	
Тележка для перевозки	4554134	730x465x920	для ГН1/1 Черная	
СДТ ББ	4554142	1930x 770x1890	Тележка для сушки и хранения 15 Черных коробок	

Тележка для перевозки Черных коробок ГН 1/1 Метос (свободное место 420x690 мм). Барьер держит нижнюю коробку на месте. Полностью из нержавеющей стали. Бесшовная конструкция гарантирует легкую очистку. Колеса Ø125 мм, два из них с блокировкой.



Черная коробка ГН1/2 Хенди



Холодильные элементы



Тележка для перевозки Черной коробки ГН 1/1

КОРОБКА МАКСИ



Внутренние габариты коробки Макси 500x400x320 мм и вместимость 65 литров. Она предназначена для транспортировки как холодных так и горячих блюд. Пределы температуры -40°С...+110°С. Для холодной транспортировки поставляется дополнительная крышка для холодного элемента.

Наименование	Код	Габариты мм	Внутр. габариты	Вес
Черная Макси	4170042	600x500x400	65 л (500x400x320)	3,6 кг
Доп.крышка Макси	4186853	650x400x60		0,3 кг
Хол. элемент -23°С	4170030	ГН1/1 использовать с крышкой		3,5 кг
Хол. элемент -1°С	4170031	ГН1/1 использовать с крышкой		3,5 кг

Черная коробка Макси с дополнительной крышкой и холодным элементом

КОРОБКА ДЛЯ ПЕКАРЕН

Коробка для пекарен предназначена для транспортировки пекарских изделий и посуды ГН. Она помещает посуду ГН 1/1-100 (вместимость 22 литров). Пределы температуры -40°С ... +110°С.

Наименование	Код	Габариты мм	Вместимость	Вес
Коробка для пекарен	4186821	600x400x170	ГН1/1-100	0,8 кг



Коробка для пекарен



КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС

Контейнер для раздачи Метос вмещает 1 коробку для мяса и коробку для готовой пищи или 3 коробки для пекарен/готовой пищи одновременно, поставленных одну на другую. В верхней части контейнера имеется свободное пространство для низкой проволочной корзины, в которую можно поместить холодильный или морозильный элемент. Корзины и охлаждающие элементы за отдельную плату. В контейнере есть место для сопроводительных документов и карточки с информацией.

Внутренние размеры контейнера 620x420x393 мм , внутренний объем 102 литра. Температура в пределах -40°С ... +110°С.

Метос	Код	Габариты	Вместимость	Вес
Контейнер для раздачи	4208634	700x500x480	ГН1/1-100	4 кг
Корзина	4208641	для хол.элемента		

ТРАНСПОРТНЫЙ ЯЩИК МЕТОС ЕПП

Транспортный ящик ЕПП изготовлен из того же материала, что и Черные коробки. Ящик хорошо термоизолирован, подходит для хранения как теплой, так и холодной пищи. При длительном хранении холодной пищи можно использовать холодильный элемент. Ящик ЕПП прочный и легкий, что делает его очень удобным для перевозки готовых блюд. Из соображений универсальности ящик имеет одиннадцать пар направляющих (для контейнеров ГН любой высоты). Таким образом, вместимость ящика – 5 шт. ГН1/1-65 или 3 шт. ГН1/1-100+1шт.ГН1/1-65 и т.д. Ящики ЕПП можно перевозить на тележках Метос ПФТ-2 (та же модель, что и для перевозки Черных коробок).

Метос	Код	Габариты	Вместимость
Транспортный ящик ЕПП	4170051	635 x 410 x 550	5 шт.ГН1/1-65
Хол. элемент -23˚С	4170036	ГН1/2	1,8 кг
Хол. элемент -1˚С	4170037	ГН1/2	1,8 кг



Транспортный ящик Метос ЕПП.

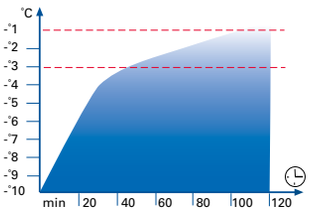
ПОРЦИОННАЯ УПАКОВКА



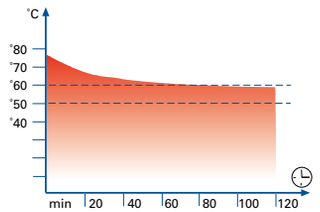
Метос ДелиКэр и посуда Арабии содействуют приятному моменту питанию

Питание для многих - самый важный момент дня. Разработка порционной упаковки ДелиКэр основывается на желании достичь домашний момент питания. ДелиКэр предназначена для доставки пищи на дом, на рабочее место или в больнице больному.

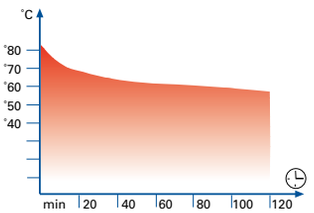
- легкая и прочная
- сохраняет свойства пищи
- все детали упаковки выдерживают мойку в машине
- для разных блюд и разных видов раздачи
- для круглогодичного потребления



Хранение мороженого 2 часа



Хранение ухи 2 часа



Хранение картофельного пюре и соуса 2 часа

- крышки держатся плотно благодаря упаковке
- место для пальцев для поднятия тарелки
- дно и крышка плотно закрываются
- пластмассовые крышки посуды
- формирование позволяет ставить друг на друга
- перегородка разделяет горячую и холодную секцию
- место для пальцев для поднятия
- место для пальцев для поднятия крышки
- место для идентифицирующей карточки
- из ударостойкого стеклопластика, выдержит мойку в машине



Наименование	Код
ДелиКэр порционная упаковка	4185151
Состоит из следующих частей:	
ДелиКэр дно и крышка	4185169
Арабиа Кести Ø 24 тарелка	4185673
Пластмассовая крышка	4185176
Арабиа Кести Регулар 20 тарелка для супа	4185666
Пластмассовая крышка для супа	4185183
Арабиа Савоие 1 шт. чаш по 0,25 л для десерта и салата *	4185698
Пластмассовая крышка для чаши 2 шт.	4185225
*Порционная упаковка ДэлиКэр включает в себя 2шт.чаш и 2шт.крышек	
ДэлиКэр принадлежности :	
Идентифицирующая карточка, красная 20 шт.	4185761
Идентифицирующая карточка, синяя 20 шт.	4185779
Идентифицирующая карточка,белая 20 шт.	4185786
Идентифицирующая карточка, желтая 20 шт.	4185793
Подставка для носки 4-х упаковок, поддон и ремень	4167794
Ремень 1750 мм для 5-и упаковок	4185881
Тележки для сушки и хранения упаковок ДелиКэр снимки на стр. 415	
Тележка для сушки и хранения 64-х упаковок	4554140



Подставка для носки и ремень

Складской товар



Посуда Арабии



Идентифицирующие карточки

ТЕРМОТЕЛЕЖКА МЕТОС ТЕРМИА



Термотележка Метос Термиа 950ХЛ



Термотележка Метос Термиа 1400Х



В термотележку Метос Термиа 1400Х помещается 10 контейнеров ГН 1/1-100



Внутри съемные проволочные направляющие. С помощью вентилятора тепло распространяется ровно по всей тележке.



Благодаря открывающейся крышке, тележку можно использовать при раздаче пищи.



Легко чистить: бесшовная конструкция, съёмные направляющие и крышка.

Метос Термиа является многофункциональной тележкой для транспортировки и хранения горячей пищи. Благодаря открывающейся крышке, которой оснащена модель Термиа 950 ХЛ, эту тележку можно использовать как мармит при подаче блюд. При помощи вентилятора и плавной регулировке температуры тепло распространяется эффективно и равномерно по всей тележке.

Конструкция тележки способна выдержать интенсивную эксплуатацию. Тележка полностью изготовлена из прочной нержавеющей стали. Резиновые колёса и большая ручка облегчают работу с тележкой. Диаметр колёс 125 мм. Два колеса оснащены блокировкой. Бесшовная конструкция шкафа с закруглёнными краями и съёмными проволочными направляющими облегчает чистку. Корпус, крышка и дверцы имеют эффективную теплоизоляцию. Дверь оборудована уплотняющей прокладкой и удобным замком. В тележке имеется свёрнутый в моток электропровод длиной 1,5 м и держатель для него.

В стандартную комплектацию входят проволочные направляющие для посуды ГН-100. Вместимость тележки Термиа 950 - 6 шт. посуды ГН 1/1-100, а тележки Термиа 1400 - 10 шт посуды ГН 1/1-100.

За дополнительную плату можно заказать проволочные направляющие для посуды ГН1/1-65. В этом случае вместимость тележек серии 950 – 8 штук контейнеров ГН1/1-65, а вместимость тележек серии 1400 – 14 штук контейнеров ГН1/1-65. Если предполагается использовать посуду ГН размером 1/2, 1/3 или 2/3 – рекомендуется заказывать плоские направляющие.

ХЛ = с подогревом и открывающейся крышкой Х = с подогревом и фиксированным верхним уровнем
И = без подогрева и с фиксированным верхним уровнем.

Метос	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.соединение**
Термиа 950 ХЛ	4208031	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 950 Х	4208024	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 950 И	4208017	490x770x950	
Термиа 1400 Х	4208056	490x770x1400	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 1400 И	4208049	490x770x1400	
Принадлежности		**Код**	
Проволочные направляющие – 65	для Термиа 950	4208057	
Проволочные направляющие – 65	для Термиа 1400	4208058	
Плоские направляющие – 65	для Термиа 950	4208059	
Плоские направляющие – 65	для Термиа 1400	4208060	
Плоские направляющие – 100	для Термиа 950	4208061	
Плоские направляющие – 100	для Термиа 1400	4208062	

Дополнительные направляющие заменяют стандартные направляющие для посуды ГН 1/1-100

Складской товар




SURLODGE



Раздаточные тележки для технологий «cook & chill и cook & serve»

Вид раздачи	**Централизованная раздача с подносами**			**Децентрализованная раздача с использованием ГН-контейнеров**	
	Метос Барлодж			Метос Барлодж	
Тележка	**РТС**	**Новафлекс**	**Б-ПОД**	**Миниген I & II**	**Мультиген II & III**
Метод приготовления	cook & serve cook & chill	cook & serve cook & chill	cook & serve cook & chill	cook & serve cook & chill	cook & serve cook & chill
Технология	В тележке	В тележке Опция: Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки	В стационарной основной установке	В тележке Опция: Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки	В тележке Опция: Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки





ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ Б-ПОД

Эффективная система раздачи для приготовления и охлаждения – приготовления и обслуживания – HACCP





С помощью новой системы раздачи Метос Барлодж Б-ПОД обеспечивается возможность подачи пищи не беспокоясь о ее кондиции и необходимости поддержания требуемой температуры. Система повышает эргономические показатели и ускоряет рабочие операции при централизованной раздаче.

Система раздачи Б-ПОД состоит из двух модулей: нейтральной транспортной тележки ПОД и нагревающей и холодильной установки Б-ПОД, которая функционирует как автономная установка. В системе централизованной раздачи отдельные подносы комплектуются и помещаются на кухне в транспортную тележку ПОД. Тележка ПОД подсоединяется к с основной установке Б-ПОД, которая распознает подсоединение тележки и включает рабочий режим в соответствии с предварительно установленной программой. Программы нагрева и охлаждения могут быть установлены индивидуально. Три различные программы содержат требуемую температуру обслуживания, продолжительность обслуживания и возможную программу выдержки. Программирование представляет собой простую операцию. Также предусмотрено применение систем многофункционального управления и HACCP. При достижении требуемой температуры тележка ПОД может быть





ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ Б-ПОД

Эффективная система раздачи для приготовления и охлаждения – приготовления и обслуживания – HACCP

отсоединена от основной установки. Отсоединенная тележка сохраняет нужную температуру в течение продолжительного периода времени, благодаря исключительно эффективной термоизоляции.

Основная установка Б-ПОД изготовлена из нержавеющей стали и имеет две передних панели из ударопрочного и антистатического пластика. Оборудование расположено в верхней части установки, что обеспечивает минимальную занимаемую площадь пола. Это важный фактор при модернизации системы раздачи. Основная установка может быть размещена в любом местоположении в помещении. Нет необходимости в установки ее к стене, поэтому большое число таких установок могут стоять, примыкая боковыми стенками одна к другой. Основная установка оборудована системой конвекционной, принудительной воздушной вентиляции, отличающейся эффективностью функционирования и позволяющей использовать контейнеры. Как нагретый, так и охлажденный воздух направляется сверху в транспортную тележку. Для применения системы не требуется использования специальной посуды.

В базовых моделях тележек ПОД охлаждаются как отсек нагретого, так и отсек охлажденного воздуха, что обеспечивает надлежащее функционирование системы приготовления и охлаждении. Также удобна система для функции приготовления и обслуживания, когда охлаждение отключается для отсека нагретого воздуха.

Основная установка Б-ПОД сконструирована для интенсивной эксплуатации. Конструкция изготовлена из нержавеющей стали. Разделительная стенка с эффективной изоляцией и износостойким уплотнением, предотвращает теплопередачу между нагреваемой и охлаждаемой частями. Предусмотрено использование двух различных по высоте тележек. Вместимость соответствует 20 или 26 подносов Метос Барлодж, с расстоянием между подносами 92 мм, и 24 или 30 подносов, с расстоянием между подносами 80 мм. Основная установка Б-ПОД пригодна для использования с обоими вариантами тележек, благодаря возможности регулировки высоты основной установки.

Прочные колеса большого диаметра обеспечивают удобное и легкое перемещение даже в стесненных пространствах. Благодаря эргономичности конструкции ручек тележки легко поворачиваются. Односторонняя дверца открывается на 2700, что облегчает обслуживание в палатах. Тележки легко чистятся, так как не имеют каких либо электрических устройств. Направляющие для подносов легко отсоединяются для чистки.



Двери тележки ПОД CarbonTech выполнены из углеродного волокна, что значительно снижает вес тележки. Ручки и замки изготовлены из антимикробного материала. Части тележки можно мыть в посудомоечной машине.



Полка для тележки с держателем для мусорного мешка.

Метос Барлодж Б-ПОД	**Код**	**Габариты, мм**	**Электрическое подключение**
Установка Б-ПОД низкая	4215571	866x985x1864/2104	400V 3-ф 8,5 кВт 16A
Установка Б-ПОД высокая	4215573	866x985x1864/2104	400V 3-ф 8,5 кВт 16A
ПОД тележка	**Код**	**Габариты, мм**	**Число подносов** (расстояние между подносами)
ПОД Низкая тележка	4215581	790x880x1420	20 / 24 (80 / 92,3 мм)
ПОД Высокая тележка	4215583	790x880x1660	26 / 30 (80 / 92,3 мм)
Тележка Б-ПОД CarbonTech	**Код**	**Габариты, мм**	**Число подносов (расстояние между подносами)**
ПОД СТ Низкая тележка	4215847	790x895x1410	20 / 24 (92 / 80 мм)
ПОД СТ Высокая тележка	4215848	790x895x1650	26 / 30 (92 / 80 мм)

Варианты	**Код**
Запираемая дверная ручка*	4215586
Буксирная планка*	4215598
ID держатель*	4215600
Полка с держателем для мусора *	4215599
Держатель столовых приборов	4215601
Панель ABS для двери*	4215602
Программное обеспечение Bwise	4262462

Принадлежности 14 частей	**Код**	**Габариты, мм**
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

*заводской заказ

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ PTC

Тележки для приготовления/обслуживания.



Холодная и горячая пища подается на одном подносе.



С помощью тележек для раздачи Метос Барлодж серии PTC можно транспортировать подносы с горячей и холодной пищей для дальнейшей раздачи. PTC помогает подавать великолепные блюда нужной температуры. Серия отличается эргономичностью и простотой использования.

Тележки серии PTC прочные, долговечные и легко передвигаются. Корпус PTC изготовлен из нержавеющей стали 304 и алюминия. У тележки прочный корпус, к которому крепятся все компоненты и панели, благодаря чему до них легко добираться и осуществлять уход. Основание изготовлено из алюминия и окантовано резиновым бампером.
В тележке есть подогреваемая и охлаждаемая секции, которые отделены друг от друга перегородкой. Как подогрев, так и охлаждение достигаются использованием конвекционного воздуха для обеспечения равномерного распределения температуры.
Поднос задвигается в разделяющую перегородку с уплотнением, предотвращающим циркуляцию воздуха между отделениями. Полная изоляция также сохраняется, если поднос не задвинут. Поднос извлекается одним движением. Подносы можно заменить на решетчатые полки для хранения объемных продуктов.
Можно использовать подносы размером 575x325 мм или 530x325 мм. Подносы складываются друг на друга благодаря плоскому дну. Цвета бежевый, пастельный зеленый и пастельный оранжевый. В тележки серии PTC можно загружать любой вид посуды: фарфоровую, рассчитанную на высокие температуры пластиковую и одноразовую.
Две дверцы откидываются в обратную сторону и накладываются одна на другую для удобного доступа к подносам. Тележка оборудована двумя крепкими ручками для безопасного и простого управления. Панель управления видна и при закрытых, и при открытых дверцах.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ PTC

Тележки для приготовления/обслуживания.

Вместимость тележек PTC:

- 20/24: 20 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 24 подноса с расстоянием между подносами 80 мм
- 26/30: 26 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 30 подносов с расстоянием между подносами 80 мм

Система PTC одобрена UL. Все внутренние углы закруглены, чтобы облегчить мытье. Сплошная перегородка или отдельные перегородки и проволочные направляющие для подносов легко извлекаются и моются. Принадлежности PTC можно мыть из шланга и в туннельной моечной машине.

Удобная в использовании панель управления

- кнопка включения/выключения
- три программируемых цикла, программирование для подогреваемого и охлаждаемого отделений
- постоянное отображение температуры в камерах охлаждения и нагрева
- звуковой сигнал в конце цикла
- дополнительный автоматический цикл вентилирования



Дверцы открываются и откидываются на другую сторону, что облегчает работу с подносами.



Резиновый бампер и резиновые колесики с тормозами. Приспособление для буксировки за дополнительную плату.



Дополнительная полка с держателями для мусорных мешков и креплениями для ГН 1/3.



Панель управления проста и удобна в использовании.



Дополнительные принадлежности тележек PTC

- верхняя защитная рама-бортик для поддержки дополнительного оборудования при перевозке
- тележка и подносы для сервировки завтрака
- шесть колес для облегчения передвижения в трудных условиях
- приспособление для буксировки нескольких тележек при моторизованной перевозке
- боковая полка с креплением для двух мешков для мусора и контейнеров для столовых приборов
- держатель для идентификационной карточки
- HACCP: дополнительно в комплект входит система HACCP или программа HIT

Метос Барлодж PTC	Код	Габариты, мм	Вместимость, подносов	Эл.подключение
PTC Низкая тележка	4215685	986 x 778 x 1482	20 / 24 (92,3 / 80 mm)	400В 3-ф 8,2 кВт 16А
PTC Низкая тележка	4215684	986 x 778 x 1482	20 / 24 (92,3 / 80 mm)	230В 1-ф 3 кВт 13А
PTC Высокая тележка	4215687	986 x 778 x 1722	26 / 30 (92,3 / 80 mm)	400В 3-ф 8,2 кВт 16А
PTC Высокая тележка	4215686	986 x 778 x 1722	26 / 30 (92,3 / 80 mm)	230В 1-ф 3 кВт 13А

Варианты	Код
Верхние поручни*	4215724
Боковая полка*	4215725
ID держатель*	4215726
6 колес с тормозами (станд.)*	4215708
Буксирная планка*	4215727
Центральный тормоз для 4 колес*	4215709
Центральный тормоз для 6 колес *	4215710
Программное обеспечение Bwise	4262462

* заводской заказ

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

СИСТЕМА РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ НОВАФЛЕКС II

Система регенерации для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения



Гибкие решения для соответствия любым требованиям. Слева – тележка Новафлекс, посередине – транспортировочная теплоизолированная тележка Изофлекс, а справа – стеллаж Трансфлекс на транспортировочной тележке Доллифлекс.



Тележки Новафлекс предоставляют гибкие решения для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения. Традиционный метод состоит в том, что тележки загружаются в кухне и затем перевозятся в раздаточное отделение. Эти тележки могут также постоянно находиться в раздаточном отделении. Подносы помещаются в стеллаж Трансфлекс в кухне и затем перевозятся в нужное место с помощью тележки Доллифлекс и теплоудерживающего чехла или теплоизолированной тележки Изофлекс. На раздаче стеллаж для подносов помещается в тележку Новафлекс и запускаются программы подогрева и охлаждения

Корпус тележки Новафлекс изготовлен из прочной нержавеющей стали марки 304 и алюминия. Новаторская конструкция и дизайн делают тележку очень легкой и мобильной. До механических и электрических частей можно легко добраться с целью ухода и ремонта. Все части подлежат вторичной переработке и соответствуют международным стандартам по охране окружающей среды ISO 14001.
В тележке имеются подогреваемое и охлаждаемое отделения. Существует дополнительная возможность охлаждения нагреваемой части в целях обеспечения надежной системы приготовления и охлаждения

СИСТЕМА РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ НОВАФЛЕКС II

Система регенерации для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения



Изолированная транспортная тележка Изофлекс со стеллажом Трансфлекс внутри.



Из транспортировочной тележки Изофлекс стеллаж легко перегрузить в основную тележку Новафлекс.



Доллифлекс.



Датчик температуры пищи и сохранение данных HACCP.



Термочехол для тележки Трансфлекс .

Нагревание достигается путем конвекции горячего воздуха для обеспечения постоянной температуры по всей камере. Температура охлаждения поддерживается до тех пор, пока подносы не поступят на раздачу.
Перегородка отделяет нагреваемые и охлаждаемые отделения. Уникальная система одного подноса, характерная для серии Новафлекс, позволяет охлаждать и подогревать определенные части подноса в соответствии с индивидуальными пожеланиями. Полная изоляция обеспечивается специальной прокладкой даже тогда, когда поднос находится вне желобка.
Подносы можно складывать друг на друга, они плоские, их размер – 530x325 мм или 575x325 мм,, цвет бежевый, пастельный зеленый и пастельный оранжевый. В тележки можно загружать любой вид посуды: фарфоровую, рассчитанную на высокие температуры пластиковую, алюминиевую и одноразовую.
Дверца подогреваемого отделения тележек серии Новафлекс открывается на 180°, а дверца охлаждаемого отделения – на 270°. Панель управления сбоку тележки всегда находится в поле зрения и доступна в любой момент. Все внутренние углы закруглены, чтобы облегчить мытье.

Вместимость Новафлекс:

- 20/24: 20 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 24 подноса с расстоянием между подносами 80 мм
- 26/30: 26 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 30 подносов с расстоянием между подносами 80 мм

В комплект дополнительного оборудования тележек Доллифлекс и Изофлекс входит складывающееся вниз приспособление для перемещения нескольких тележек.

Удобная в использовании панель управления

- кнопка включения/выключения
- три программируемых цикла регенерации
- дисплей, отображающий температуру горячей и холодной камер и датчик температуры пищи
- автоматический программируемый таймер
- звуковой сигнал в конце цикла
- видео сигнал

HACCP

В стандартный комплект Новафлекс входит система HACCP или программа HIT. Дополнительно тележка может оборудоваться программой регистрации данных для загрузки оперативной информации или программой Bnetwise, обеспечивающей централизованный контроль и дистанционное управление

Метос Барлодж Новафлекс	Код	Вместимость, подносов	Габариты, мм	Эл.подключение
Новафлекс Низкая тележка	4215609	20/24	1170x763x1370	400В 3-ф 9,1 кВт 15 А
Новафлекс Высокая тележка	4215610	26/30	1170x763x1610	400В 3-ф 9,1 кВт 15 А

Варианты	Код
Запираемая дверь*	4215633
Буксирная планка*	4215632
ID держатель*	4215638
6 колес 200 мм с тормозами (станд.) *	4215626
Дисплей на батареях*	4215636
Центральный тормоз для 4 колес, о200 мм*	4215629
Центральный тормоз для 6 колес, о200 мм*	4215630
Программное обеспечение Bwise	4262462

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

* заводской заказ

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ METOS МИНИГЕН & МУЛЬТИГЕН

Трансформируемые тележки для приготовления/подачи, приготовления/охлаждения и приготовления/замораживания.





Тележка Миниген с аксессуарами

Новая серия тележек для обслуживания, которые даже более просты в использовании и обладают многочисленными отличительными особенностями, которые еще более повышают качество подаваемых продуктов питания. К числу новых полезных возможностей относится подогреваемое отделение, обеспечивающее два уровня температур, что позволяет подавать пищу, состоящую из различных ингредиентов. Верхняя часть имеет повышенный уровень нагрева для более эффективной и эргономичной доставки пищи. Универсальная и несложная система управления позволяет обеспечить точное соответствие критериям HACCP.

Миниген I - одно подогрев. отделение
Тележка имеет одно подогреваемое отделение, которое может охлаждаться, что обеспечивает еще одну дополнительную функцию. Вместимость 7 или 8 контейнеров ГН 1/1.

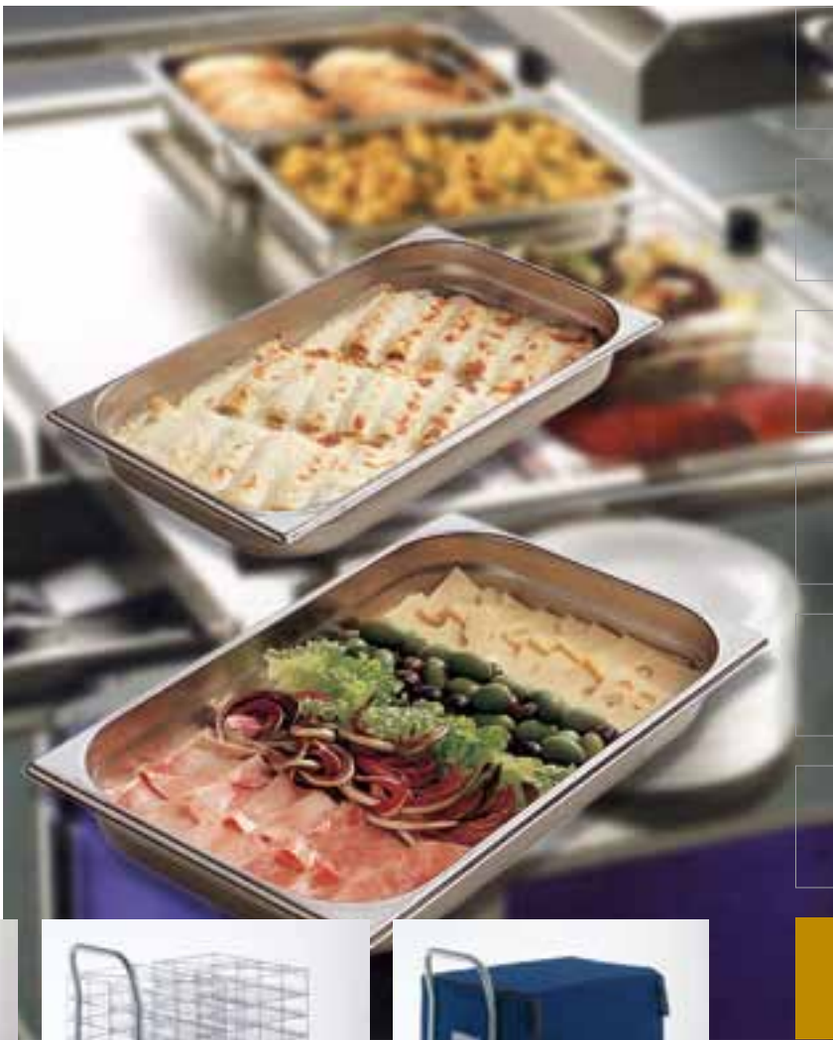
Миниген II - два отделения
Тележка имеет одно отделение, которое разделено на два отсека – подогреваемый и охлаждаемый. Подогреваемый отсек может охлаждаться в качестве дополнительной функции. Емкость подогреваемого отсека 4 контейнера ГН 1/1, емкость охлаждаемого отсека 3 контейнера ГН 1/1.

Мультиген II - два отделения
Тележка имеет две секции - подогреваемое отделение и охлаждаемое отделение. Подогреваемое отделение может охлаждаться в качестве дополнительной функции. Подогреваемое отделение может быть подразделено на два отсека и температура отсеков может регулироваться индивидуально. Это позволяет подавать блюда, которые требуют различную температуру подогрева.

Мультиген III - два отделения подогрев
Тележка имеет две секции – подогреваемые/охлаждаемые отделения. Подогреваемое отделение может охлаждаться в качестве дополнительной функции.

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ МЕТОС МИНИГЕН & МУЛЬТИГЕН

Трансформируемые тележки для приготовления/подачи, приготовления/охлаждения и приготовления/замораживания.

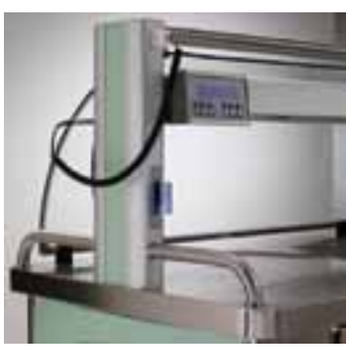


Заводской заказ

- охлаждение
- различные виды верхних щитков (с освещением, галогенным освещением, работой от батарей итд...)
- верхнее ограждение
- складная боковая полка
- запираемые двери
- колеса различного размера
- буксирная планка
- ID держатель
- дисплей на батареях

Принадлежности

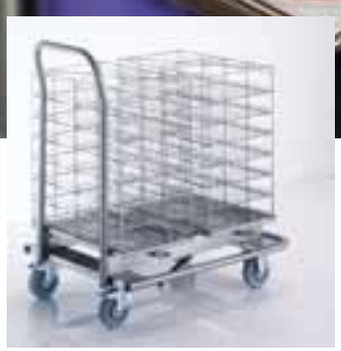
- подносы, два размера (575x325 и 530x325), три цвета (бежевый, зеленый, оранжевый)
- полка с держателем для мусорного мешка
- переносные кассеты и тележки
- термокожухи
- теплоизолированная транспортная тележка
- держатель тарелок
- держатель столовых приборов
- ГН1/1 направляющие
- ПО Bwise HACCP



Панель управления и температурный датчик.



Тележка Миниген II с аксессуарами



Транспортная тележка в качестве дополнительного оборудования.



Транспортная тележка и сохраняющий тепло кожух в качестве дополнительного оборудования.

Метос Барлодж Миниген и Мультиген		Код	Вместимость, подносов	Габариты, мм	Эл.подключение
Миниген I	одно подогрев. отделение	4215730	7/8 x ГН1/1-65 (83/74)	731x848x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Миниген II	два отделения	4215770	4 + 3 ГН1/1-65 (83/74)	731x848x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Мультиген II	два отделения	4215781	2 x 8 ГН1/1-65 (74)	731x1259x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Мультиген III	два отделения	4215802	2 x 8 ГН1/1-65 (74)	731x1508x1420	400В 3-ф 2x7,1 кВт

Также поставляются тележки с однофазным электропитанием..

Варианты	Код
Запираемая дверь*	4215736
Буксирная планка *	4215764
Цветная дополнительная панель ABS*	4215762
Полка для тележки	4215760
Держатель для мусорного мешка к полке	4215761
Держатель тарелок	4215765
Держатель столовых приборов	4215766
ГН1/1 направляющие	4215752
Программное обеспечение Bwise	4262462

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

* заводской заказ












BURLODGE
READY TO SERVE

КОНВЕЙЕР ДЛЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ РАЗДАЧИ

Конвейер для централизованной раздачи позволяет организовать комплектацию подносов с едой быстро и удобно. Конвейер шириной 300 мм, лента изготовлена из прочного полиуретана. Как альтернативу Метос предлагает конвейер с круглыми направляющими, который может также использоваться для возврата подносов.

Надежный в работе конвейер позволяет избежать задержек и лишних усилий в важной цепи раздачи готовой пищи. Скорость конвейера можно отрегулировать бесступенчато в диапазоне от 4 до 20 м/мин. Определив правильную скорость конвейера можно значительно повысить производительность труда раздаточного цеха.

В стандартную комплектацию конвейера входят главный переключатель, клавиша Пуск, клавиша Стоп и клавиша аварийной остановки. Дополнительные принадлежности, устанавливаемые в конце конвейера – механический концевой выключатель или выключатель на фотоэлементе.

Каркас конвейера выполнен из нержавеющей стали. В зависимости от длины конвейер оснащен двумя или более парами ног, регулируемых по высоте. Конструкция конвейера позволяет проводить своевременную очистку, гигиена поддерживается при помощи съемных скребков, которые собирают упавшие фрагменты в съемные лотки, расположенные под конвейером

Безопасность оператора гарантируется защищенной конструкцией. Мотор расположен в изолированном кожухе и снабжен защитой от перегрева. Короб с электроподключениями расположен под конвейером , его можно повернуть для облегчения доступа при сервисном обслуживании. Электрические розетки оснащены крышками и расположены снизу, для дополнительной защиты.



Конвейер с круглыми направляющими, на фотографии с концевым выключателем, дополнительной навесной рабочей столешницей, резиновой защитой и вращающимся рабочим столом.



Плоский конвейер

Дополнительные принадлежности и широкий ассортимент дополнительного раздаточного оборудования позволяет сконструировать комплектовочную линию, отвечающую требованиям конкретного клиента.

Дополнительное оборудование, заказываемое отдельно: дополнительные розетки, пневматический ножной переключатель, дополнительная рабочая поверхность, противоударная защита для длинного конвейера, вращающийся столик, колеса и т.д.

Плоский конвейер	**Код**	**Тип**	**Габариты**
Конвейер для раздачи 4000	4781156	плоский	4000*500*900
Конвейер для раздачи 5000	4781172	плоский	5000*500*900
Конвейер для раздачи 6000	4781187	плоский	6000*500*900
Конвейер для раздачи 7000	4781192	плоский	7000*500*900
Конвейер для раздачи 8000	4781196	плоский	8000*500*900

Другие длины и круглые конвейеры – по запросу

Дополнительные принадлежности	**Код**
Концевой выключатель	4781121
Концевой выключатель, фотоэлемент	4781155
Противоударная защита, на обе стороны	4781132
Двойная розетка 230В Шуко*	4781144
Вращающийся столик, нерж.сталь	4781167
Дополнительная рабочая поверхность	4781121

*Для оборудования, устанавливаемого за конвейером

КОНВЕЙЕР ДЛЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ РАЗДАЧИ



Концевой выключатель
Механическое стопорное приспособление, устанавливается в конце конвейера. Гигиеничен, защищен от влаги и грязи.



Концевой выключатель на фотоэлементе
Концевой выключатель, работающий на фотоэлементе (альтернатива механическому выключателю)



Противоударная защита
Эластичная резиновая лента шириной 60мм с обеих сторон конвейера. Цена дается за погонный метр.



Двойная розетка
Две розетки Шуко 230 В на нержавеющих креплениях слева и справа. Необходимое количество розеток должно быть указано при размещении заказа.



Вращающийся подсобный столик из нержавеющей стали
Столик из нержавеющей стали, с четырехсторонним бортиком, расположен в начале конвейера. Может использоваться для карточек пациентов, например. Укреплен на S-образной трубе , высота 1380 мм, радиус вращения 1 метр, максимальная нагрузка 5 кг.



Дополнительная навесная рабочая столешница из нержавеющей стали.
Дополнительная рабочая столешница расположена на уровне конвейерной ленты в конце линии на правой или левой стороне конвейера. Максимальная нагрузка 20 кг.





ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ РАЗДАЧИ



Тележка для раздачи кассет

Подогреваемые с помощью циркуляции горячего воздуха тележки, а также тележки с охлаждением предназначены для раздачи супов, соусов, салатов и т.д. Конструкция из нержавеющей стали, с изоляцией. Ручная регулировка, подпружиненная платформа. Платформа съемная, кассета из нержавеющей стали, покрытой пластиком, размером 500*500*150 мм. Вместимость 9 шт кассет высотой 75 мм или 6 шт. кассет высотой 115 мм. Для улучшения гигиены можно использовать пластиковую крышку (в модели КОУХ) или изолированную крышку из нержавеющей стали (модель БДЦ). Оснащена большими эргономными ручками и защитными бамперами для каждого угла. Колеса на шарикоподшипниках, 2 колеса с тормозами.



4235010

Тележка для раздачи кассет	Код	Габариты	Вместимость	Эл. подключение
КОУХ/50-50 с подогрев	4235010	760*852*900	150 кг	230В, 1-ф, 2,0 Вт
БДЦ/50-50 с охлаждением	4235020	761*1092*900	90 кг	230В, 1-ф, 0,22 Вт
Кассета 75	4235015	500*500*75		
Кассета 115	42350156	500*500*115		



4235109

Платформенная тележка и тележка для многоцелевого использования

Тележка БДУХ предназначена для раздачи суповых чашек диаметром 170-190 мм. Вместимость 370 чашек. В комплектацию включена легкая пластиковая крышка.

Многофункциональная раздаточная тележка (УСТ) – это нейтральная тележка для посуды любой формы и размера., включая маленькие предметы. Решетчатая платформа из нержавеющей стали, покрытой пластиком , подпружиненная, размером 570*280 мм. Уложенная в стопки посуда поддерживается съемными направляющими стержнями, которые включены в стандартную комплектацию. Также мы предлагаем многофункциональную тележку с подогревом или с возможностью помещения ее в холодильную камеру.

Тележка для раздачи	Код	Габариты	Вместимость	Эл. подключение
БДУХ/60-60 с подогревом	4235011	992*760*900	200кг	230В, 1-ф
УСТ/57-28 многоцелевая тележк	4235109	750*510*900	100кг	

Раздатчик подносов 4554098 на стр. 411.
Раздатчики тарелок 4203904 и 4203906 на стр.264.



ТЕЛЕЖКИ METOS ДЛЯ РАЗДАЧИ

Тележка-мармит

Прочная тележка-мармит изготовлена из нержавеющей стали, используется при раздаче с конвейера, с раздаточной линии или как принадлежность для кейтеринга. Каждая мармитная ванна оснащена индивидуальным контролем температуры и сливным клапаном. Бесшовные, с закругленными углами ванны из нержавеющей стали легко чистить. Использовать можно либо с водой, либо в сухом режиме.

Оснащена большими эргономными ручками и защитными бамперами для всех углов. Колеса на шарикоподшипниках, 2 колеса с тормозами. Внизу открытая полка.



4235001

Тележка-мармит	Код	Габариты	Вместимость	Эл. подключение
СПА/Е-2 на открытой подставке	4235000	914*677*900	2*Г/Н1/1-200	230В, 1-ф, 1,4кВт
СПА/Е-3 на открытой подставке	4235001	1254*677*900	3*Г/Н1/1-200	230В, 1-ф, 2,1кВт

Тележка-ванна охлаждаемая

Прочная охлаждаемая тележка изготовлена из нержавеющей стали , используется при раздаче с конвейера, с раздаточной линии или как принадлежность для кейтеринга. Холодильный агрегат расположен под охлаждаемой ванной и помещен в защитный кожух. Бесшовная, с закругленными углами изолированная ванна из нержавеющей стали, вместимость 2 ГН1/1 или 3 ГН1/1.

Оснащена большими эргономными ручками и защитными бамперами для всех углов. Колеса на шарикоподшипниках, 2 колеса с тормозами. Внизу открытая полка.



4235041

Охлаждаемая тележка-ванна	Код	Габариты	Вместимость	Эл. подключение
СПА/К-2	4235040	874*719*900	2*Г/Н1/1-200	230В, 1-ф, 0,21кВт
СПА/К-3	4235041	1199*719*900	3*Г/Н1/1-200	230В, 1-ф, 0,21кВт



Раздача















ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТОС

Встраиваемое оборудование Метос дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя линию по вполне приемлемой цене. Основная идея – создать индивидуальную раздаточную линию, используя стандартные модули.

Коллекция встраиваемого оборудования Метос включает в себя весь спектр оборудования для раздачи. Модули могут быть встроены в декоративные элементы самой разной конструкции. Коллекция включает в себя модули для раздачи холодной пищи, горячей пищи, в том числе и первых блюд, а также раздатчики тарелок, кассет и подносов.

Пользователь имеет возможность приобрести только модули встраиваемого оборудования, а декоративный дизайн выполнить самостоятельно. В этом случае Метос предоставляет полную техническую информацию об установке и подключении модулей. Это гарантирует правильность подключения и долгий срок службы раздаточных линий. Также Метос может выполнить раздаточную линию полностью «под ключ».

Для раздачи холодной пищи Метос предлагает следующее : 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 центральному агрегату. Ванны для ледяной крошки поставляются без агрегата. Благодаря хорошей изоляции ванн лед не тает в течение обычного времени раздачи предприятия питания. Все модули изготавливаются размером от 1 ГН1/1 до 4 ГН1/1. Глубина ванн 160мм, глубина морозильной столешницы 20мм.

Для раздачи горячей пищи предлагаются мармиты, керамические плитки и погружаемые котлы для супа. Мармитные ванны (глубина 160 мм) и керамические плитки поставляются размером от 1 ГН1/1 до 3 ГН1/1. При необходимости мармиты могут быть изготовлены с ванной глубиной 210мм. И мармиты, и керамические плитки могут быть оснащены верхней полкой либо с освещением, либо с галотермической лампой. Особенно рекомендуется дополнять термолампой керамические плитки, для дополнительного подогрева пищи сверху. Продукты, освещенные термолампой выглядят особенно привлекательно. Подогреваемый раздатчик для суповых чашек можно разместить рядом со встраиваемым котлом для супа, что гарантирует правильную температуру при раздаче. Вместе эти два модуля образуют законченную секцию для раздачи первых блюд.

Для раздачи чистой воды предлагается встраиваемый водораздатчик, который может быть оснащен холодильным агрегатом. Кран предлагается либо механический, либо электронный. Использование электронного крана гарантирует высокую степень гигиеничности, так как клиент не касается крана ни руками, ни стаканом.

Коллекция встраиваемого оборудования Метос включает в себя также многочисленные дополнительные принадлежности. Предлагаются тарелкораздатчики для тарелок трех различных диаметров, нейтральные и с подогревом. Тарелкораздатчики, раздатчики кассет и подносов предлагаются высотой 750 или 900 мм. Также предлагается доска для резки хлеба с поддоном для крошек.





На фотографиях представлены сделанные по индивидуальным заказам раздаточные линии.







ВСТРОЕННЫЕ МОДУЛИ METOS НОВА ПЛЮС

Нова Плюс с освещением

Охлаждаемые ванны	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И ЦБ 450 Нова	4322039	465x650x640/1019	420 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ЦБ 800 Нова	4322042	800x650x640/1019	750 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ЦБ 1200 Нова	4322044	1200x650x640/1019	1150 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ЦБ 1600 Нова	4322046	1600x650x640/1019	1550 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А

Ванны для льда	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И ЦИБ 450 Нова	4322048	465x650x230/609	420 x 575	230В 1-ф 0,03кВт 10А
Д-И ЦИБ 800 Нова	4322050	800x650x230/609	750 x 575	230В 1-ф 0,03кВт 10А
Д-И ЦИБ 1200 Нова	4322052	1200x650x230/609	1150 x 575	230В 1-ф 0,03кВт 10А
Д-И ЦИБ 1600 Нова	4322054	1600x650x230/609	1550 x 575	230В 1-ф 0,03кВт 10А
Повышение	4136845	500x300x50		

Морозильные столешницы	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И ФрП 450 Нова	4322056	465x650x500/879	420 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ФрП 800 Нова	4322058	800x650x500/879	750 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ФрП 1200 Нова	4322060	1200x650x500/879	1150 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А
Д-И ФрП 1600 Нова	4322062	1600x650x500/879	1550 x 575	230В 1-ф 0,43кВт 10А

Мармиты	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И БМ 450 Нова	4322064	465x650x355/734	420 x 575	230В 1-ф 1,8кВт 16А
Д-И БМ 800 Нова	4322066	800x650x355/734	750 x 575	230В 1-ф 1,8кВт 16А
Д-И БМ 1200 Нова	4322068	1200x650x355/734	1150 x 575	230В 1-ф 1,8кВт 16А

Керамические плитки	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И ЦПЛ 450 Нова	4322070	465x650x355/734	420 x 575	230В 1-ф 0,3кВт 16А
Д-И ЦПЛ 800 Нова	4322072	800x650x355/734	750 x 575	230В 1-ф 0,5кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 Нова	4322074	1200x650x355/734	1150 x 575	230В 1-ф 0,9кВт 16А

Нова Плюс с галотермическими нагревателями

Мармиты	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И БМ 450 Нова Х	4322076	465x650x355/734	420 x 575	230В 1-ф 2,0кВт 16А
Д-И БМ 800 Нова Х	4322078	800x650x355/734	750 x 575	230В 1-ф 2,2кВт 16А
Д-И БМ 1200 Нова Х	4322080	1200x650x355/734	1150 x 575	230В 1-ф 2,4кВт 16А

Керамические плитки	Код	Габариты	Монтажн.отверстие	Эл.подключение
Д-И ЦПЛ 450 Нова Х	4322082	465x650x355/734	420 x 575	230В 1-ф 0,5кВт 16А
Д-И ЦПЛ 800 Нова Х	4322084	800x650x355/734	750 x 575	230В 1-ф 0,9кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 Нова Х	4322086	1200x650x355/734	1150 x 575	230В 1-ф 1,5кВт 16А

Верхние полки Нова Плюс

Нова с освещением	Код	Габариты	Эл.подключение
450 Нова-Л	4321986	430x420x379	230В 1-ф 0,03кВт 10А
800 Нова-Л	4321992	780x420x379	230В 1-ф 0,03кВт 10А
1200 Нова-Л	4322002	1180x420x379	230В 1-ф 0,03кВт 10А
1600 Нова-Л	4322012	1580x420x379	230В 1-ф 0,03кВт 10А

Нова с галотермическим нагревателем	Код	Габариты	Эл.подключение
450 Нова-Х	4321998	430x420x379	230В 1-ф 0,2кВт 10А
800 Нова-Х	4321996	780x420x379	230В 1-ф 0,4кВт 10А
1200 Нова-Х	4322006	1180x420x379	230В 1-ф 0,6кВт 10А

Нова защита от брызг (модификация)	Код	Габариты
Защита от брызг Нова Плюс 450	4308966	450
Защита от брызг Нова Плюс 800	4308968	800
Защита от брызг Нова Плюс 1200	4308970	1200
Защита от брызг Нова Плюс 1200	4308972	1600



Охлаждаемая ванна Д-И ЦБ 800 Нова Плюс



Ванна для льда Д-И ЦИБ 800 Нова Плюс



Морозильная столешница Д-И ФрП 800 Нова Плюс



Мармит Д-И БМ 800 Нова Плюс



Керамическая плитка Д-И ЦПЛ 800 Нова Плюс







ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOC НОВА

Нова с освещением

Охлаждаемые ванны	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦБ 450 Нова	4138739	465 x 650 x 640/1019	420 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ЦБ 800 Нова	4138742	800 x 650 x 640/1019	750 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ЦБ 1200 Нова	4138744	1200 x 650 x 640/1019	1150 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ЦБ 1600 Нова	4138746	1600 x 650 x 640/1019	1550 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А

Ванны для льда	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦИБ 450 Нова	4138748	465 x 650 x 230/609	420 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Д-И ЦИБ 800 Нова	4138750	800 x 650 x 230/609	750 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Д-И ЦИБ 1200 Нова	4138752	1200 x 650 x 230/609	1150 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Д-И ЦИБ 1600 Нова	4138754	1600 x 650 x 230/609	1550 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Повышение	4136845	500 x 300 x 50		

Морозильные столешницы	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ФрП 450 Нова	4138756	465 x 650 x 500/879	420 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ФрП 800 Нова	4138758	800 x 650 x 500/879	750 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ФрП 1200 Нова	4138760	1200 x 650 x 500/879	1150 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ФрП 1600 Нова	4138762	1600 x 650 x 500/879	1550 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А

Мармиты	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И БМ 450 Нова	4138764	465 x 650 x 355/734	420 x 575	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Д-И БМ 800 Нова	4138766	800 x 650 x 355/734	750 x 575	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Д-И БМ 1200 Нова	4138768	1200 x 650 x 355/734	1150 x 575	230В 1ф 1,8 кВт 16А

Керамические плитки	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦПЛ 450 Нова	4138770	465 x 650 x 355/734	420 x 575	230В 1ф 0,3 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 800 Нова	4138772	800 x 650 x 355/734	750 x 575	230В 1ф 0,5 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 Нова	4138774	1200 x 650 x 355/734	1150 x 575	230В 1ф 0,9 кВт 16А

Нова с галотермическим нагревателем

Мармиты	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И БМ 450 Нова Х	4138776	465 x 650 x 355/734	420 x 575	230В 1ф 2,0 кВт 16А
Д-И БМ 800 Нова Х	4138778	800 x 650 x 355/734	750 x 575	230В 1ф 2,2 кВт 16А
Д-И БМ 1200 Нова Х	4138780	1200 x 650 x 355/734	1150 x 575	230В 1ф 2,4 кВт 16А

Керамические плиты	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦПЛ 450 Нова Х	4138782	465 x 650 x 355/734	420 x 575	230В 1ф 0,5 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 800 Нова Х	4138784	800 x 650 x 355/734	750 x 575	230В 1ф 0,9 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 Нова Х	4138786	1200 x 650 x 355/734	1150 x 575	230В 1ф 1,5 кВт 16А

Верхняя полка Нова

Нова с освещением	Код	Габариты	Эл.подключение
450 Нова Л	4138686	430 x 420 x 379	230В 1ф 0,03 кВт 10А
800 Нова Л	4138692	780 x 420 x 379	230В 1ф 0,03 кВт 10А
1200 Нова Л	4138702	1180 x 420 x 379	230В 1ф 0,03 кВт 10А
1600 Нова Л	4138712	1580 x 420 x 379	230В 1ф 0,03 кВт 10А

Нова с нагревателем	Код	Габариты	Эл.подключение
450 Нова Х	4138698	430 x 420 x 379	230В 1ф 0,2 кВт 10А
800 Нова Х	4138696	780 x 420 x 379	230В 1ф 0,4 кВт 10А
1200 Нова Х	4138706	1180 x 420 x 379	230В 1ф 0,6 кВт 10А

Защитные козырьки Нова	Код	Размеры mm
Защитные козырьки Нова Плюс 450	4308	450
Защитные козырьки Нова Плюс 800	4308968	800
Защитные козырьки Нова Плюс 1200	4308970	1200
Защитные козырьки Нова Плюс 1600	4308972	1600



Охлаждаемая ванна Д-И ЦБ 800 Нова.



Ванна для льда Д-И ЦИБ 800 Нова.



Морозильная столешница Д-И ФрП 800 Нова.



Мармит Д-И БМ 800 Нова.



Керамическая плита Д-И ЦПЛ 800 Нова.




SALAD BUFFET


TOPPFORM

Профф УС-2Л с освещением

Охлаждаемые ванны	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦБ 800 УС-2Л	4138854	800 x 650 x 640/1123	750 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ЦБ 1200 УС-2Л	4138856	1200 x 650 x 640/1123	1150 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ЦБ 1600 УС-2Л	4138858	1600 x 650 x 640/1123	1550 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Ванны для льда	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ЦИБ 800 УС-2Л	4138862	800 x 650 x 230/713	750 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Д-И ЦИБ 1200 УС-2Л	4138864	1200 x 650 x 230/713	1150 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Д-И ЦИБ 1600 УС-2Л	4138866	1600 x 650 x 230/713	1550 x 575	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Повышение	4136845	500 x 300 x 50		
Морозильные столешницы	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ФрП 800 УС-2Л	4138870	800 x 650 x 500/983	750 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ФрП 1200 УС-2Л	4138872	1200 x 650 x 500/983	1150 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Д-И ФрП 1600 УС-2Л	4138874	1600 x 650 x 500/983	1550 x 575	230В 1ф 0,43 кВт 10А
Мармиты	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И БМ 800 УС-2Л	4138878	800 x 650 x 355/838	750 x 575	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Д-И БМ 1200 УС-2Л	4138880	1200 x 650 x 355/838	1150 x 575	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Керамические плитки	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ЦПЛ 800 УС-2Л	4138884	800 x 650 x 355/838	750 x 575	230В 1ф 0,5 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 УС-2Л	4138886	1200 x 650 x 355/838	1150 x 575	230В 1ф 0,9 кВт 16А

Профф УС-2Х с галотермическим нагревателем

Мармиты	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И БМ 800 УС-2Х	4138902	800 x 650 x 355/838	750 x 575	230В 1ф 2,5 кВт 16А
Д-И БМ 1200 УС-2Х	4138904	1200 x 650 x 355/838	1150 x 575	230В 1ф 2,85 кВт 16А
Керамические плиты	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ЦПЛ 800 УС-2Х	4138908	800 x 650 x 355/838	750 x 575	230В 1ф 1,2 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200 УС-2Х	4138910	1200 x 650 x 355/838	1150 x 575	230В 1ф 1,9 кВт 16А

Верхняя часть Профф

Профф с освещением	Код	Габариты	Эл.подключение
Профф 800 УС-2Л	4138916	800 x 507 x 483	230В 1ф 0,02 кВт 10А
Профф 1200 УС-2Л	4138918	1200 x 507 x 483	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Профф 1600 УС-2Л	4138740	1600 x 507 x 483	230В 1ф 0,03 кВт 10А
Профф УС-2Л с нагревателем	**Код**	**Габариты**	**Эл.подключение**
Профф 800 УС-2Х	4138926	800 x 507 x 483	230В 1ф 0,6 кВт 16А
Профф 1200 УС-2Х	4138928	1200 x 507 x 483	230В 1ф 0,9 кВт 16А

Встраиваемые модули Профф можно заказать с односторонней стеклянной защитой.

Защитная окантовка для стеклянной кромки козырька модифицированная	Код	Размеры mm
Пластиковая защита для кромки козырька Нова Плюс 450	4308967	450
Пластиковая защита для кромки козырька Нова Плюс 800	4308969	800
Пластиковая защита для кромки козырька Нова Плюс 1200	4308971	1200
Пластиковая защита для кромки козырька Нова Плюс 1600	4308973	1600


Охлаждаемая ванна Д-И ЦБ 800 Профф.


Ванна для льда Д-И ЦИБ 800 Профф.


Морозильная столешница Д-И ФрП 800 Профф.


Мармит Д-И БМ 800 Профф.


Керамическая плита Д-И ЦПЛ 800 Профф.









Изготавливаемая по специальному заказу ванна для дробленого льда с нижней подсветкой.



Встроенный раздатчик для супа



Раздатчик суповых чашек

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТОС БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ

Встраиваемое оборудование Метос без верхней полки

Охлаждаемые ванны	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ЦБ 450	4138646	465 x 650 x 640	420 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ЦБ 800	4138656	800 x 650 x 640	750 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ЦБ 1200	4138666	1200 x 650 x 640	1150 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ЦБ 1600	4138674	1600 x 650 x 640	1550 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Ванны для льда	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	
Д-И ЦИБ 450	4138650	465 x 650 x 230	420 x 575	
Д-И ЦИБ 800	4138660	800 x 650 x 230	750 x 575	
Д-И ЦИБ 1200	4138670	1200 x 650 x 230	1150 x 575	
Д-И ЦИБ 1600	4138678	1600 x 650 x 230	1550 x 575	
Повышение	4136845	500 x 300 x 50		
Морозильные столешницы	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ФрП 450	4138648	465 x 650 x 500	420 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ФрП 800	4138658	800 x 650 x 500	750 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ФрП 1200	4138668	1200 x 650 x 500	1150 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Д-И ФрП 1600	4138676	1600 x 650 x 500	1550 x 575	230В 1ф 0,4 кВт 10А
Мармиты	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И БМ 450	4138644	465 x 650 x 355	315 x 550	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Д-И БМ 800	4138654	800 x 650 x 355	650 x 550	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Д-И БМ 1200	4138664	1200 x 650 x 355	1050 x 550	230В 1ф 1,8 кВт 16А
Керамические плитки	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И ЦПЛ 450	4138652	465 x 650 x 355	315 x 550	230В 1ф 0,3 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 800	4138662	800 x 650 x 355	650 x 550	230В 1ф 0,5 кВт 16А
Д-И ЦПЛ 1200	4138672	1200 x 650 x 355	1050 x 550	230В 1ф 0,9 кВт 16А

Встроенный раздатчик для супа

Встроенный раздатчик для супа	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И раздатчик супа 10 литров	4138930	Ø312 x 323	Ø 274	230В 1ф 0,4кВт 10А
Внутренняя емкость 10 литров	4138933			
Крышка емкости для супа	4138934			
Раздатчик суповых чашек*	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Эл.подключение**
Д-И СБД 300 x 300	4138932	380 x 340 x 680	365 x 305	230В 1ф 0,5кВт 10А

* Внутренние габариты раздатчика суповых чашек 300*300*680 мм

Встраиваемые кастрюли для подогревания пищи на столе

Встраиваемые кастрюли для подогревания пищи на столе	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
ДИЦД ГН 1/1	4239004	640 x 410 x 420	565 x 400	
ДИЦДЕ ГН 1/1	4239005	640 x 410 x 420	565 x 400	230 В 1-ф 0,7 кВт
РДИЦД круглая	4239009	Ø 513 x 245	Ø 432	
РДИЦДЕ круглая	4239010	Ø 513 x 245	Ø 432	230 В 1-ф 0,7 кВт



Встраиваемые кастрюли ДИЦД ГН 1/1 для подогревания пищи на столе ГН1/1 (Модели, устанавливаемые сверху стола представлены на стр. .247)



Встраиваемые круглые кастрюли РДИЦД круглая для подогревания пищи на столе



Охлаждаемая ванна Д-И ЦБ 800.



Ванна для льда Д-И ЦИБ 800.



Морозильная столешница Д-И ФрП 800.



Мармит Д-И БМ 800 .



Керамическая плита Д-И ЦПЛ 800.







ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ

Диспенсеры

Тарелкораздатчики, диам. 270	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Вместимость	Эл.подключение
Д-И ПДВ 2 x 270	4138944	400 x 650 x 720	382x585	130	230В 1ф 0,7кВт 10А
Д-И ПД 2 x 270	4138940	400 x 650 x 635	382x585	130	
Д-И ПДВ 2 x 270-750	4138946	400 x 650 x 570	382x585	90	230В 1ф 0,7кВт 10А
Д-И ПД 2 x 270-750	4138942	400 x 650 x 484	382x585	90	
Тарелкораздатчики, диам. 320	**Код**	**Габариты**	**Монтажное отверстие, мм**	**Вместимость**	**Эл.подключение**
Д-И ЛПДВ 320	4138950	400 x 650 x 720	382x585	65	230В 1ф 0,7кВт 10А
Д-И ЛПД 320	4138948	400 x 650 x 635	382x585	65	
Д-ИЛПДВ 320-С	4138954	400x400x720	382x382	65	230В 1ф 0,7кВт 10А
Д-ИЛПД 320-С	4138952	400x400x635	382x382	65	

Регулирующие шпильки	Код		
Регулирующие шпильки / 900	4203972		для одного цилиндра
Регулирующие шпильки / 750	4203970		для одного цилиндра
Крышка	4203966	288x288x55	для цилиндров 1 x 270
Крышка	4203968	360x360x55	для цилиндров 1 x 320

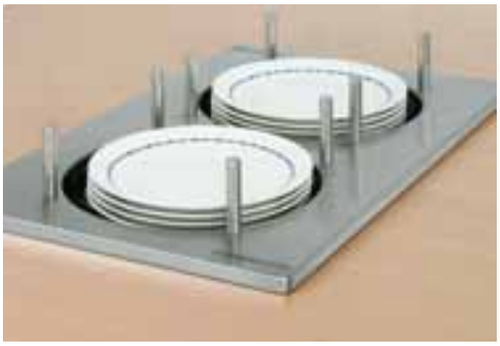
Раздатчики кассет	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Вместимость
Д-И РД 900	4138553	590 x 590 x 650	570x570	5 кассет
Д-И РД 750	4138555	590 x 590 x 550	570x570	4 кассет

Раздатчики подносов	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм	Вместимость
Д-И ТД 900	4138578	424 x 524 x 650	404x504	60 подносов
Д-И ТД 750	4138580	424 x 524 x 550	404x504	45 подносов

Раздатчики воды Охлаждаемые односторонние	Код	Габариты основания	Монтажное отверстие, мм	Эл.подключение
Д-И ВД, механич.кран	4213325	330 x 400	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,5кВт 10А
Д-И ВД-Е, электронный кран	4213327	330 x 400	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,5кВт 10А
Охлаждаемые двусторонние				
Д-И ВД-2, механич.кран	4213341	330 x 640	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,5кВт 10А
Д-И ВД-2Е, электронный кран	4213342	330 x 640	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,5кВт 10А
Нейтральные односторонние				
Д-И ВД-Н, механич.кран	4213329	330 x 400	См.монтажный чертеж	
Д-И ВД-ЕН, электронный кран	4213331	330 x 400	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,1кВт
Нейтральные двусторонние				
Д-И ВД-Н2, механич.кран	4213343	330 x 640	См.монтажный чертеж	
Д-И ВД-2НЕ, электронный кран	4213344	330 x 640	См.монтажный чертеж	230В 1ф 0,1кВт

Принадлежность к раздатчикам воды	Код	
Фильтр	4213335	Заказывать вместе с оборудованием

Доска для резки хлеба с поддоном для крошек	Код	Габариты	Монтажное отверстие, мм
Д-И Доска для резки хлеба	4138714	500 x 285 x 20	447x232



Тарелкораздатчик 2 * 270мм.



Тарелкораздатчик 320 мм.



Тарелкораздатчик 320 мм, С-модель



Раздатчик кассет.



Доска для резки хлеба с поддоном для крошек.



Механический раздатчик воды



Раздатчик подносов .

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МЕТОС НОВА

На рисунке показаны: модули с закругленными с обеих сторон настольными поверхностями, тарелкораздатчик, водяная баня 800 мм, охлаждаемая ванна 1200 мм и водораздатчик. Нижний облицовочный пояс поставляется из нержавеющей стали как дополнительное оборудование.



Стандартная верхняя полка выполнена из закаленного стекла. Модули с подогревом оборудованы лампой или галотермическим нагревателем.



Ванны всех модулей Нова имеют бесшовную конструкцию и закругленные края для их более удобной очистки.



Коллекция Метос Нова включает секции для самообслуживания на колесах. Все колеса имеют блокировку, что позволяет прочно удерживать модуль на одном месте. В зависимости от запросов потребителей, секции могут использоваться как по отдельности, так и в сочетании, образуя линию самообслуживания.

Вместо стандартных ламинированных модулей в концах сервировочной линии могут использоваться другие разнообразные приспособления и конструкции. Эти конструкции могут использоваться, например, для раздачи разносов, в качестве декоративных объектов, либо просто для элегантного завершения сервировочной линии. В коллекцию входит как обычное раздаточное оборудование, так и специальные устройства, например прилавки для кассира. Благодаря модульной конструкции открывается отличная возможность компоновки индивидуальных раздаточных линий по заказу.

Модули оборудованы откидными полками для подносов. Стандартная ширина полок для подносов составляет 250 мм. За дополнительную плату можно заказать полки для подносов из дерева. Верхняя часть модулей выполнена из закаленного стекла и имеет подсветку. Модули с подогревом могут оснащаться галотермическими нагревателями, обеспечивающими как подсветку, так и и подогрев пищи сверху, поддерживая ее в пригодном состоянии в течение довольно продолжительного времени. Секции Нова могут также поставляться с другими стандартными верхними полками Нова Плюс или Профф (См. коллекцию аксессуаров Метос). Стандартная высота модулей – 900 мм и 750 мм. Стандартная глубина охлаждаемой ванны и водяной бани составляет 160 мм.

Стандартные цвета ламината – серый, белила, под дуб или под березу. Другие цвета и материалы– по заказу. В качестве дополнительного оборудования для всех модулей предлагается цоколь из нержавеющей стали. Каждая секция поставляется в комплекте с соединительным устройством, позволяющим соединять две секции под направляющими для подносов.

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOC НОВА

- легко заменяемые облицовочные панели
- четыре стандартных цвета, другие цвета по заказу
- модули высотой 750мм или 900мм
- верхняя полка из закаленного стекла с освещением
- Дорожка для подносов из н/стали 250 мм в качестве стандарта

Стандартные цвета Нова



Серый
F7912



Белила



Дуб
F2510



Береза
K7024



Охлаждаемая ванна Нова 1200.



Тарелкораздатчик Нова.

Модули с верхней полкой **Охлаждаемая ванна Нова**	**Стандарт. высота 1280/900мм**	**Низкие, высота 1130/750мм**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
ЦБ 450	4318799	4318999	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ЦБ 800	4318801	4319001	800 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ЦБ 1200	4318803	4319003	1200 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ЦБ 1600	4318805	4319005	1600 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
Мармит Нова с галотермической лампой				
БМ 450 Х	4318810	4319010	465 x 650/1150	230В 1-ф 2,0 кВт, 16А
БМ 800 Х	4318826	4319026	800 x 650/1150	230В 1-ф 2,2 кВт, 16А
БМ 1200 Х	4318850	4319050	1200 x 650/1150	230В 1-ф 2,4 кВт, 16А
Нейтральный модуль Нова с верхней полкой				
Н 450	4318811	4319011	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
Н 800	4318813	4319013	800 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
Н 1200	4318815	4319015	1200 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
Н 1600	4318817	4319017	1600 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
Ванны для льда Нова				
ЦИБ 450	4318825	4319025	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
ЦИБ 800	4318819	4319019	800 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
ЦИБ 1200	4318821	4319021	1200 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
ЦИБ 1600	4318823	4319023	1600 x 650/1150	230В 1-ф 0,03 кВт, 10А
Керамические плитки Нова с галотермической лампой				
ЦПЛ 450 Х	4318812	4319012	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,75 кВт, 16А
ЦПЛ 800 Х	4318828	4319028	800 x 650/1150	230В 1-ф 1,45 кВт, 16А
ЦПЛ 1200 Х	4318852	4319052	1200 x 650/1150	230В 1-ф 2,15 кВт, 16А
Морозильные столешницы Нова				
ФрП 450	4318829	4319029	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ФрП 800	4318831	4319031	800 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ФрП 1200	4318833	4319033	1200 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А
ФрП 1600	4318835	4319035	1600 x 650/1150	230В 1-ф 0,43 кВт, 10А

Модули без верхней полки **Нейтральный модуль Нова**	**Стандарт. высота 900мм**	**Низкие, высота 750мм**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
СБ 450	4318920	4319114	465 x 650/1150	
СБ 800	4318922	4319116	800 x 650/1150	
СБ 1200	4318924	4319118	1200 x 650/1150	
СБ 1600	4318925	4319119	1600 x 650/1150	
Тарелкораздатчик подогреваемый Нова				
ПДВ 2х270	4318876	4319076	465 x 650/1150	230В 1-ф 0,7 кВт, 10А
Тарелкораздатчик нейтральный Нова				
ПД 2х270	4318874	4319074	465 x 650/1150	



Охлаждаемая ванна Нова 800.

Предлагается новая верхняя часть **СКАЙ** для секций **Нова** и встраиваемых модулей **Профф**, также в качестве раздаточной полки с лицевым стеклом. Спрашивайте предложение в нашем отделе по продажам. На рисунке показана секция Нова БМ 1200 с верхней частью **СКАЙ** и закругленным краем ЦМ. Белый цвет - новый стандартный цвет для модулей Нова.



СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS НОВА



Прилавок для кассы, двусторонний.

Вставка для прилавка для кассы НУ.

Закругленный конечный модуль ЦМ.

Прилавок для кассы Нова	высота 900мм	Габариты, мм
Прилавок для кассы двусторонний	4308910	1200x900/1400
Вставка для прилавка для кассы НУ	4308912	250 x 900
Прилавок для кассы односторонний	4308908	800 x 650/900

Завершающие модули Нова	Высота 900мм	высота 750мм	Габариты, мм
Завершающий модуль для подносов 1 ТМ1	4308926	4309120	380 x 1150
Завершающий модуль для подносов 2 ТМ2	4308928	4309122	600 x 1150
Завершающий модуль для подносов 2, односторонний ТМ2-1	4308930		600 x 900
Завершающая плита 1150	4308932	4309124	20 x 1150
Завершающий модуль с полками ШМ	4308934	4309126	250 x 1150
Завершающий закругленный модуль ЦМ	4308936	4309128	250 x 1150

Принадлежности Нова	Код	
Защита для кассового аппарата	4308962	270 x 620 x 300
Коробка для приборов	4308980	285 x 160 x 100
Соединительная деталь	4308798	для соединения модулей друг с другом
Система заполнения мармита водой	4309100	заказывается вместе с мармитом
Крышка ГН1/1	4136806	для ванны
Крышка ГН2/1	4136813	для ванны
Крышка ГН3/1	4136838	для ванны
Пластина для уменьшения глубины ванны ГН1/1-100	4136848	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны ГН1/1-50	4136847	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны ГН1/1-100	4136846	
Пластина для уменьшения глубины ванны ГН1/1-50	4136845	
Кабельный канал 450 mm	4309104	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 800 mm	4309106	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1200 mm	4309107	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1600 mm	4309108	в нижней части раздаточной линии
Крышка	4309102	внутри шкафа



Коробка для приборов.

Цоколь Нова из нерж.стали	Код
Цоколь из нерж.стали 450	4308938
Цоколь из нерж.стали 800	4308940
Цоколь из нерж.стали 1200	4308942
Цоколь из нерж.стали 1600	4308944
Цоколь для модуля для подносов 1	4308946
Цоколь для модуля для подносов 2	4308948
Цоколь для модуля с полками	4308950
Цоколь для двустороннего прилавка для кассы	4308952
Цоколь для вставки прилавка для кассы	4308954

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS НОВА



Завершающий модуль
с полками ШМ



Завершающий модуль
для подносов 1 ТМ1



Завершающий модуль для
подносов 2 ТМ2



Завершающая
плита 1150.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МЕТОС КОРОНА



Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом.

Все тележки имеют откидывающиеся полки для подносов с обеих сторон



Держатели электропровода

Тележки для обслуживания Метос Корона снабжены колесами и предназначены для линии самообслуживания. Тележки можно использовать по отдельности или комплектовать в линию самообслуживания в соответствии с потребностями клиента. Тележки оснащены новыми гибкими боковыми панелями, конструкция которых позволяет снимать и заменять панели.

Материалом для стандартных боковых панелей служит меламиновый лист. Стандартными цветами являются имитация под березу или вишню, а также серый и красный цвет. Также могут быть предложены другие цвета и материалы.

Все тележки имеют с обеих сторон откидывающиеся полки для подносов шириной 250 мм. Стандартная глубина охлаждаемой и подогреваемой ванн тележек для обслуживания составляет 160 мм. Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом. Стандартная верхняя часть тележек Корона может быть заменена стандартной верхней полкой Профф. Верхняя часть подогреваемых тележек может быть дополнена галогеновым нагревателем (дополнительно).

Тарелкораздатчик Корона вмещает приблизительно 140 тарелок диаметром максимум 270 мм. Высота оборудования либо 900 мм, либо 750 мм. Легко катящиеся колеса, два из них с блокировкой. С помощью соединительного элемента (дополнительный заказ, код 4308798) возможно соединять тележки друг с другом.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOC КОРОНА

- выбор стандартной расцветки – имитация под березу или вишню, а также серый или красный цвет
- высота 900 или 750 мм
- верхняя часть с освещением и стеклянной наклонной защитной полкой

Стандартные цвета Корона



Бук Меламин | Вишня Меламин | Серый Меламин | Красный Меламин



Подогреваемая тележка с верхней частью.

Охлаждаемые тележки с верхней частью	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.подключение**
ЦБУС 800	4309802	800x650/1150x900/1310	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБУС 800 низкая	4309806	800x650/1150x750/1160	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБУС 1200	4309810	1200x650/1150x900/1310	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБУС 1200 низкая	4309814	1200x650/1150x750/1160	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А

Охлаждаемые тележки без верхней части	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.подключение**
ЦБ 800	4309804	800x650/1150x900/1310	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБ 800 низкая	4309808	800x650/1150x750/1160	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБ 1200	4309812	1200x650/1150x900/1310	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А
ЦБ 1200 низкая	4309816	1200x650/1150x750/1160	230В 1-ф 0,43 кВт 10 А

Тележки-мармиты с верхней частью	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.подключение**
ВБУС 800	4309818	800x650/1150x900/1310	230В 1-ф 1,8 кВт 16 А
ВБУС 800 низкая	4309822	800x650/1150x750/1160	230В 1-ф 1,8 кВт 16 А
ВБУС 1200	4309826	1200x650/1150x900/1310	230В 1-ф 1,8 кВт 16 А
ВБУС 1200 низкая	4309830	1200x650/1150x750/1160	230В 1-ф 1,8 кВт 16 А

Тележки-мармиты без верхней части	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.подключение**
ВБ 800	4309820	800x650/1150x900/1310	230В 1-ф 1,8 кВт 10 А
ВБ 800 низкая	4309824	800x650/1150x750/1160	230В 1-ф 1,8 кВт 10 А
ВБ 1200	4309828	1200x650/1150x900/1310	230В 1-ф 1,8 кВт 10 А
ВБ 1200 низкая	4309832	1200x650/1150x750/1160	230В 1-ф 1,8 кВт 10 А

Нейтральные тележки с верхней частью	**Код**	**Габариты мм**	**Эл.подключение**
N 800	4309842	800x650/1150x900/1310	230В 1-ф 18 Вт 10 А
N 800 низкая	4309844	800x650/1150x750/1160	230В 1-ф 18 Вт 10 А
N 1200	4309846	1200x650/1150x900/1310	230В 1-ф 30 Вт 10 А
N 1200 низкая	4309848	1200x650/1150x750/1160	230В 1-ф 30 Вт 10 А

Нейтральные тележки без верхней части	**Код**	**Габариты мм**
СБ 800	4309834	800x650/1150x900
СБ 800 низкая	4309836	800x650/1150x750
СБ 1200	4309838	1200x650/1150x900
СБ 1200 низкая	4309840	1200x650/1150x750

Принадлежности	**Код**	
Галотермический нагреватель	4309860	для верхней части подогреваемых тележек
Соединительная деталь	4308798	для соединения модулей друг с другом
Кабельный канал 500	4309105	в нижней части раздаточной линии



Охлаждаемая тележка Корона с верхней частью. Большой выбор цветов. Показанные на рисунке боковые панели из меламина имеют красный цвет.



Нейтральная тележка для обслуживания может использоваться, например, для раздачи хлеба. Возможен вариант с верхней частью.



Соединительная деталь для соединения модулей друг с другом

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МЕТОС КОРОНА



Водораздатчик Метос Корона доступен в двух исполнениях: нейтральном (N) или охлаждаемом. Производительность водораздатчика 60 литров/час.

Водораздатчики охлаждаемые	Код	Габариты мм	Эл.подключение
500 ВД	4309870	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500 ВД-2	4309874	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500 ВД-Е	4309872	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500 ВД-Е-2	4309876	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500/750 ВД низкий	4309886	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500/750 ВД-2 низкий	4309890	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500/750 ВД-Е низкий	4309888	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,5кВт 10А
500/750 ВД-Е-2 низкий	4309892	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,5кВт 10А

Водораздатчики нейтральные	Код	Габариты мм	Эл.подключение
500 ВД-Н	4309878	500x650/1150x900/1140	
500 ВД-ЕН	4309880	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,1кВт 10А
500 ВД-Н-2	4309882	500x650/1150x900/1140	
500 ВД-ЕН-2	4309884	500x650/1150x900/1140	230В 1-ф 0,1кВт 10А
500/750 ВД-Н низкий	4309894	500x650/1150x750/990	
500/750 ВД-ЕН низкий	4309896	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,1кВт 10А
500/750 ВД-Н-2 низкий	4309898	500x650/1150x750/990	
500/750 ВД-ЕН-2 низкий	4309899	500x650/1150x750/990	230В 1-ф 0,1кВт 10А





Водораздатчик Корона оборудован механическим или электронным (Е) краном.
Верхняя часть содержит раковину с водоотливом.



Надежный и эффективный охладитель.



Нейтральные и подогреваемые тарелкораздатчики. Вместимость примерно 140 тарелок, макс.диаметр 270 мм.

Подогреваемый тарелкораздатчик	Код	Габариты мм	Эл.подключение
ПДБ 500	4309850	500x650/1150x900	230В 1-ф 0,7 кВт 10 А
ПДБ 500 низкий	4309854	500x650/1150x750	230В 1-ф 0,7 кВт 10 А

Нейтральный тарелкораздатчик	Код	Габариты мм
ПД 500Н	4309852	500x650/1150x900
ПД 500Н низкий	4309856	500x650/1150x750







СЕКЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА МЕТОС ВЕНЕЦИЯ



Секции шведского стола Метос Венеция - это совершенное оборудование для обеденного зала. Элегантные и, одновременно в высшей степени функциональные секции оборудованы безопасной и эффективной системой охлаждения продуктов питания, позволяющей безукоризненно соблюдать все нормы гигиены. Имея целый ряд уникальных характеристик, это оборудование является результатом самых серьезных исследований.

Эта линия нашей продукции, предназначенная для оборудования буфетов и столовых самообслуживания, сочетает в себе функциональность, практичность и элегантность. Благодаря продуманному дизайну, секции легко впишутся в любой интерьер. Секции Метос Венеция позволяют легко и быстро обслужить большой поток клиентов. Мы предлагаем два варианта стандартной облицовки - орех и дуб.

- **Электронный контроль основных функций и цифровой дисплей.**
- **Эффективное поддержание постоянной температуры.**
- **Надежная защита охлаждаемых модулей.**
- **Тщательный подбор качественных материалов и изысканная отделка.**
- **Детали с закругленными углами из нержавеющей стали, облегчающие мытье и чистку.**



Охлаждаемая островная витрина Кроно оборудована защитным колпаком с двигательным приводом.

СЕКЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА МЕТОС ВЕНЕЦИЯ



Венус БМЦВ для горячих блюд (модель на фотографии оборудована тарелкораздатчиком), нейтральный модуль ЕНЦВ, охлаждаемый модуль ЕРЦВ.

ВЕНУС

Новая линия секций шведского стола Венус различной конфигурации (отдельно стоящие или комбинированные) очень функциональна и позволяет выставлять на витрину готовые для употребления продукты питания с соблюдением всех норм гигиены и при нужной температуре: в горячем или холодном виде, а также комнатной температуры. Элементы этого оборудования, в зависимости от желания клиента, поставляются как по отдельности, так и в различных комбинациях. Соединительным звеном между отдельными элементами служат полки (по заказу клиента).

Каждый элемент или зона (горячие, нейтральные или холодные) имеют свою систему освещения, благодаря чему выставляемые на витрине блюда выглядят особенно привлекательно. Элемент ЕРЦВ для охлажденных продуктов оборудован защитным колпаком с двигательным приводом. В комплекте с секциями поставляются полки, на которые можно поставить подносы или тарелки. Стандартный размер направляющих для подносов - 160 мм. 240 мм - по заказу клиента.
Секции Венус поставляются с облицовкой из ореха или дуба.

Венус	Габариты мм	Орех	Дуб
ЕРЦВ холодный модуль	1480x710x1370	4309920	4309921
БМЦВ тепловой модуль	1480x710x1370	4309925	4309926
ЕНЦВ нейтральный модуль	1480x710x1370	4309930	4309931
Полки для подносов 240 / на обе стороны	1480x240	4309940	4309941
Полка боковая для крайнего модуля 160	1090x213	4309942	4309943
Полка боковая для крайнего модуля 240	1250x295	4309944	4309945
Соединительная полка 160	1090x345	4309946	4309947
Соединительная полка 240	1250x350	4309948	4309949
Нижняя соединительня полка	344x580	4309950	4309951

КРОНО

Секции Венус поставляются с облицовкой из ореха или дуба.
Островная витрина с системой охлаждения способна вместить 4 подноса ГН 2/1 (максимальная высота 150 мм). Ванна изготовлена из нержавеющей стали, изоляцией служит полиуретановая пена высокой плотности, не содержащая фреона. Витрина оборудована защитным колпаком с приводом и системой освещения, благодаря которой выставленные на ней продукты выглядят особенно привлекательно. Стандартная модель снабжена колесиками.

Нижняя часть стандартной модели состоит из 7 отделений с выдвижными ящиками, дверцами и открытыми полками. Другая модель, без выдвижных ящиков, имеет один глубокий ящик, дверцы и открытые полки. Благодаря ножкам на колесиках витрину можно установить в любом месте, а продуманный дизайн, анодированные алюминиевые трубки, латунные аксессуары, дверцы, рамки и обшивка из массива дерева по углам делает ее особенно привлекательной для клиентов. Полки для подносов поставляются по отдельному заказу клиента.
Венус БМЦВ для горячих блюд (модель на фотографии оборудована тарелкораздатчиком), нейтральный модуль ЕНЦВ, охлаждаемый модуль ЕРЦВ.



Кроно	Габариты мм	Орех	Дуб
Охлаждаемый островной модуль с ящиками	1362x1362x1767	4309900	4309901
Охлаждаемый островной модуль	1362x1362x1767	4309905	4309906
Полка для подносов 160		4309910	4309911
Полка для подносов 240		4309912	4309913
Поддон из нерж		4309914	
Разделитель ГН 1/2 нерж		4309915	







ВИТРИНЫ ДЛЯ ВИН МЕТОС ВЕНЕЦИЯ

Витрины Метос Венеция - это идеальное оборудование для обеденных залов. Охлаждаемые витрины Метос Венеция для вин облицованы под дерево и украшены маленькими деревянными вставками. Они обеспечивают идеальную температуру для хранения любых красных и белых вин.

Витрины оборудованы системой освещения и замками. На задней стенке имеется надежная изоляция из плотной полиуретановой пены. Регулируемые ножки и съемные полки делают это оборудование в высшей степени функциональным.



ДИОНИСИО

Витрина Дионисио предназначен для различных вин: Рейнского, Бордо и шипучих вин (максимум 120 бутылок). Благодаря элегантному дизайну, охлаждения с термостатом - вина из этой витрины порадуют любого клиента. Температура внутри витрины составляет +6...+12°C.

Дионисио	Габариты мм	Орех	Дуб
Шкаф для вина	830x480x1900	2025330	2025331

БАККО

Бакко - это застекленная витрина, состоящая из двух секций. Одна секция предназначена для белых вин, которые хранятся при температуре +6...+12°C и вмещает 120 бутылок (бутылки любого типа). В другой смежной секции термостат поддерживает температуру +15...+ 20°C для красных вин; она вмещает 48 бутылок.

Бакко	Габариты мм	Орех	Дуб
витрина для вин 2 отделения.	1200x480x1900	2025335	2025336



Витрина Дионисио с облицовкой под орех.



Витрина для вин Бакко состоит из двух смежных секций.

ТЕРМОПЛИТКИ МЕТОС ЛЛ-600, ЛЛ-800 И ЛЛМ-800



Метос ЛЛ-800

Термоплитка Метос мощный источик тепла. Поверхность из прочной нержавеющей стали. Корпус из окрашенной обжигом стали. На резиновых ножках. На передней панели сигнальная лампочка и бесступенчатая регулировка температуры.

Модель ЛЛМ-800 аналогична модели ЛЛ, в дополнение оснащена верхней полкой с подогревом.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ЛЛ 600	2024045	300x600x115	230В 1-ф 0,5 кВт 10А
ЛЛ 800	2024044	800x600x115	230В 1-ф 1,0 кВт 10А
ЛЛМ-800	4182496	800x600x680	230В 1-ф 1,5 кВт 10А



Метос ЛЛМ-800



Подогреваемый поднос Метос ВПС

ПОДОГРЕВАЕМЫЙ ПОДНОС МЕТОС ВПС

Подогреваемый поднос Метос ВПС содержит аккумулирующую тепло плитку. Поднос подогревается за 8 минут и остается горячим в течение одного часа после отключения от сети. Прибор оснащен сигнальной лампочкой и защитой от перегрева.

Метос	Код	Габариты мм	Эл.подключение
ВПС	4181239	505 x 200 x 45	230В 1-ф 850Вт, 10А

ХОЛОДНАЯ СЕРВИРОВОЧНАЯ ПЛИТКА МЕТОС



Холодная сервировочная плитка.

Холодная сервировочная плитка используется для сервировки и раздачи холодного мяса, сыра или молочных продуктов, которые располагаются на поверхности из нержавеющей стали. Благодаря малому весу плитку легко переносить с места на место. Поверхность из нержавеющей стали. Плитка охлаждается посредством холодильного элемента (код 4170031), который предварительно помещается в морозильник. Стандартная комплектация включает в себя один холодильный элемент.

Метос	Код	Габариты
Холодная сервировочная плитка	4186730	600 x 400 x 70

ХОЛОДНЫЕ ПЛИТКИ МЕТОС



Холодильные плитки Метос

Складской товар

Холодная плитка Метос применяется на раздаче для молока и сливок. Открываемая конструкция из нержавеющей стали. Источиком холода является сменный холодильный элемент, который хранится в низкотемпературном шкафу.

Метос	Код	Габариты мм
Метос 250	4186719	250x150x60
Хол. элемент 250	4170194	
Метос 300	4186726	300x200x60
Хол. элемент 300	4170211	

НАСТОЛЬНЫЙ КОТЕЛ МЕТОС

Настольный котел Метос предназначен для подачи супов или каш. Наружный корпус котла изготовлен из окрашенной стали, внутренний котел и крышка – из нержавеющей стали. Крышка закреплена на шарнире, что повышает удобство подачи супа. Внутренний котел не закреплен, что позволяет промывать его в посудомоечной машине. Емкость настольных котлов составляет 8,3 литра. В крышке имеется паз для половника. Температура регулируется и контролируется термостатом.



Метос	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Настольный котел ЕСК	4239100	Ø350 x 410	230В 1-ф 0,5 кВт
Закругленная внутренняя емкость ЕСК 8,3 л	4239101		

НАСТОЛЬНАЯ ПОСУДА ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС

Настольная посуда для подогрева пищи Метос используется для подачи завтраков или в буфетах в качестве подогреваемой посуды для самообслуживания. Настольная посуда для подогрева пищи полностью изготовлена из нержавеющей стали и имеет внутренний контейнер из ГН 1/1-150. Удобная крышка обеспечивает легкий доступ к внутреннему контейнеру. Настольная посуда для подогрева пищи нагревается с использованием гелевых горелок или электрических нагревательных элементов.
N = нейтральная, F = гелевая горелка, E = электрический нагревательный элемент



Метос	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Настольная посуда ЦДН ГН1/1	4239001	640x410x420	-
Настольная посуда ЦДФ ГН1/1	4239002	640x410x420	-
Настольная посуда ЦДЕ ГН1/1	4239003	640x410x420	230В 1-ф 0,7 кВт
Настольная посуда РЦДН круглая	4239006	Ø513x450	-
Настольная посуда РЦДФ круглая	4239007	Ø513x450	-
Настольная посуда РЦДЕ круглая	4239008	Ø513x450	230В 1-ф 0,7 кВт
Внутренняя емкость РЦД	4239060	Ø385x60	
Электрический нагревательный элемент ЦДЕ	4239050		230В 1-ф 0,7 кВт

ПОДСТАВКА ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК МЕТОС

Элегантная и удобная подставка для стаканов и чашек Метос занимает мало места, но вмещает много посуды. Например стаканов войдет около 150 шт. Прочный корпус из нержавеющей стали. Полки легко вращаются с помощью шарикоподшипников. Легко пользоваться, все полки доступны. Диаметр полок 55, 50 и 45 см. Полки из ударопрочного стекла, с бортиком. Высота полок регулируется.
Прямоугольная подставка оборудована регулируемыми ножками. Прочный корпус из нержавеющей стали или белое. Полки из ударопрочного стекла, четыре полки.



Метос	Код	Габариты мм
Подставка для стаканов круглый	2025319	Ø 550x600
Подставка для стаканов прямоугольная		600x450x600
Подставка для стаканов прямоугольная		600x600x600



Складской товар

ДОЗАТОРЫ НАПИТКОВ НОВОКОЛД



Дозатор напитков Новоколд может быть установлен в линии раздачи или на отдельную тележку для раздачи. Дозаторы напитков предлагаются в трех размерных вариантах: 10, 20 и 40 литров. Дозаторы Новоколд изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает высокую степень гигиеничности и легкость чистки. Дозаторы оснащены охладительными конденсаторными блоками и термостатами, что позволяет поддерживать напитки при требуемой температуре. Изоляция из полистирена и хладогент не способствуют засорению окружающей среды – R134 а не содержит фреона.

Новоколд 10
Дозатор напитков Новоколд 10 сконструирован для 10-литрового бака и имеет по ширине только 270 мм. Дозатор поддерживает температуру напитков на требуемом уровне. Дозатор всегда находится в опрятном состоянии и не требует надзора.

Новоколд I
Дозатор напитков Новоколд I сконструирован для 20-литрового бака или двух 10-литровых баков (при этом требуется дополнительный сливной носик).

Новоколд ДУО
Аналогичен Новоколд I, но двухсторонний. Для двухсторонних раздаточных линий. Один сливной носик на каждую сторону. Модификационный набор ДУО (опция) с дополнительным сливным носиком для каждой стороны.

Новоколд II
Самый габаритный дозатор Новоколд II представляет собой вместительную установку с 40-литровымм отсеком, в который могут быть помещены 20-литровые и 10-литровые баки. В стандартную комплектацию входит два сливных носика, в качестве дополнительного оборудования могут быть добавлены еще два носика.

Новолюкс
Новолюкс аналогичен дозатору Новоколд II и отличается дверцей с подсветкой, на которой может быть помещено, например, изображение продуктов.

Заполняемые баки
Заполняемые баки изготовлены из нержавеющей стали. Они находятся внутри дозатора. Используются баки емкостью 10 и 20 литров. При использовании 10-литровых баков повышается разнообразие предлагаемых напитков (Новоколд I; два 10-литровых бака, Новоколд II; четыре 10-литровых бака).

Заполняемые пластиковые пакеты
Напитки заливаются в заполняемые пластиковые пакеты, которые помещаются внутри отсека дозатора. Одна коробка с пластиковыми пакетами вмещает 150 пакетов.

Начальный комплект
Начальный комплект включает: три 10-литровых бака и 150 пластиковых пакетов, что соответствует, приблизительно, месячной потребности.

Сливные носики и комплекты модификации
Новоколд I имеет один сливной носик как стандартное оборудование. Если необходимо предлагать два различных напитка, предусмотрена модернизация с использованием одного комплекта модификации и одного дополнительного сливного носика. Комплект модификации устанавливается до дополнительного сливного носика. Набор Новоколд ДУО содержит также сливные носики.

Новоколд II имеет два сливных носика как стандартное оборудование. Если необходимо предлагать более двух различных напитков, предусмотрена модернизация с использованием 1 – 2 комплектов модификации и 1 – 2 дополнительных сливных носиков. Комплекты модификации устанавливаются до дополнительных сливных носиков.

Метос	Код	Габариты, мм	Емкость, л	Эл.подключение
Новоколд 10	4442023	270x565x760	10	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
Новоколд I	4441006	380x565x760	20	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
Новоколд ДУО	4442037	380x650x770	2x20	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
Новоколд II	4442017	680x565x760	40	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
Новолюкс II	4442025	680x565x760	40	230В 1-ф 0,1 кВт 10А

Принадлежности	Код	Габариты, мм	Емкость, л
Заполняемый бак 10 л	4442029	135x260x345	10
Заполняемый бак 20 л	4442027	265x260x345	20
Заполняемый пластиковый пакет 10 л	4442032	150 шт.	10
Заполняемый пластиковый пакет 20 л	4442034	150 шт.	20
Начальный комплект	4442035	включает три 10-лит. бака и 150 шт. пластиковых пакетов	
Комплект модификации	4442020	используется совместно со сливным носиком	
Сливной носик	4442021	используется совместно с комплектом модификации	
Модификационный набор ДУО	4442018	со сливным носиком	

Тележка для раздачи	Код	Габариты, мм	Ярусы, мм	
SET-70/2 молоко	4554079	685x485x900*	2 x 650x450	для Новоколд 10
SET-75/2 молоко	4554081	765x585x900*	2 x 730x550	для Новоколд/Новолюкс II

*Запрашивать другие размеры по высоте



ЛАМИНИРОВАННЫЕ ПОДНОСЫ

Ламинированный поднос Метос имеет классический дизайн, который пользуется популярностью в течение многих лет. Элегантные подносы подходят под любой интерьер.. Подносы имеют закругленные углы и поверхность покрыта износостойким лаком. Выдерживают мойку в машине.

Наименование	Код	Габариты мм
Береза	4112795	530x325 (ГН 1/1)
Красное дерево	4112918	530x325 (ГН 1/1)
Береза	4112989	430x325
Красное дерево	4112964	430x325



Красное дерево



Ламинированный поднос под березу

Подносы изготовлены из армированной пластмассы, подходят для интенсивного использования. Благодаря форме дна подносы штабелируются и хорошо проветриваются в стопке. Выдерживают машинную мойку и диапазон температур -50...+140С. Размер ГН.

Наименование	Код	Габариты мм
Серый	4187014	530x325 (ГН 1/1)
Жемчужно-белый	4187021	530x325 (ГН 1/1)
Бирюзовый	4187039	530x325 (ГН 1/1)
Серый “кафе”	4187141	325x265 (ГН 1/2)



Серый цвет

Бирюзовый цвет

Жемчужно-белый цвет



Поднос на ГН, цвет серый

ПОДНОС ИЗ СТЕКЛОПЛАСТИКА

Подносы изготовлены из армированной пластмассы, подходят для интенсивного использования. Благодаря форме дна подносы штабелируются и хорошо проветриваются в стопке. Многоугольная форма подносов позволяет комфортно размещать их на круглых столах. Выдерживают машинную мойку и диапазон температур -50...+140С.

Наименование	Код	Габариты мм
Серый	4187046	425x325
Жемчужно-белый	4187053	425x325
Бирюзовый	4187078	425x325



Восьмиугольный поднос, цвет жемчужно-белый

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПРИБОРОВ

Подставки с вставками для приборов Метос изготовлены из прочной нержавеющей стали. Подставка наклонена к потребителю. В наборе модели для четырех и шести гнезд. Цена подставки не включает стоимость вставок. Вставки перфорированы.

Наименование	Код	Габариты мм
Подставка для 4-х воронок	2026301	280x290x130/200
Подставка для 6-и воронок	2026302	390x290x130/200
Воронка	2026300	Ø100x140



Подставка с вставками для приборов

Складской товар






pizza

ТРАССА ДЛЯ ПОДНОСОВ МЕТОС



Ламинат под березу, закругленный край. Пластиковые направляющие. Передний край 100мм. Задний край 40 мм.



Ламинат под вишню, закругленный край. Направляющие из нержавеющей стали. Передний край 200мм. Задний край 40 мм.



Ламинат, прямой край. Направляющие из пластика. Передний край 60мм. Задний край 40 мм.



Дорожка для подносов из нержавеющей стали с направляющими. Передний край 60мм. Задний край 40*20мм.



Трасса из нержавеющей стали.

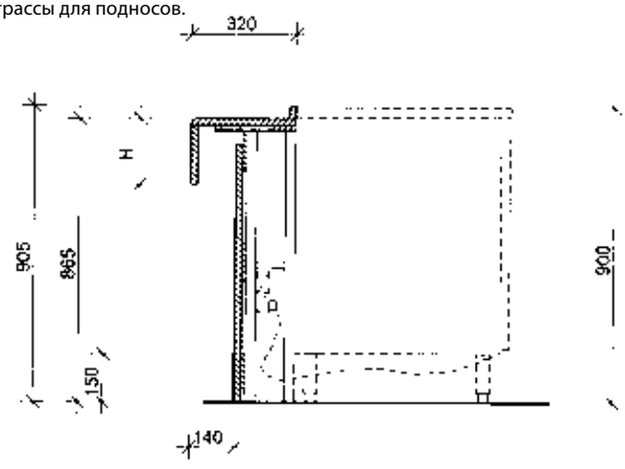




Трасса для подносов Метос:
- стандарт: пластиковые направляющие
- направляющие из нержавеющей стали по заказу
- дополнительно боковые закрывающие панели
- цены рассчитываются индивидуально

Примеры передних панелей
- стандартная конструкция Метос, стальная рама, пространство для проводов
- защита от ног из нержавеющей стали, высота 150мм
- альтернатива: передняя панель цельная или поделена на три части нержавеющими полосками (B)

Поперечный разрез трассы для подносов.





Дорожка для подносов изготавливается индивидуально по размерам заказчика.



Стандартные модули длиной 800 и 1200 мм.

ДОРОЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ МЕТОС РСТ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ

Дорожку для подносов Метос из нержавеющей стали легко закрепить на любой линии раздачи. Дорожка может быть закреплена на несущей стене, на облицовочном материале или непосредственно на раздаточном оборудовании. Дорожка поставляется индивидуально по размерам заказчика.

Метос	Код	Габариты мм
Дорожка	4185056	800x270
Дорожка	4185063	1200x270
Дорожка	4185088	1м x 270
Угол 45град	4185095	
Угол 90град	4185137	
Петля	4185140	






Airistolainen







ХОЛОДИЛЬНОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТОС ПРОФФ



Холодильное и раздаточное оборудование Метос Профф специально разработано для того, чтобы удовлетворить запросы наших многочисленных клиентов. Оборудование Метос Профф удобно для пользователя, гигенично, легкоочищаемо и оптимально совместимо с рабочими и моечными столами. Выбор столешниц чрезвычайно широк, что позволяет скомплектовать именно Вашу кухню.

Столы могут быть дополнены ящиками для безалкогольных напитков, пива и вин. Также предлагаются нижние выдвижные ящики для посуды ГН различной высоты для хранения различных пищевых ингредиентов. Телескопические направляющие можно вынуть для очистки без применения специальных инструментов. В нижних шкафах предлагается на выбор : промежуточная полка или направляющие. Дверцы шкафов закрываются автоматически. Мармиты оснащены электронным контролем температуры. Прочные регулируемые ножки легко мыть. Все модули Профф могут быть заказаны с колесами.

Мощный холодильный агрегат модульного типа легко обслуживать и чистить. Надежности холодильного агрегата было уделено особое внимание. Температурный диапазон холодильных блоков +4...+15°C, при окружающей температуре +32°C и относительной влажности 60%. Хладоагент R404A не содержит фреона. При необходимости оборудование Метос Профф может быть подсоединено к центральному холодильному агрегату.

Оборудование Метос Профф имеет закругленные углы и удобные стильные легкоочищаемые ручки. Такой же пластик используется при изготовлении ручек тележек Метос, которые заслужили самые хорошие отзывы наших клиентов. Внешний вид серии Метос Профф разработан известным промышленным дизайнером Йормо Веннола.









ХОЛОДИЛЬНОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS ПРОФФ



Обновленное уплотнение



Встроенная панель управления



Моечные столы



Саладетты



Охлаждаемые шкафы



Подогреваемый шкаф



Стол для пиццы



Ящики охлаждаемые/подогреваемые



Раздача







ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ МЕТОС ПРОФФ ДЛЯ ПОСУДЫ ГН

Холодильные столы Метос Профф НТ с выдвижными ящиками для посуды ГН. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется ровномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается. Вместимость стандартных столов:

НТ-800-ГН3-МГХ: 4 шт. ящиков для ГН1/1-150.
НТ-1200-ГН3-МГХ-ГН3: 7 шт. ящиков для ГН1/1-150.
НТ-1200-ГН4-МГХ-ГН4: 8 шт. ящиков для ГН1/1-100 и 1 шт. для ГН1/1-150.
НТ-1600-ГН3-ГН3-МГХ-ГН3: 10 шт. ящиков для ГН1/1-150.
Эл. соединение всех моделей 230В1~0,6 кВт 10А. Посуда ГН за доплату.

Стол с ящиками	Код	Габариты мм
НТ-800-ГН3-МГХ	4321000	800x650x900
НТ-1200-ГН3-МГХ-ГН3	4321002	1200x650x900
НТ-1200-ГН4-МГХ-ГН4	4321004	1200x650x900
НТ-1600-ГН3-ГН3-МГХ-ГН3	4321006	1600x650x900



Стол Метос Профф НТ-1200 для 9 шт. посуд ГН1/1

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ МЕТОС ПРОФФ ПОД ГРИЛЬ

Низкие холодильные столы Метос Профф ГР с выдвижными ящиками для посуды ГН. Высота стола 650 мм. Столещница хорошо изолирована, чтобы тепло оборудования гриль не передавалось в холодильное отделение. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается. Вместимость стандартных столов:

ГР-800-ГН2Л-МЛ 2 шт. ящиков для ГН1/1-150.
ГР-1200-ГН2Л-МЛ-ГН2Л 4 шт. ящиков для ГН1/1-150.
ГР-1600-ГН2Л-ГН2Л-МЛ-ГН2Л 6 шт. ящиков для ГН1/1-150.
Эл. соединение всех моделей 230В1~0,6 кВт 10А. Посуда ГН за доплату.

Стол с ящиками под гриль	Код	Габариты мм
ГР-800-ГН2Л-МЛ	4321030	800x650x650
ГР-1200-ГН2Л-МЛ-ГН2Л	4321032	1200x650x650
ГР-1600-ГН2Л-ГН2Л-МЛ-ГН2Л	4321034	1600x650x650



Метос Профф ГР-1600 под оборудование гриль
(без грильного оборудования)

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ МЕТОС ПРОФФ ДЛЯ НАПИТКОВ

Холодильные столы Метос Профф НТ с выдвижными ящиками для напитков. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.
Вместимость стандартных столов:

НТ-800-БО2-МБО: три ящика для коробок (2 для бутылок вина)
НТ-1200-БО2-МБО-БО2: пять ящиков для коробок (4 для бутылок вина)
НТ-1600-БО2-БО2-МБО-БО2: семь ящиков для коробок (6 для бутылок вина)

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,6 кВт 10А.

Стол с ящиками для напитков	Код	Габариты мм
НТ-800-БО2-МБО	4321010	800x650x900
НТ-1200-БО2-МБО-БО2	4321012	1200x650x900
НТ-1600-БО2-БО2-МБО-БО2	4321014	1600x650x900



Холодильный стол Метос Профф НТ-1200

Складской товар

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВАННЫ МЕТОС ПРОФФ



Холодильная ванна Метос Профф БТ-1200 с двумя шкафами

Холодильные ванны Метос Профф БТ рассчитаны на ГН. Глубина ванны 160 мм. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа вы-двигается.

Вместимость стандартных столов:
БТ-800-ДСЛ-МПЛ: ванна ГН2/1, шкаф левый
БТ-1200-ДСЛ-МПЛ-ДСР: ванна ГН3/1, 2 шкафа, левый и правый

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,6 кВт 10А.
Шкаф с одной промежуточной полкой.

Холодильная ванна	Код	Габариты мм
БТ-800-ДСЛ-МПЛ	4321040	800x650x900
БТ-1200-ДСЛ-МПЛ-ДСР	4321042	1200x650x900
ГН-направляющие, пара	4321308	
Решетчатая полка	4188723	
Полка из н/стали	4188748	

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ МЕТОС ПРОФФ



Саладетта Метос Профф СТХ-1200. Контейнеры ГН и разделочная доска за доплату. 4321052

Эргономичная конструкция саладетты Метос Профф СТХ с закругленными краями значительно упрощает чистку. Поток холодного воздуха равномерно распределяется по устройству. Большой температурный дисплей и электронное управление. Все модели оснащены выдвижным блоком охлаждения кассет. Охлаждаемый задний край для GN-контейнеров приподнят и наклонен вперед, что значительно улучшает эргономику изделия. Саладетта рассчитана на контейнеры ГН1/3-150. Защитная крышка в стандартной поставке.

Вместимость стандартных моделей :
СТХ-800-ГН3-МГХ - 2хГН1/3 , ГН1/1-150 в нижних ящиках 4 шт.
СТХ-1200-ГН3-МГХ-ГН3 - 3хГН1/3 , ГН1/1-150 в нижних ящиках 7 шт.
СТХ-1600-ГН3-ГН3-МГХ - 4хГН1/3 , ГН1/1-150 в нижних ящиках 10 шт.
Электроподключение 230В1~ 0,6 кВт 10А.
Посуда ГН и разделочные доски не входят в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм
СТХ-800-ГН3-МГХ	4321050	800x650x1021
СТХ-1200-ГН3-МГН-ГН3	4321052	1200x650x1021
СТХ-1600-ГН3-ГН3-МГН-ГН3	4321054	1600x650x1021



МЕТОС ПРОФФ СТОЛ ДЛЯ БАРА

Холодильный стол Метос Профф БА для бара. На столешнице ванна для льда/бутылок и наклонная ванна для бутылок. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и циф-ровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

БА-800-БО2С-МПЛ: два ящика для коробок.
БА-1200-БО2С-БО2С-МПЛ: четыре ящика для коробок.
БА-1600-БО2С-БО2С-БО2С-МПЛ: шесть ящиков для коробок.
Эл. соединение всех моделей 230В1~0,6 кВт 10А.

Холодильный стол для бара	Код	Габариты мм
БА-800-БО2С-МПЛ	4321070	800x650x900
БА-1200-БО2С-БО2С-МПЛ	4321072	1200x650x900
БА-1600-БО2С-БО2С-БО2С-МПЛ	4321074	1600x650x900



Метос Профф БА-1200 -хол. стол для бара

МЕТОС ПРОФФ ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ

Охлаждаемый стол Метос Профф со шкафами. Каждый шкаф оснащен регулируемой решетчатой полкой. Над агрегатом место для дополнительного ящика для посуды ГН 1/1-150. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Холодный воздух распространяется по всему объему. Электронный контроль температуры и большой дисплей. Все модели оснащены мощным агрегатом модульного типа.

Вместимость стандартных моделей :

НТ-800-ДСЛ-МПЛ - 1 секция
НТ-1200-ДСЛ-МПЛ-ДСР - 2 секции
НТ-1600-ДСЛ-ДСЛ-МПЛ-ДСР - 3 секции
Электроподключение 230В1~ 0,6кВт 10А.
Посуда ГН не включена в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм
НТ-800-ДСЛ-МПЛ	4321020	800x650x900
НТ-1200-ДСЛ-МПЛ-ДСР	4321022	1200x650x900
НТ-1600-ДСЛ-ДСЛ-МПЛ-ДСР	4321024	1600x650x900
ГН-направляющие, пара	4321308	
Решетчатая полка	4188723	
Полка из н/стали	4188748	



Охлаждаемый стол Метос Профф НТ-1600 с дополнительным ящиком для посуды ГН над агрегатом.

МЕТОС ПРОФФ НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ-ШКАФ

Стандартные модели нейтральных столов Метос Профф имеют ширину 400мм, 800мм, 1200мм или1600мм. Все шкафы дополнены регулируемой по высоте полкой. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. В дополнение к стандартным моделям вы можете дополнить нейтральный стол различными модулями Профф.

Метос	Код	Габариты мм
НЦ-400 правосторонняя дверца	4250130	400x650x900
НЦ-400 левосторонняя дверца	4250131	400x650x900
НЦ-800	4205143	800x650x900
НЦ-1200	4205168	1200x650x900
НЦ-1600	4205175	1600x650x900

Складской товар



Метос Профф НЦ-1200, код 4205168

МЕТОС ПРОФФ ПОДОГРЕВАЕМЫЕ СТОЛЫ



Метос Профф ВТ-1200 подогреваемый стол (Внимание! Колеса по заказу! Стандартно: регулируемые ножки). В модели ВТГ вместо верхней плиты из нержавеющей стали установлена керамическая подогреваемая плита.

Стандартные модели подогреваемых столов Метос Профф имеют ширину 800мм и 1200мм (на фотографии). Стол с подогреваемой столешницей и подогреваемыми шкафами с направляющими для посуды ГН. В один шкаф поместится 5шт. посуды ГН1/1-100 и шкаф под панелью управления имеет вместимость 3 контейнера ГН1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°С. Температура нержавеющей столешницы до +60 градусов. Температуру стола со стекло-керамической поверхностью (модели ВТГ) можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°С.

Эл.подключение ВТ-800 230В1~0,8кВт 16А; ВТ-1200 230В1~1,35кВт 16А; ВТГ-800 230В1~0,8кВт 16А; ВТГ-1200 230В1~1,35кВт 16А; НТВ-800 230В1~0,3кВт 16А; НТВ-1200 230В1~0,6кВт 16А. Посуда ГН за дополнительную плату.

Подогреваемый стол с подогр.столешницей	**Код**	**Габариты мм**
ВТ-800-ДРЛВ-ТДРР	4321642	800x650x900
ВТ-1200-ДРЛВ-ДРЛВ-ТДРР	4321644	1200x650x900
Подогреваемый стол со стеклокерамической поверхностью		
ВТГ-800-ТДРЛ-ТДРР	4321652	800x650x900
ВТГ-1200-ТДРЛ-ТДРЛ-ТДРР	4321654	1200x650x900
Подогреваемый стол с нейтр.столешницей	**Код**	**Габариты мм**
НТВ-800-ДРЛВ-ТДРР	4321662	800x650x900
НТВ-1200-ДРЛВ-ДРЛВ-ТДРР	4321664	1200x650x900
Колеса Профф		
Колеса 100мм	4321300	

Заказывайте вместе с оборудованием!

МАРМИТЫ МЕТОС ПРОФФ



Мармит Метос Профф БМ-1200, код 4321604

Стандартные модели мармитов Метос Профф имеют ширину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Внизу подогреваемые шкафы с направляющими для посуды ГН. В один шкаф поместится 3шт. посуды ГН1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°С. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм. Надстольные полки для раздачи на стр. 265. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом.

Эл.подключение БМ-400 230В1~2,3кВт 16А; БМ-800 230В1~1,4кВт 16А; БМ-1200 230В1~2,25кВт 16А. Посуда ГН за дополнительную плату.

Мармит	**Код**	**Габариты мм**
БМ-400-ТДРР	4321600	400x650x900
БМ-800-ТДРЛ-ТДРР	4321602	800x650x900
БМ-1200-ТДРЛ-ТДРЛ-ТДРР	4321604	1200x650x900
БМ-Ф-1*	4321617	Заполнение для одной ванны

*Заказывать вместе с мармитом

Мармит с односторонней полкой Профф	**Код**	**Габариты мм**
БМ-800-ТДРЛ-ТДРР-УС1Х	4321608	800x650x900
БМ-1200-ТДРЛ-ТДРЛ-ТДРР-УС1Х	4321610	1200x650x900



Мармит Метос Профф БМ3-1200 с секционированной ванной, код 4321616.

Мармиты Метос Профф БМ2 и БМ3 сходны с моделями Профф БМ, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер ГН1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм. Нижние шкафы имеют общий нагрев.



Эл.подключение: БМ2-800 230В1~2,5кВт 16А; БМ3-1200 230В1~3,5кВт 16А. Посуда ГН за дополнительную плату.

Мармит	**Код**	**Габариты мм**
БМ2-800-ТДРЛ-ТДРР	4321614	800x650x900
БМ3-1200-ТДРЛ-ТДРЛ-ТДРР	4321616	1200x650x900
БМ-Ф-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
БМ-Ф-3*	4321619	Заполнение для трех ванн

*Заказывать вместе с мармитом

МАРМИТЫ МЕТОС ПРОФФ С ОТКРЫТОЙ ПОДСТАВКОЙ

Стандартные модели мармитов Метос Профф с открытой подставкой имеют длину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Теплоизолированные. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°С. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм.. Настольные полки и полки для раздачи на стр. 265. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом. Мармиты с открытой подставкой могут быть оснащены кранами. БМ-Ф-1, БМ-Ф-2 и БМ-Ф-3 управляются нажимными кнопками, свой отдельный кран для каждой ванны. Нажимные кнопки удобно расположены на передней панели.
БМ-ХФ - это ручной душ, который можно использовать как для заполнения мармитных ванн, так и для их мойки. Когда ручной душ со шлангом не используются, его можно разместить над нижней полкой, где есть специальный крючок.
Эти принадлежности предлагаются только для мармитов с ОТКРЫТОЙ подставкой БМОС и БМЦ.

Эл.подключение БМОС-400 230В1~1,8кВт 16А; БМОС-800 230В1~1,8кВт 16А; БМОС-1200 230В1~1,8кВт 16А. Посуда ГН за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
БМОС-400	4321620	400x650x900
БМОС-800	4321622	800x650x900
БМОС-1200	4321624	1200x650x900
БМ-Ф-1*	4321617	Заполнение для одной ванны
БМ-ХФ*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Метос Профф БМОС-1200 с открытой подставкой (код 4321624) с ручным душем (за доплату).

Мармиты Метос Профф БМОС2 и БМОС3 сходны с моделями Профф БМОС, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер ГН1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм.

Эл.подключение БМОС2-800 230В1~1,1кВт 16А; БМОС3-1200 230В1~1,65кВт 16А. Посуда ГН за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
БМОС2-800	4321630	800x650x900
БМОС3-1200	4321632	1200x650x900
БМ-Ф-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
БМ-Ф-3*	4321619	Заполнение для трех ванн
БМ-ХФ*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Метос Профф БМОЦ3-1200 с секционированной ванной (код 4321632)



МОРОЗИЛЬНЫЙ СТОЛ МЕТОС ПРОФФ



Метос Профф морозильный стол

Морозильный стол Метос Профф применяется для самых разных целей. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Электронная система контроля, мощный агрегат. В отличие от других стоек Профф, холодильное оборудование в морозильниках Профф закреплено. Диапазон температуры -18...-22°C. Модели АФГН и АФГР имеют выдвижные ящики с рамками для ГН-контейнеров.

Вместимость столов следующая :
АФНТ-1200 2 шкафа, направляющие для 5 шт.посуды ГН в каждом
АФНТ-1600 3 шкафа, направляющие для 5 шт.посуды ГН в каждом
АФГН-1200 4 ящика для ГН 1/1 150, 1 шкаф для ГН1/1 200
АФГН-1600 5 ящиков для ГН 1/1 150, 2 шкафа для ГН1/1 200
АФГР-1200 3 ящика для ГН 1/1 150

Посуда ГН за отдельную плату.
Для хранения замороженной пищи.

Мороз.стол Профф	Код	Габариты мм	кВт
АФНТ-1200	4209455	1200x650x900	0,9кВт
АФНТ-1600	4209456	1600x650x900	1,3кВт
АФГН-1200	4209460	1200x650x900	0,9кВт
АФГН-1600	4209461	1600x650x900	1,3кВт

Мороз.стол Профф для гриля		Габариты мм	кВт
АФГР-1200	4209474	1200x650x600	0,8кВт



Рабочий стол шеф-повара предусматривает более гибкую работу на кухне. Он вполне может считаться элегантным предметом мебели в любом помещении.

РАБОЧИЙ СТОЛ ШЕФ-ПОВАРА МЕТОС ПРОФФ

Рабочий стол шеф-повара был разработан при участии одного из ведущих шеф-поваров Финляндии. Основой является рабочий стол Профф длиной 800 мм, внизу ящики и шкаф. В ящиках место для посуды ГН. В шкафу пластиковая емкость для мусора, в столешнице отверстие для отходов. Цилиндр отверстия легко снять для очистки, можно мыть в посудомоечной машине. Также деревянный держатель для ножей и точилки. С левой стороны откидная полка.

В комплектацию включены разделочная доска 600x450x50 мм и подставка для специй.

Метос	Код	Габариты мм
ЦС800	4204290	800x650x900



МЕТОС ПРОФФ СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ



Стол для пиццы Метос Профф имеет в столешнице охлаждаемую повышенную ванну для контейнеров ГН. Внизу охлаждаемые выдвижные ящики (7 ящиков ГН 1/1-150 в модели ПТ1200 и 10 ящиков ГН 1/1-150 в модели ПТ1600). Глубина рабочей столешницы 550 мм.

Стол для пиццы	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Пиццапрофф ПТ1200	4321082	1200x800x900/1100	230В 1~ 0,7 кВт
Пиццапрофф ПТ1600	4321084	1200x800x900/1100	230В 1~ 0,7 кВт

Стол для пиццы Метос Профф

ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА МЕТОС ДЕЛИ

Холодильная витрина удобная, компактная, идеально подходит для небольших помещений. Ее можно установить в магазине, на линии раздачи, в придорожном кафе и т.д. Витрину Метос Дели можно использовать также в пиццериях, салат-барах, снек-барах.

Это оборудование легко перенести с места на место. Ванна Метос Дели устанавливается на столешницу рабочего стола или на одном уровне со стойкой при помощи специальных ножек или полки. Размер ванны под размер ГН. Температурный диапазон +2...+10°С. Ванна полностью из нержавеющей стали, стеклянная часть из закаленного стекла.



Холодильная ванна Метос Дели со стеклянной защитой.

Дели без стекла	Код	Габариты мм	Эл.подключение
ВП1400	4209406	1420x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВП1600	4209407	1630x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВП1800	4209408	1800x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВП2000	4209409	1960x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВП2100	4209410	2170x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВП2500	4209411	2500x380x240	230В 1~ 0,17 кВт10А

Дели со стеклом	Код	Габариты мм	Эл.подключение
ВПГ1400	4209431	1420x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВПГ1600	4209432	1630x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВПГ1800	4209433	1800x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВПГ2000	4209434	1960x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВПГ2100	4209435	2170x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А
ВПГ2500	4209436	2500x380x440	230В 1~ 0,17 кВт10А



ТАРЕЛКОРАЗДАТЧИКИ МЕТОС ПРОФФ



Метос ПДВ тарелкораздатчик

Тарелкораздатчик Метос ПДВ вмещает около 130 тарелок диаметром макс 270 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Диапазон регулировки температуры 0-90°С.. Модель Метос ПД аналогична модели ПДВ, но без нагрева. Модели Профф ПДВТ и ПДТ аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Тарелкораздатчик Метос ЛПДВ вмещает около 65 тарелок диаметром макс 320 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Диапазон регулировки температуры 0-90°С. Модель Метос ЛПД аналогична модели ЛПДВ, но без нагрева. Модели Профф ЛПДВТ и ЛПДТ аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Для всех моделей рекомендуем заказать дополнительно регулирующие штыри для регулирования диаметра тарелок. Крышка облегчает поддержание тарелок в нагретом состоянии и защищает тарелки от попадания загрязнений при хранении.



Метос	Код	Габариты мм	Эл.подключение	
130 тарелок диаметром макс 270 мм				
ПД	4203900	400x650x900	-	нейтральный
ПДВ	4203902	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВ	подогреваемый
ПДТ	4203904	400x650x900	-	нейтральный с колесами и ручкой
ПДВТ	4203906	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВ	подогреваемый с колесами и ручкой
65 тарелок диаметром макс 320 мм				
ЛПД	4203908	400x650x900	-	нейтральный
ЛПДВ	4203910	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВ	подогреваемый
ЛПДТ	4203912	400x650x900	-	нейтральный с колесами и ручкой
ЛПДВТ	4203914	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВ	подогреваемый с колесами и ручкой

Принадлежности	Код	
Регулировочные стержни	4203972	регулировочные стержни для регулировки тарелкораздатчика
Крышка	4203979	крышка для тарелкораздатчика



Метос Профф ВД-Е водоохладитель-раздатчик

ВОДООХЛАДИТЕЛЬ-РАЗДАТЧИК МЕТОС ПРОФФ

Производительность водоохладителя Метос Профф ВД 60 литров в час. Оснащен краном и каплесборной ванной с отводом воды.

Все раздатчики воды встроены в рабочий стол Профф.
Модели с маркировкой Н – нейтральные
Модели с маркировкой Е – с электронным краном. Данные модели оснащены сенсором для включения, дозировка легко регулируется в соответствии с объемом используемых стаканов. Модели Е отвечают самым высоким требованиям гигиены. Все модели могут быть дополнены фильтром для воды. Фильтр должен заказываться вместе с раздатчиком воды, устанавливается на заводе,



Электронный раздаточный кран моделей Е.

Охлаждаемые	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Профф ВД	4203317	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт
Профф ВД-Е	4203319	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт
Нейтральные	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
Профф ВД-Н	4203321	400*650*900	
Профф ВД-ЕН	4203323	400*650*900	230В 1~ 0,1кВт

Принадлежности	Код	
Фильтр для воды	4203335	заказывать вместе с раздатчиком воды

ПОЛКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС ПРОФФ

Из нержавеющей стали и закаленного стекла. Стекло легко снять для очистки.
Модель ХСР присоединяется отдельно
Модель ХС встроенная, заказывается вместе с оборудованием

Метос	Код	Габариты мм
ХСР-800	4305026	795x210x300
ХСР-1200	4305029	1195x210x300
ХС-800	4305025	795x210x300
ХС-1200	4305028	1195x210x300
ХС-1600	4305027	1595x210x300



Полка для раздачи Метос Профф : стекло сверху и спереди.



Верхняя полка Метос Профф с двусторонней зацитой.

ВЕРХНИЕ ПОЛКИ МЕТОС ПРОФФ

Из нержавеющей стали. Защита из закаленного стекла. Ширина полки 280 мм. Возможны варианты с односторонней или двусторонней защитой, с флюоресцентной лампой (маркировка Л) или галотермическим нагревателем (маркировка Х). Всегда заказывается вместе с оборудованием.

Верхняя полка с освещением	Код	Габариты мм	кВт
УС-800-1Л	4321690	800x507x410	0,018
УС-800-2Л	4321692	800x507x410	0,018
УС-1200-1Л	4321694	1200x507x410	0,03
УС-1200-2Л	4321696	1200x507x410	0,03

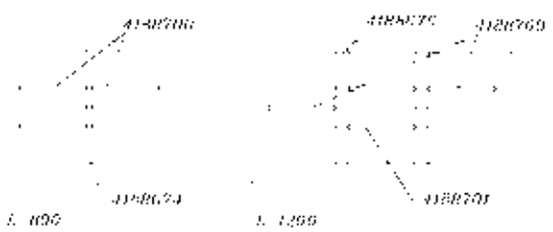
Верхняя полка с подогревом	Код	Габариты мм	кВт
УС-800-1Х	4321680	800x507x410	0,4
УС-800-2Х	4321682	800x507x410	0,4
УС-1200-1Х	4321684	1200x507x410	0,6
УС-1200-2Х	4321686	1200x507x410	0,6

РАЗДЕЛИТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ ГН

Разделители посуды ГН Метос облегчают выемку и размещение посуды ГН в мармитных ваннах. Рамки ГН наиболее эффективный способ предотвращения возможности смещения контейнеров при их установке в ванну.

Метос	Код	Габариты мм
ДЛ800 разделитель	4188674	554x31, 800 мм ванна
ДЛ1200 разделитель	4188676	554x64, 1200 мм ванна
ДС разделитель	4188700	317x20, боковые
ДМ разделитель	4188701	310x20, средние
ГН набор 800	4188710	800 ванна, включая. 1 шт 4188674 и 3 шт 4188700
ГН набор 1200	4188712	1200 ванна, включая 2 шт 4188676, 3 шт 4188700 и 1 шт. 4188701
ГН-рамка ГН1/1	4136757	325x526
ГН-рамка 4х ГН1/4	4136764	325x526
ГН-рамка 6х ГН1/6	4136762	325x526
ГН-рамка 6х ГН1/6 Профф	4136766	325x526

Разделители для посуды ГН





Набор ГН-разделителей 800, код 4188710.



ГН-рамка 6хГН1/6 для выдвижных ящиков Профф, код 4136766.



ГН-рамка ГН1/1, код 4136757.



ГН-рамка 4х ГН1/4, код 4136764. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также ГН-контейнеров других размеров, например, 2х ГН1/2.



ГН-рамка 6х ГН1/6, код 4136762. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также ГН-контейнеров других размеров, например, 3х ГН1/3.

Складской товар

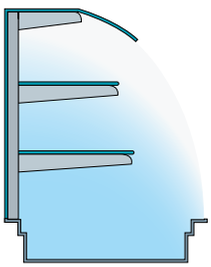
ВИТРИНЫ МЕТОС ХАЛО ОТКРЫТЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ



Модельный ряд открытых, охлаждаемых витрин Метос Хало с воздушным занавесом предлагает идеальное решение для эффектного представления пищевой продукции. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки, подает Ваш товар в наиболее привлекательной форме. Открытая конструкция обеспечивает доступ даже к продуктам, расположенным у задних стенок полок.

При разработке витрин серии Хало были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области обтекания объектов холодными воздушными потоками. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, формирует воздушный занавес во фронтальной части витрины для обеспечения требуемой температуры внутри витрины. Поток холодного воздуха направляется на все полки, а также и в ванну. Температурный диапазон витрин +4...+8°C, при окружающей температуре макс. +10...+25°C и относительной влажности 60%.

Витрины Хало предназначены для совместного применения с модулями Метос Нова и встраиваемыми модулями. Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.



Ванна и полки витрины
с воздушным занавесом
остаются в холодной зоне.

- 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 ГН контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Внешняя эффектность моделей с Нова может быть усилена благодаря использованию выдвижных подносов и концевых модулей Нова

Витрины Метос Хало охлаждаемые с воздушным занавесом с внешним оформлением Нова	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1О800, односторонняя, 2 полки	4312001	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1О1200, односторонняя, 2 полки	4312003	1200x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А
Хало 1О1600, односторонняя, 2 полки	4312005	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А
с охлаждаемыми шкафами, 2 шкафа (внутренние размеры 345x535x320 мм)			
Хало 1ОЦ 800, односторонняя, 2 полки	4312031	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1ОЦ1200, односторонняя, 2 полки	4312033	1200x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А
Хало 1ОЦ1600, односторонняя, 2 полки	4312035	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А

Принадлежности Хало	**Код**	**Габариты, мм**
Выдвижной поднос	4312304	800 модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312306	1200 модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312308	1600 модели с внешним оформлением Нова
ГН-направляющие для шкафа Хало	4312310	









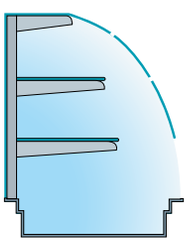
ВИТРИНЫ МЕТОС ХАЛО ЗАКРУГЛЕННЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ДВЕРЦАМИ



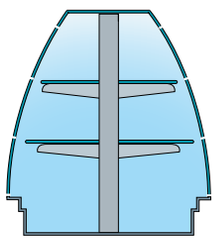
Витрины Метос Хало с закругленной фронтальной поверхностью формируют представление продуктов, достойное их внешнего вида. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки акцентирует внимание на самых привлекательных свойствах каждого продукта. Выставленные продукты защищены прозрачными акриловыми дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины.

В серии витрин Хало были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области обтекания объектов холодными воздушными потоками. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, гарантирует создание условий, при которых все полки, также как и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температурный диапазон витрин +4...+8°C, при окружающей температуре макс. +10...+25°C и относительной влажности 60%.

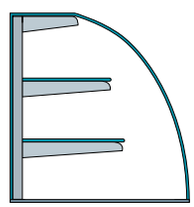
Витрины Хало предназначены для совместного применения с модулями Метос Нова и встраиваемыми модулями. Витрины предлагаются, также, в виде модификаций со встроенными, охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Модели витрин включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм как односторонние, так и двухсторонние.



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина имеет три дверцы с обеих сторон.



Нейтральная настольная витрина с двумя полками

- 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 на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров ГН контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки и нейтральной самой верхней полкой
- Внешняя эффектность моделей с Нова может быть усилена благодаря использованию выдвижных подносов и концевых модулей Нова

Витрины Метос Хало охлаждаемые с дверцами с внешним оформлением Нова	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1Р800, односторонняя *, 2 полки	4312101	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1Р1200, односторонняя *, 2 полки	4312103	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1Р1600, односторонняя *, 2 полки	4312105	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А
Хало 2Р800, двухсторонняя, 2 полки	4312111	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 2Р1200, двухсторонняя, 2 полки	4312113	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 2Р1600, двухсторонняя, 2 полки	4312115	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А

* также предлагается модель с обслуживанием персоналом, с закрытой верхней частью

Витрины Метос Хало с охлаждаемыми шкафами, 2 шкафа (внутренние размеры 345x535x320 мм)	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1РЦ800, односторонняя*, 2 полки	4312131	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1РЦ1200, односторонняя*, 2 полки	4312133	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1РЦ1600, односторонняя*, 2 полки	4312135	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А

* также предлагается модель с обслуживанием персоналом, с закрытой верхней частью

Принадлежности Хало	**Код**	**Габариты, мм**	
Выдвижной поднос	4312304	800	модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312306	1200	модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312308	1600	модели с внешним оформлением Нова
ГН-направляющие для шкафа Хало	4312310		

Настольная витрина без ванны, нейтральная	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1ТР800	4312106	800x650x500	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
Хало 1ТР1200	4312108	1200x650x500	230В 1-ф 0,1 кВт 10А




metos

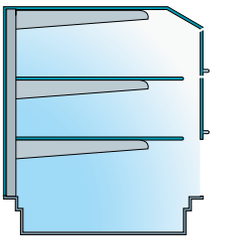


ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ С ДВЕРЦАМИ МЕТОС ХАЛО

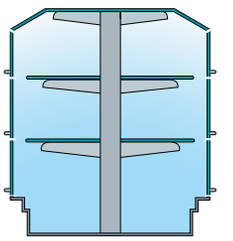
Витрины Метос Хало с прямоугольным профилем являются наилучшим выбором в условиях, когда требуется представить большой объем продуктов при небольшой производственной площади. Прямоугольные витрины Хало предназначены для вмещения подносов с ГН размерами на всех полках. Прямоугольный профиль с его прямыми линиями сочетается с современным дизайном интерьера.

Выставленные продукты защищены дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины. В серии витрин Хало были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области изучения направления движения холодных воздушных потоков. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, гарантирует создание условий, при которых все полки, также как и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температурный диапазон витрин +4...+8°C, при окружающей температуре макс. +10...+25°C и относительной влажности 60%.

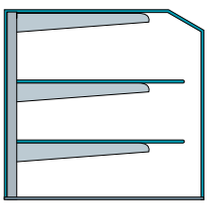
Витрины Хало предназначены для совместного применения с модулями Метос Нова и встраиваемыми модулями. Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Модели витрин включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм как односторонние, так и двухсторонние.



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина имеет три дверцы с обеих сторон.



Двухсторонняя охлаждаемая ванна с воздушным занавесом.

- 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 ГН контейнеров
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки и нейтральной самой верхней полкой
- Внешняя эффектность моделей с Нова может быть усилена благодаря использованию выдвижных подносов и концевых модулей Нова

Витрина Метос Хало, охлаждаемая, с дверцами с внешним оформлением Нова	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1С800, односторонняя, 2 полки	4312201	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1С1200, односторонняя, 2 полки	4312203	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1С1600, односторонняя, 2 полки	4312205	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А
Хало 2С800, двухсторонняя, 2 полки	4312211	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 2С1200, двухсторонняя, 2 полки	4312213	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 2С1600, двухсторонняя, 2 полки	4312215	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А

Витрина Метос Хало, с охлаждаемыми шкафами, 2 шкафа (внутренние размеры 345x535x320 мм)		**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1СЦ800, односторонняя, 2 полки	4312231	800x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1СЦ1200, односторонняя, 2 полки	4312233	1200x650x1500	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
Хало 1СЦ1600, односторонняя, 2 полки	4312235	1600x650x1500	230В 1-ф 1,4 кВт 16А

Принадлежности Хало	**Код**	**Габариты, мм**	
Выдвижной поднос	4312304	800	модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312306	1200	модели с внешним оформлением Нова
Выдвижной поднос	4312308	1600	модели с внешним оформлением Нова
ГН-направляющие для шкафа Хало	4312310		

Настольная витрина без ванны, нейтральная	**Код**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Хало 1ТС800,	4312206	800x650x500	230 В 1-ф 0,1 кВт 10А
Хало 1ТС1200	4312208	1200x650x500	230 В 1-ф 0,1 кВт 10А



















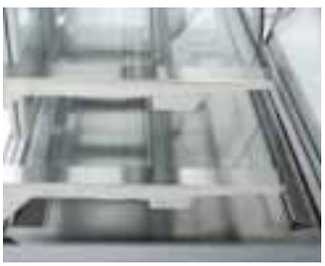
КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИННЫЕ МОДУЛИ МЕТОС ДЖОРДЖИЯ



Полностью прозрачная конструкция и открытый обзор в сочетании с освещением каждой полки формируют наиболее эффектное представление продуктов.

Кондитерские витринные модули Метос Джорджия - это настоящие демонстрационные залы для кафетериев, ресторанов и продовольственных магазинов самообслуживания, создающие прочную основу для интерьера, а также стимулирующие продажи. Сочетание дизайна витрин и люминесцентного освещения под каждой стеклянной полкой гарантируют привлекательное представление продуктов.

В дополнение к общему дизайну витринных модулей, большое внимание было уделено разработке внутренних деталей, позволяющих облегчить процедуру чистки модуля. Переднее стекло может быть наклонено и 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 рамный прилавок предоставляют благоприятную возможность для формирования выгодных решений.
Стандартные цветовые решения витрин: нержавеющая сталь, золотистый и серый. Нижняя часть витрин облицована влагостойким ламинатом. Для витрин в золотистом исполнении стандартным цветом ламината является цвет «под дуб». Как вариант – золотистые витрины могут быть облицованы ламинатом под вишню. Витрины в сером цвете и в цвете нержавеющей стали стандартно поставляются с нижней частью облицованной нержавеющей сталью.
Кондитерские витринные модули Метос Джорджия предлагаются с вариантами ширины 600 мм ,1000 мм и 1500 мм, а также угловые модели, как в виде нейтральных модулей, так и оборудованных холодильными установками. Стеклянные модули прямоугольной конструкции имеют несущий каркас из нержавеющей стали. Температурный диапазон холодильных установок +4...+6°C, при температуре не более + 25°C и влажности 60% окружающего воздуха.



Мощный воздушный занавес гарантирует равномерное охлаждение.



Золотистая окраска модуля с ламинированной под дуб нижней частью. Ламинат под вишню доступен в качестве аксессуара.



Дуб
F5162VEL



Вишня
K7021UN



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИННЫЕ МОДУЛИ МЕТОС ДЖОРДЖИЯ



Кондитерская витрина с выпуклой передней стеклянной поверхностью.



Кондитерская стеклянная витрина прямоугольной конструкции

Кондитерские витринные модули Метос Джорджия, выпуклое стекло

охлаждаемый	**Код**	**Площадь витрины, м²**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Золотистый C 600	4310209	0,9	600x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Золотистый C 1000	4310210	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Золотистый C 1500	4310212	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,765 кВт 6А
Серый C 600	4310213	0,9	600x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Серый C 1000	4310214	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Серый C 1500	4310216	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,765 кВт 6А
Нерж. сталь C 600	4310253	0,9	600x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Нерж. сталь C 1000	4310254	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Нерж. сталь C 1500	4310256	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,765 кВт 6А

Модели для самообслуживания	**Код**	**Площадь витрины, м²**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Золотистый C 1000SS	4310220	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,690 кВт 6А
Серый C 1000SS	4310222	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,690 кВт 6А
Нерж. сталь C 1000SS	4310224	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,690 кВт 6А

нейтральный	**Код**	**Площадь витрины, м²**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Золотистый N 1000	4310200	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Золотистый N 1500	4310202	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Серый N 1000	4310204	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Серый N 1500	4310206	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Нерж. сталь N 1000	4310250	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Нерж. сталь N 1500	4310252	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А

внешний уголок 45, нейтральный		**Площадь витрины, м²**	**Габариты, мм**	**Эл подключение**
Золотистый прилавок N 45	4310230	0,6	970/395x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Серый прилавок N 45	4310232	0,6	970/395x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А
Прилавок из нерж. стали N 45	4310234	0,6	970/395x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А

прилавок	**Код**	**Габариты, мм**
Золотистый прилавок 1000	4310240	1000x750x810
Серый прилавок 1000	4310242	1000x750x810
Прилавок из нерж. стали 1000	4310243	1000x750x810

прямоугольные стекла, охлаждаемый, конструкция из нержавеющей стали				**Эл подключение**
Прямоугольный C 1000	4310270	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,520 кВт 6А
Прямоугольный C 1500	4310272	2,3	1500x750x1340	230В 1-ф 0,765 кВт 6А

прямоугольные стекла, нейтральный, конструкция из нержавеющей стали				**Эл подключение**
Прямоугольный N 1000	4310276	1,6	1000x750x1340	230В 1-ф 0,140 кВт 6А



Переднее стекло может быть открыто для облегчения чистки.



Температура регулируется в диапазоне от +4 до +6°C градусов Цельсия.

СТЕКЛЯННЫЕ ВИТРИНЫ МЕТОС ЦД

Витрины ЦД 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 ЦД 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 Метос ЦД имеют прочный полиуретановый корпус. Хладоагент R404a. Все видимые поверхности выполнены из нержавеющей стали. Управление температурой и процессом дефростации производится автоматически. Витрины ЦД также могут быть исполнены в виде нейтральных верхних стеклянных частей, также возможно пристенное исполнение, с нижними шкафами со стороны покупателя.



Холодильная витрина ЦД	Код	Габариты мм	Эл подключение
ЦД 800-2, 2 полки, ванна, шкаф	4312400	800*650*1490	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
ЦД 800-3, 3 полки, ванна, шкаф	4312402	800*650*1630	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
ЦД 1200-2, 2 полки, ванна, 2 шкафа	4312410	1200*650*1490	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
ЦД 1200-3, 3 полки, ванна, 2 шкафа	4312412	1200*650*1630	230В 1-ф 1,1 кВт 16А

ЦД нейтральная настольная витрина ЦД	Код	Габариты мм	Эл подключение
ТД 800-2, 2 полки	4312420	800*650*590	230В 1-ф 0,1 кВт 10А
ТД 800-3, 3 полки	4312422	800*650*730	230В 1-ф 0,1 кВт 10А

Кол-во кассет/Настольные подставки для кассет	Код	расст. между направл.	Габариты мм
БАС-2	4554156	2/195 мм	560*560*600
БАС-3	4554154	3/195 мм	560*560*850

Подставки для кассет на стр. 410

- Мощный холодильный агрегат
- Хладоагент R404a
- Охлаждаемые шкафы внизу
- Облицовка из нержавеющей стали
- Дверцы напротив каждой полки
- 2 или 3 полки
- Пристенные модели
- Настольные модели
- Температура регулируется в диапазоне +4…+9°C.





ВИТРИННЫЙ МОДУЛЬ С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ МЕТОС САРА

Витринный модуль с воздушным занавесом – это эффективное сберегающее пространство решение для предприятий самообслуживания по продаже продуктов, требующих охлаждения при хранении. Три полки и ванна формируют витрину для размещения широкой гаммы упакованных продуктов. Имеется механизм регулировки, позволяющий изменять угол наклона полок, обеспечивая более наглядное представление продуктов.
Температура регулируется в диапазоне +2…+4°С. Витрина оборудована электронным термостатом и устройством автоматического испарения сконденсировавшейся воды.



Витринные модули с воздушным занавесом Метос Сара предлагаются в двух модификациях с четырьмя различными габаритами по ширине. 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 стандартного оборудования на передней поверхности полок закреплены планки для установки ценников
- конденсатор расположен за передней решеткой для удобства чистки пылесосом
- верхнее люминесцентное освещение выгодно оттеняет продукты на полках и в ванне в привлекательном виде
- мощный воздушный занавес поддерживает модуль в охлажденном состоянии и защищает продукты

Модель	Код	Чистый объем, л	Габариты, мм	Эл подключение
Сара 1400-625	4310144	116	705x695x1426	230В 1-ф 0,783 кВт, 6А
Сара 1400-937	4310146	175	1017x695x1426	230В 1-ф 0,923 кВт, 6А
Сара 1400-1250	4310148	232	1330x695x1426	230В 1-ф 1,387 кВт,10А
Сара 1400-1875	4310150	350	1955x695x1426	230В 1-ф 1,876 кВт, 10А
Сара 1600-625	4310156	140	705x695x1626	230В 1-ф 0,785 кВт, 6А
Сара 1600-937	4310158	210	1017x695x1626	230В 1-ф 0,925 кВт, 6А
Сара 1600-1250	4310160	280	1330x695x1626	230В 1-ф 1,390 кВт, 10А
Сара 1600-1875	4310162	420	1955x695x1626	230В 1-ф 1,880 кВт, 10А



Во всех модулях Сара используется мощный, ниспадающий воздушный занавес.

ВИТРИНА ДЛЯ БУТЫЛОК МЕТОС ИДЕАЛ

Витрины для бутылок Метос Идеал – это хорошее решение для линий самообслуживания, экономящее место. Три полки и охлаждаемая ванна внизу обеспечивают достаточно места для размещения напитков, располагая к совершению непроизвольных покупок. Полки легко заполняются с задней стороны (со стороны продавца) через запираемые дверцы. Наклон полок регулируется, облегчая покупателю доступ к товару. В ассортименте моделей Метос Идеал – 4 витрины, различные по ширине. Внутренние и внешние поверхности, а также полки выполнены из нержавеющей стали.

- Держатели ценников расположены на полках спереди
- На полках разделители для бутылок
- Стеклянные дверцы
- Флюоресцентное освещение
- Запираемый занавес с электронным управлением
- Температурный диапазон +2..+6°С
- Автоматическая дефростация и испарение



Запираемый занавес



Заполнение витрины производится с задней стороны

Модель	Код	Вместимость	Ванна мм	Габариты мм	Эл.подключение
ФКРЕ 80	4321500	250 шт	710*580	800*800*2100	230В 1-ф 1,15кВт, 6А
ФКРЕ 100	4321502	320 шт	910*580	1000*800*2100	230В 1-ф 1,9кВт, 10А
ФКРЕ 120	4321504	390 шт	1110*580	1200*800*2100	230В 1-ф 1,9кВт, 10А
ФКРЕ 140	4321506	460 шт	1310*580	1400*800*2100	230В 1-ф 2,5кВт, 16А

Также есть модели с подключением к центральному агрегату и пристенные модели, без задних дверей




WOK WOK








MY CITY
ELSINKI IS
ELSINKI IS
HELSINKI
FRESH MY
ELSINKI IS
MY CITY

ВИТРИННЫЕ МОДУЛИ МЕТОС КЕНТУККИ



Кентукки, охлаждаемая, высокая 2ГН

Витринные модули Метос Кентукки предназначены для представления продукции и стимулирования продажи как охлажденных, так и подогретых пищевых продуктов в ресторанах быстрого обслуживания и других предприятиях общественного питания. Также предлагаются модули для линий самообслуживания. Витрины приспособлены для установки в них ГН-контейнеров. Конструкция витрин изготовлена из нержавеющей стали АИСИ 304.

Охлаждаемая витрина Метос Кентукки: Охлаждение обеспечивается принудительной циркуляцией холодного воздуха, автоматическим размораживанием с испарением конденсирующейся влаги. Для управления работой холодильной установки используется электронный термостат с двумя датчиками. Верхняя и нижняя части витрины оборудованы люминесцентными лампами. Съемные, решетчатые полки позволяют увеличить объем выставляемых продуктов. Витринные стекла защищены от запотевания конденсирующейся влагой посредством обдувания теплым воздухом передней и боковых поверхностей витрины. Диапазон температур +2...+6°С.

Подогреваемая витрина Метос Кентукки: Витрина оснащена нагревательным элементом, расположенным под выдвижной емкостью для воды, что обеспечивает легкое увлажнение. В верхней части витрины установлена нагревающая галогенная лампа или люминесцентная лампа. Съемные, решетчатые полки позволяют увеличить объем выставляемых продуктов.
Диапазон температур +30...+90°С.

- передняя часть закрыта стеклом
- 2 решетчатые полки
- задняя сдвижная дверца



Кентукки, подогреваемая, высокая 2ГН

Витринные модули Метос Кентукки

Охлаждаемая витрина Кентукки, высокая	Код	Температура внутреннего пространства	Габариты, мм	Эл. подключение
Охлаждаемая 2ГН	4310302	+2...+6°С	750x775x745	230 В 1-ф 0,33 кВт 6А
Охлаждаемая 3ГН	4310304	+2...+6°С	1080x775x745	230 В 1-ф 0,48 кВт 6А
Подогреваемая витрина Кентукки, высокая	**Код**	**Температура внутреннего пространства**	**Габариты, мм**	**Эл. подключение**
Подогреваемая 2ГН	4310312	+30...+90°С	750x775x745	230 В 1-ф 2,13 кВт 10А
Подогреваемая 3ГН	4310314	+30...+90°С	1080x775x745	230 В 1-ф 2,26 кВт 16А

Охлаждаемая витрина Метос Кентукки, самообслуживание: Охлаждение обеспечивается принудительной циркуляцией холодного воздуха, автоматическим размораживанием с испарением конденсирующейся влаги. Для управления работой холодильной установки используется электронный термостат с двумя датчиками. Внутреннее пространство витрины оборудовано люминесцентными лампами. Съемные, решетчатые полки позволяют увеличить объем выставляемых продуктов. Боковые стекла защищены от запотевания конденсирующейся влагой посредством обдувания теплым воздухом. Диапазон температур +2...+6°С

Подогреваемая витрина Метос Кентукки, самообслуживание: Витрина оснащена нагревательным элементом, расположенным под выдвижной емкостью для воды, что обеспечивает легкое увлажнение. Внутреннее пространство витрины оборудовано люминесцентными лампами. Съемная, решетчатая полка позволяет увеличить объем выставляемых продуктов. Диапазон температур +30...+90°С

- передняя открытая часть
- 1 решетчатая полка
- задняя сдвижная дверца

В качестве дополнительного оборудования для всех моделей предлагается зеркальная задняя дверца и обрезная панель.



Витринные модули Метос Кентукки, самообслуживание

Охлаждаемая витрина Кентукки, самообслуживание	Код	Температура внутреннего пространства	Габариты, мм	Эл. подключение
Охлаждаемая 2ГН	4310322	+2...+6°С	750x730x575	230 В 1-ф 0,33 кВт 6А
Охлаждаемая 3ГН	4310324	+2...+6°С	1080x730x575	230 В 1-ф 0,48 кВт 6А
Подогреваемая витрина Кентукки, самообслуживание	**Код**	**Температура внутреннего пространства**	**Габариты, мм**	**Эл. подключение**
Подогреваемая 2ГН	4310332	+30...+90°С	750x730x575	230 В 1-ф 2,13 кВт 10А
Подогреваемая 3ГН	4310334	+30...+90°С	1080x730x575	230 В 1-ф 2,26 кВт 16А


ROBERT'S COFFEE




öl & vin
kassa
smörgås
korvs

ВИТРИНЫ МЕТОС БРИЛЛИАНТ

Встраиваемые витрины МЕТОС Бриллиант предназначены для жестких условий эксплуатации. Разноообразный 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 использования с моделями закрытого типа или с моделями для самообслуживания с дверцами или без дверей.





- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- стеклянные части из закаленного стекла
- нижний поддон из н/стали
- освещение для каждой полки
- автоматическое размораживание и выпаривание конденсата
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- охлаждаемая ванна, контейнеры ГН1/1, высота ванны 200 мм, регулируемая

Витрина 700, с двумя полками			**Отверстие для**		
Модель	**Код**	**Площадь витрины**	**встраивания**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
Г-2/1-70-Е	4321400	0,75 м2	760 х 670 мм	800 х 695 х 700/1175 мм	0,380кВт 230В 1-ф 6А
Г-3/1-70-Е	4321402	1,12 м2	1085 х 670 мм	1125 х 695 х 700/1175 мм	0,542кВт 230В 1-ф 6А
Г-4/1-70-Е	4321404	1,50 м2	1410 х 670 мм	1450 х 695 х 700/1175 мм	0,625кВт 230В 1-ф 6А
Г-5/1-70-Е	4321406	1,88 м2	1735 х 670 мм	1775 х 695 х 700/1175 мм	0,725кВт 230В 1-ф 6А
Витрина самообслуживания 870, с тремя полками			**Отверстие для**		
Модель	**Код**	**Площадь витрины**	**встраивания**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
Г-2/1-87-Е	4321410	1,07 м2	760 х 670 мм	800 х 695 х 870/1385 мм	0,556кВт 230В 1-ф 6А
Г-3/1-87-Е	4321412	1,56 м2	1085 х 670 мм	1125 х 695 х 870/1385 мм	0,646кВт 230В 1-ф 6А
Г-4/1-87-Е	4321414	2,05 м2	1410 х 670 мм	1450 х 695 х 870/1385 мм	0,753кВт 230В 1-ф 6А
Г-5/1-87-Е	4321416	2,54 м2	1735 х 670 мм	1775 х 695 х 870/1385 мм	0,862кВт 230В 1-ф 6А



ВИТРИНЫ САМООБСЛУЖИВАНИЯ МЕТОС

Встраиваемые витрины МЕТОС Бриллиант предназначены для жестких условий эксплуатации. Разноообразный 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 использования с дверцами или без дверей.



- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- стеклянные части из закаленного стекла, дверцы самообслуживания из акрилового стекла
- нижний поддон из н/стали
- освещение для каждой полки
- автоматическая разморозка, водоконденсат должен подключаться к сливу
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- охлаждаемая ванна, контейнеры ГН, высота ванны 200 мм, регулируемая

Витрина самообслуживания 700, с тремя полками и ванной для бутылок					
Модель	**Код**	**Площадь витрины**	**Отверстие для встраивания**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
О-2/1-70-Е	4321420	0,75 м2	760 х 670 мм	800 х 695 х 700/1390 мм	0,494кВт 230В 1-ф 6А
О-3/1-70-Е	4321422	1,12 м2	1085 х 670 мм	1125 х 695 х 700/1390 мм	0,582кВт 230В 1-ф 6А
О-4/1-70-Е	4321424	1,50 м2	1410 х 670 мм	1450 х 695 х 700/1390 мм	0,720кВт 230В 1-ф 6А
О-5/1-70-Е	4321426	1,88 м2	1735 х 670 мм	1775 х 695 х 700/1390 мм	0,830кВт 230В 1-ф 6А
Витрина самообслуживания 870, с тремя полками и ванной для бутылок					
Модель	**Код**	**Площадь витрины**	**Отверстие для встраивания**	**Габариты, мм**	**Эл.подключение**
О-2/1-87-Е	4321430	0,99 м2	760 х 670 мм	800 х 695 х 870/1560 мм	0,664кВт 230В 1-ф 6А
О-3/1-87-Е	4321432	1,47 м2	1085 х 670 мм	1125 х 695 х 870/1560 мм	0,770кВт 230В 1-ф 6А
О-4/1-87-Е	4321434	1,95 м2	1410 х 670 мм	1450 х 695 х 870/1560 мм	0,922кВт 230В 1-ф 6А
О-5/1-87-Е	4321436	2,43 м2	1735 х 670 мм	1775 х 695 х 870/1560 мм	1,098кВт 230В 1-ф 6А

В качестве опции предлагаются защитные козырьки для полок и поддон для конденсата. Витрина может устанавливаться к стенке, если задняя стенка витрины является стационарной.

КОМБИНИРОВАННЫЕ ВИТРИНЫ METOC БРИЛЛИАНТ

Встраиваемые комбинированные витрины METOC Бриллиант предназначены для интенсивной эксплуатации. Комбинированная витрина разделена на две части. Охлаждаемая часть оборудована холодной ванной и полкой, другая часть – нейтральная или подогреваемая - также содержит одну полку. Предлагаются витрины с собственной системой охлаждения или с подключением удаленного охлаждения. Доступны три профиля фронтальной стеклянной поверхности – закругленный, прямоугольный или наклонный.



- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- стеклянные части из закаленного стекла
- нижний поддон из н/стали
- освещение для каждой полки
- автоматическое размораживание и выпаривание конденсата
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- охлаждаемая ванна, контейнеры ГН1/1, высота ванны 200 мм, регулируемая
- кварцевые ИК-нагреватели на каждой полке и нагревательные плиты под полками гарантируют требуемую температуру продукта

Комбинированная витрина, холодная-нейтральная

Модель	Код	Площадь витрины	Отверстие для встраивания	Габариты, мм	Эл.подключение
КГУ Г-120-53-Е	4321440	0,63 м2	1160 x 670 мм	1200 x 695 x 530/1180 мм	0,321кВт 230В 1-ф 6А
КГУ Г-152-53-Е	4321442	0,94 м2	1485 x 670 мм	1525 x 695 x 530/1180 мм	0,370кВт 230В 1-ф 6А

Комбинированная витрина, холодная-подогреваемая

Модель	Код	Площадь витрины	Отверстие для встраивания	Габариты, мм	Эл.подключение
КГВ Г-120-53-Е	4321444	0,63 м2	1160 x 670 мм	1200 x 695 x 530/1180 мм	1,661кВт 230В 1-ф 10А
КГВ Г-152-53-Е	4321446	0,94 м2	1485 x 670 мм	1525 x 695 x 530/1180 мм	1,710кВт 230В 1-ф 10А

Доступны комбинированные витрины с двумя полками

ВИТРИНЫ METOC SNACKY

Комбинированные витрины METOC Snacky предназначены для продажи салатов, бутербродов и тому подобных продуктов. Напольные витрины Snacky разделены на две части. Охлаждаемая часть оборудована холодной ванной и полкой, другая часть является нейтральной или подогреваемой. В задней части витрины имеется охлаждаемое пространство под ГН-контейнеры для хранения исходных материалов. В верхней части ванны находится выдвижная крышка с доской для нарезания хлеба. Предлагаются витрины с собственной системой охлаждения или с подключением удаленного охлаждения. Доступны два профиля фронтальной стеклянной поверхности – закругленный и прямоугольный.



- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- стеклянные части из закаленного стекла
- нижний поддон из н/стали, охлаждаемый
- освещение для каждой полки
- автоматическое размораживание и выпаривание конденсата
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- кварцевые ИК-нагреватели на каждой полке и нагревательные плиты под полками гарантируют требуемую температуру продукта

Комбинированные витрины Snacky, холодные подогреваемые

Модель	Код	Площадь витрины	Габариты, мм	Эл.подключение
ВК-148-Е	4321450	1,11 м2	1485 x 1455 x 1305 мм	1,575кВт 230В 1-ф 10А
ВК-189-Е	4321452	1,43 м2	1890 x 1455 x 1305 мм	1,710кВт 230В 1-ф 10А

ДВОЙНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ВИТРИНЫ METOC ДУБЛЕР

Двойные комбинированные витрины METOC Дублер предназначены для продажи упакованных продуктов на дом (take-away). Двойные напольные витрины METOC Дублер разделены на две части. В нижней части находится охлаждаемая секция с одной полкой для самообслуживания. Верхняя часть - обычная закрытая витрина, которая может быть нейтральной, охлаждаемой или подогреваемой. Передняя часть имеет закругленный профиль.

- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- стеклянные части из закаленного стекла
- нижние полки из н/стали
- освещение для каждой полки
- автоматическое размораживание и выпаривание конденсата
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- кварцевые ИК-нагреватели на каждой полке и нагревательные плиты под полками гарантируют требуемую температуру продукта



Двойная комбинированная витрина, холодная-нейтральная

Модель	Код	Площадь витрины	Габариты, мм	Эл.подключение
КГУ-80-Е	4321460	1,16 м2	800 x 1015 x 1370	0,481кВт 230В 1-ф 6А
КГУ-112-Е	4321462	1,70 м2	1125 x 1015 x 1370	0,576кВт 230В 1-ф 6А

Двойная комбинированная витрина, холодная-холодная

Модель	Код	Площадь витрины	Габариты, мм	Эл.подключение
КГГ-80-Е	4321470	1,16 м2	800 x 1015 x 1370	0,815кВт 230В 1-ф 6А
КГГ-112-Е	4321472	1,70 м2	1125 x 1015 x 1370	0,910кВт 230В 1-ф 6А

Двойная комбинированная витрина, холодная-подогреваемая

Модель	Код	Площадь витрины	Габариты, мм	Эл.подключение
КГВ-80-Е	4321480	1,16 м2	800 x 1015 x 1370	1,505кВт 230В 1-ф 10А
КГВ-112-Е	4321482	1,70 м2	1125 x 1015 x 1370	1,790кВт 230В 1-ф 10А



ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВАННЫ METOC

Охлаждаемые встроенные ванны METOC предназначены для интенсивного использования. Ванна оборудована вентилятором охлаждения. Продукты охлаждаются воздушным занавесом. Дно ванны регулируется.

- полированная н/сталь 1.4301 конструкционная
- испаритель может подниматься для чистки ванны
- ванна испарителя оборудована сливом
- автоматическое размораживание, водоконденсат должен подключаться к сливу
- цифровое управление температурой и регулировка скорости вентилятора
- охлаждаемая ванна для контейнеров ГН1/1, высота 180 мм

Охлаждаемые ванны ГН1/1

Модель	Код	Емкость	Вставное отверстие	Габариты, мм	Эл. подключение
УКВ 2/1-Е	4321490	2 ГН 1/1-150	735 x 665 мм	725 x 660 x 670 мм	0,315кВт 230В 1-ф 6А
УКВ 3/1-Е	4321492	3 ГН 1/1-150	1060 x 665 мм	1050 x 660 x 670 мм	0,470кВт 230В 1-ф 6А
УКВ 4/1-Е	4321494	4 ГН 1/1-150	1385 x 665 мм	1375 x 660 x 670 мм	0,510кВт 230В 1-ф 6А
УКВ 5/1-Е	4321496	5 ГН 1/1-150	1710 x 665 мм	1700 x 660 x 670 мм	0,600кВт 230В 1-ф 6А

В качестве опции доступны делители для ГН-контейнеров и поддон для конденсата.






JOGHURT
mit Früchten
und Müsli
€ 2,60
FRISCHMILCH

МЕТОС ЛАЙ – ПЕРЕДОВОЙ ДИЗАЙН

Дизайнерские решения Метос Лай - это творческая комбинация качественной витрины с элегантной отделкой. Имеется множество стандартных решений дизайнерского оформления витрин, однако всегда можно найти свой цветовой тон и даже материал для альтернативного решения. Таким способом можно создать уникальную, элегантную и конкурентоспособную линию раздачи для вашего кафе, бара или ресторана.



Витринные блоки можно гармонично вписать в линию прилавка. Имеется множество различных витрин, рассчитанных на любой температурный диапазон в зависимости от продуктов, которые вы собираетесь продавать или выкладывать. Всегда можно найти подходящую витрину для реализации салатов и бутербродов, горячей пиццы и мясных пирожков, аппетитной выпечки или восхитительного мороженого. Витрины с различным температурным режимом могут формироваться в функциональный раздаточный комплекс. Охлаждающие и морозильные витрины доступны с собственным блоком охлаждения или могут подключаться к удаленным системам охлаждения. В представленном ниже ассортименте вы найдете традиционные и элегантные закрытые витрины прямоугольного профиля с одной полкой. Они предназначены для холодных бутербродов, салатов и холодной выпечки. Стационарная система охлаждения поддерживает температуру ниже +6ºC, что позволяет сохранять продукты привлекательными и аппетитными. На полках, где поддерживается температура около +15ºC, можно разместить хлебобулочные изделия. Предлагаются также витрины с двумя полками и с прямоугольным или закругленным передним профилем. Обращайтесь, пожалуйста, за информацией в отдел продаж Метос.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. подключение
Техно К10 100	4310500	1000x837x1127	230В 1-ф 0,328 кВт 6А
Техно К10 125	4310502	1250x837x1127	230В 1-ф 0,428 кВт 6А
Техно К10 150	4310504	1500x837x1127	230В 1-ф 0,592 кВт 6А
Техно К10 200	4310506	2000x837x1127	230В 1-ф 0,756 кВт 6А
Техно К10 90АА *	4310510	1300x837x1127	230В 1-ф 0,514 кВт 6А

Угловая модель 90º

На рисунке представлена витрина К30 для мороженого с дизайном Mojito



Витрина К30 для мороженого с дизайном Mojito



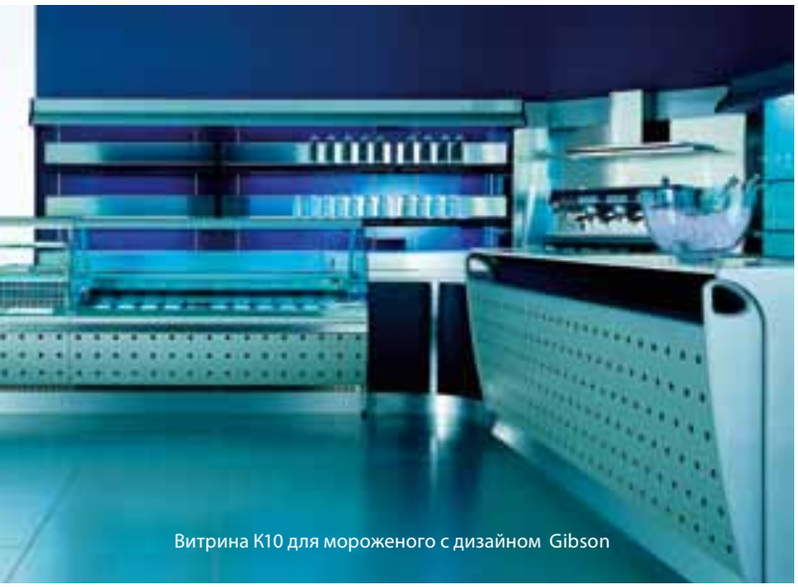
Витрина K10 с дизайном Gin-Fizz



Витрина K10 для мороженого с дизайном Gin-Fizz



Витрина K10 с дизайном Gin-Fizz



Витрина K10 для мороженого с дизайном Gibson



Витрина K10 с дизайном Gibson



Витрина K10 с дизайном Gibson



Витрина K10 с дизайном Margarita



Витрина K10 с дизайном Rob Roy



Витрина K10 с дизайном Margarita

Холодильные шкафы и камеры









ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС СТАРТ

Холодильные и морозильные шкафы Метос Старт 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. 30-минутная функция интенсивного охлаждения может использоваться при заполнении шкафа продуктами. Процесс разморозки может запускаться 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 направление движения воздуха позволяют равномерно распределять холодный воздух по всей камере. Толщина изоляции 75 мм, экологически чистое исполнение с водой в качестве вытеснителя. В моделях TH используется хладагент R134a, в моделях БТ – хладагент R404A. Встроенная разморозка и выпаривание водоконденсата. Панель управления с большим цифровым дисплеем. Запираемые двери. Все шкафы доступны также с холодильным агрегатом центрального подключения. Модели Л оснащены левой дверью, модели Р – правой (петли справа).

Шкафы Метос Старт оснащены четырьмя решетчатыми полками из н/стали. Полки регулируются с шагом 50 мм. Серия Старт включает шкафы для мяса/рыбы с пониженной температурой (THH) и шкафы со стеклянной дверью (B). Все шкафы имеют автоматическое внутреннее освещение.
В моделях **комби** 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 полками-решетками из н/стали в качестве стандарта.
В моделях с **двойной дверью** шкафы устанавливаются рядом и используют общий конденсаторный блок. 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, самозакрывающиеся двери, двери остаются открытыми при температуре выше 90°
- дверное уплотнение легко заменяется
- реверсивные дверные петли
- встроенный испаритель конденсата
- электронный контроль температуры и разморозки
- шкафы для мяса/рыбы (THH) и шкафы со стеклянной дверью (B)
- автоматическое внутреннее освещение
- регулируемые стальные ножки

Дополнительные принадлежности:
- ножная педаль
- колеса Ø 100 mm
- цоколь для шкафов C70/C140
- дополнительные полки-решетки и направляющие
- HACCP

Холодильные шкафы Метос – это возможность создания эффективной системы охлаждения для вашей кухни.



ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС СТАРТ



Метос Старт 70



Метос Старт 70 со стеклянной дверью



Метос Старт 35/35 модель комби



Цифровой температурный дисплей. Все шкафы закрываются.



Дверное уплотнение легко заменить.



Край двери закруглен. Прочные, регулируемые ножки из н/стали.



Внутренняя поверхность шкафа рассчитана на интенсивную эксплуатацию. Поверхности легко чистятся. Решетчатые полки из н/стали регулируются с шагом 50 мм.



Контейнеры ГН 1/1 устанавливаются прямо в направляющие.



Модели комби содержат два конденсаторных блока, остальные - один.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС СТАРТ

Холодильные шкафы (+0...+10°C)	Код	Объем	Габариты мм	Эл.подключение
Метос С50Р ТН	4247030	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,28 кВт 10А
Метос С50Л ТН	4247032	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,28 кВт 10А
Метос С70Р ТН	4247000	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,24 кВт 10А
Метос С70Л ТН	4247001	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,24 кВт 10А
Метос С140 ТН	4247006	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,42 кВт 10А
Холодильные шкафы со стеклянной дверью (+2...+10°C)				
Метос С50Р ТНВ	4247042	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,30 кВт 10А
Метос С50Л ТНВ	4247044	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,30 кВт 10А
Метос С70Р ТНВ	4247012	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,26 кВт 10А
Метос С70Л ТНВ	4247013	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,26 кВт 10А
Метос С140 ТНВ	4247020	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,76 кВт 10А
Холодильные шкафы для мяса/рыбы (-2...+8°C)				
Метос С50Р ТНН	4247034	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,28 кВт 10А
Метос С50Л ТНН	4247036	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,28 кВт 10А
Метос С70Р ТНН	4247002	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,35 кВт 10А
Метос С70Л ТНН	4247003	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,35 кВт 10А
Метос С140 ТНН	4247008	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,64 кВт 10А
Морозильные шкафы (-22...-18°C)				
Метос С50Р БТ	4247038	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,59 кВт 10А
Метос С50Л БТ	4247040	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,59 кВт 10А
Метос С70Р БТ	4247004	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,59 кВт 10А
Метос С70Л БТ	4247005	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,59 кВт 10А
Метос С140 БТ	4247010	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,77 кВт 10А
Морозильные шкафы со стеклянной дверью (-20...-15°C)				
Метос С50Р БТВ	4247046	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С50Л БТВ	4247048	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С70Р БТВ	4247014	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С70Л БТВ	4247015	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С140 БТВ	4247022	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 1,15 кВт 10А
Шкафы с двойной дверью, 2 холодильника				
Метос С25/25Р ТНН	4247050	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,87 кВт 10А
Метос С25/25Л ТНН	4247052	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,87 кВт 10А
Метос С35/35Р ТНН	4247016	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С35/35Л ТНН	4247017	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С70/70 ТНН	4247024	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,71 кВт 10А
Шкафы комби, 1 холодильник, 1 морозильник				
Метос С25/25Р ТНН БТ	4247054	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С25/25Л ТНН БТ	4247056	390	600 x 700 x 2080	230В 1-ф 0,85 кВт 10А
Метос С35/35Р ТНН БТ	4247018	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,88 кВт 10А
Метос С35/35Л ТНН БТ	4247019	617	700 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,88 кВт 10А
Метос С70/70 ТНН БТ	4247026	1330	1400 x 830 x 2080	230В 1-ф 0,82 кВт 10А

Р=правого исполнения Л=левого исполнения В=стеклянные двери





Метос Старт 70



Метос Старт 140

Складской товар






food
Fresch is better
Created fresch here

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС МОР



Вентилятор, расположенный на потолке, равномерно распределяет холодный воздух. Электронный температурный дисплей.



Прочные полки из нержавеющей стали, высота регулируется с шагом 55 мм.



Гладкие поверхности и сливной донный клапан облегчают очистку



Дверное уплотнение легко заменить



Метос Мор 660



Метос Мор 740

Шкафы Метос Мор - надежные и прочные - предназначены для использования на профессиональной кухне. Ассортимент включает в себя два размера : на 400 и на 600 литров. Оба размера могут быть как среднетемпературными (0…10°С), так и низкотемпературными (-15…-18°С). Все модели шкафов Метос Мор могут быть с правой или левой дверью.

Шкафы Метос Мор оснащены 4-мя прочными нержавеющими полками-решетками. Шкафы нормально работают в помещениях с температурой +15…+38 °С. Цифровой дисплей постоянно отображает температуру внутри шкафа. Изоляция из полиуретана.

- Все видимые поверхности из нержавеющей стали
- Закругленные внутренние углы для облегчения очистки
- Внутреннее освещение
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали
- Автоматическое размораживание и испарение талой воды
- Дверца с замком
- Размер полки 530x485 мм для моделей на 400 литров и полки размером ГН 2/1 (650x530) для моделей на 600 литров

Метос	Код	Объем	Габариты	Эл.подключение
Холодильные шкафы (0…+10°С)				
Мор ГНЦ 660Р	4249004	400 л	660x750x2010	230В, 1-ф, 0,40 10А
Мор ГНЦ 660Л	4249005	400 л	660x750x2010	230В, 1-ф, 0,40 10А
Мор ГНЦ 740Р	4249000	600 л	740x870x2050	230В, 1-ф, 0,42 10А
Мор ГНЦ 740Л	4249001	600 л	740x870x2050	230В, 1-ф, 0,42 10А
Морозильные шкафы (-18…-15°С)				
Мор ГНФ 660Р	4249006	400 л	660x750x2010	230В, 1-ф, 0,60 10А
Мор ГНФ 660Л	4249007	400 л	660x750x2010	230В, 1-ф, 0,60 10А
Мор ГНФ 740Р	4249002	600 л	740x870x2050	230В, 1-ф, 0,58 10А
Мор ГНФ 740Л	4249003	600 л	740x870x2050	230В, 1-ф, 0,58 10А

Р – модель с правой дверью, Л – с левой дверью







ИНТЕНСИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА METOS



При приготовлении пищи на профессиональных кухнях безопасность является несомненным приоритетом. Шкафы и камеры интенсивного охлаждения и шоковой заморозки Метос 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 HACCP. Богатый ассортимент продукции Метос способен удовлетворить любые запросы в интенсивном охлаждении и шоковой заморозке продуктов на любой кухне.

Метос предлагает следующие модели : холодильные шкафы; шкафы, совместимые с тележками для конвектоматов и камеры с вкатываемой тележкой. По желанию клиентов любая их этих моделей, за исключением малогабаритных шкафов шоковой заморозки, может быть приспособлена для работы с удаленными холодильными агрегатами и для конденсации с водяным охлаждением, тогда как стандартная комплектация предполагает конденсацию с воздушным охлаждением. Хладоагент R404A, не содержащий фреона, изоляционный материал - не содержащий фреона полиуретан. Все модели снабжены внутренними датчиками. Все поверхности внутренних камер холодильных шкафов изготовлены из нержавеющей стали.

Все шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки поставляются с установленной панелью электронного управления, с помощью которой можно работать как в режиме интенсивного охлаждения, так и в режиме шоковой заморозки. С помощью панели можно выбрать одну из многих готовых программ, как для охлаждения, так и для заморозки – от мягкого режима для деликатных продуктов до очень быстрого – для каждого конкретного случая. Также пользователь может записать свои собственные программы.

Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки можно подключить к компьютеру, в этом случае за процессом охлаждения можно наблюдать с помощью монитора, а затем сохранить данные. Альтернативное предложение – встроенный принтер, в этом случае данные распечатываются на бумаге.

Программы
Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки дают возможность работать с гибкими программами, позволяющими охлаждать нежные продукты без образования ледяной корочки на поверхности. Программа отслеживает температуру продукта в течение всего цикла охлаждения и устанавливает оптимальную температуру охлаждающего воздуха автоматически. Становится возможным охлаждать самые деликатные продукты. При выполнении цикла замораживания программа защищает микроструктуру поверхности продукта и препятствует потере витаминов и влаги.



Все шкафы интенсивного охлаждения и шкафы шоковой заморозки Метос снабжены стандартным внутренним датчиком. Держатель датчика является дополнительным оборудованием.



Благодаря закругленным углам внутренних камер их легко мыть, что позволяет поддерживать высокий уровень гигиены.



Панель управления ФАСТ (FAST)

ШКАФЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ METOS



БФ030 АФ ФАСТ компактный и мощный шкаф для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.



БФ 051 ДФ ФАСТ



БФ 081 АФ ФАСТ

Метос предлагает широкий ассортимент шкафов для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки продуктов. Шкафы могут быть установлены в режим функционирования под управлением таймера или датчика испарителя, до момента достижения требуемой температуры. Шкафы интенсивного охлаждения имеют программы режимов охлаждения, а шкафы шоковой заморозки имеют отдельные программы для охлаждения и шоковой заморозки, также пользователь может записать свои собственные программы.

Внутренние и внешние поверхности шкафов изготовлены из нержавеющей стали. Закругленные углы внутренних камер облегчают их мытье. Направляющие легко вынимаются, что очень удобно для их чистки и мытья. На дне холодильных шкафов имеется снабженное закупоривающим устройством отверстие для стока конденсата и жидкости, остающейся после мытья.

Все модели имеют стандартные внутренние датчики. Изоляционные материалы и охладители не оказывают вредного воздействия на окружающую среду, поскольку не содержат фреона. В качестве охладителя применяется вещество R404A. Все холодильные шкафы снабжены регулируемыми ножками из нержавеющей стали. На всех стандартных моделях дверцы навешиваются справа (за исключением модели БФ030 АФ ФАСТ), однако по желанию заказчика дверцы могут быть навешены слева. Дверцы не закрываются автоматически, если они открыты на 100°C. Уплотнители на дверцах можно заменить без использования специальных инструментов. Все модели, за исключением модели БФ030 АФ ФАСТ и ЦФ031 АФ ФАСТ, могут быть приспособлены для работы с удаленным холодильным агрегатом и предназначены для эффективной работы в помещении при температуре +43°C (+38°C для модели БФ030 АФ ФАСТ и ГФ031 АФ ФАСТ).

Производительность дана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов.

Шкафы интенсивного охлаждения	**Код**	**Хладопроизводительность охлаждения * кг**	**ГН 1/1-40**	**ГН 1/1-65**	**Габариты, мм**	**Эл. подключение**	**Потребляемая мощность Вт ***
БЦ051 АФ ФАСТ	4240408	18	5	3	790 x 700 x 850	230В 1-ф 1,13 кВт 10 А 50 Гц	
БЦ051 ДФ ФАСТ	4240404	12	5	3	790 x 700 x 850	230В 1-ф 1,0 кВт 10 А 50 Гц	
БЦ081 АФ ФАСТ	4240412	25	8	6	790 x 800 x 1320	230В 1-ф 1,5 кВт 10 А 50 Гц	
БЦ121 АФ ФАСТ	4240416	36	12	8	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 2,1 кВт 16 А 50 Гц	
БЦ121 АФ-П ФАСТ**	4240420	36	12	8	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 1,95 кВт 16 А 50 Гц	2770
БЦ161 АФ ФАСТ	4240424	55	16	11	790 x 800 x 1950	400В 3-ф 3,3 кВт 16 А 50 Гц	
Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки		**охлаждения/ заморозки * кг**					
БФ030 АФ ФАСТ	4240401	8/5	3xГН 2/3		560 x 560+35 x 520	230В 1-ф 0,6 кВт 10 А 50 Гц	
ЦФ031 АФ ФАСТ	4240403	8/5	3		560 x 700+35 x 520	230В 1-ф 0,6 кВт 10 А 50 Гц	
БФ 051 ДФ ФАСТ	4240406	12/8	5	3	790 x 700 x 850	230В 1-ф 1,2 кВт 10 А 50 Гц	
ИФ051 ДФ ФАСТ	4240548	12/8	5	3	790 x 700 x 800	230В 1-ф 1,2 кВт 10 А 50 Гц	
БФ 051 АФ ФАСТ	4240410	18/12	5	3	790 x 700 x 850	230В 1-ф 1,4 кВт 10 А 50 Гц	
БФ 081 АФ ФАСТ	4240414	25/16	8	6	790 x 800 x 1320	230В 1-ф 2,0 кВт 10 А 50 Гц	
БФ 121 АФ ФАСТ	4240418	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 3,5 кВт 16 А 50 Гц	
БФ 121 АФ -П ФАСТ**	4240422	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 3,35 кВт 16 А 50 Гц	2850
БФ 161 АФ ФАСТ	4240426	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400В 3-ф 5,15 кВт 16 А 50 Гц	
БФ 161 АФ -П ФАСТ **	4240428	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400В 3-ф 5,1 кВт 16 А 50 Гц	3930

Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

Монтажный чертеж на стр. 457-458

* Параметры охлаждения: от +70°C...до +3°C за 90 минут
Параметры замораживания: от +70°C...до -18°C за 240 минут

** Для удаленного использования, агрегат не включен

*** При температуре конденсации +45°C температура испарения -10°C для шкафов охлаждения, -25°C для шкафов заморозки

Принадлежности	**Код**	
Держатель датчика	4240307	
Программа HACCP (ФАСТ)	4240542	230В 1-ф

ШКАФЫ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ







Зета панели управления

Модели Зета
- панельный ЖК-дисплей
- кнопка предварительного охлаждения
- возможность регулировки скорости вентилятора в процессе охлаждения
- четырехконтактный температурный зонд
- возможность сохранения собственных программ
- библиотека рецептов

Ассортимент шкафов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки совместим со всеми печными тележками системы Метос Систем Рейшнл. Вкатные тележки могут быть помещены в холодильные шкафы непосредственно. Пожалуйста, запрашивайте также расценки для других моделей печных тележек Метос.

Все модели поставляются с установленными панелями электронного управления, имеющими программы для режимов интенсивного охлаждения и замораживания. Кроме того, пользователь имеет возможность записать свои собственные программы. Большой цифровой дисплей позволяет следить за процессом. За дополнительную плату – встроенный принтер и интерфейс для компьютера.

Внутренние и внешние поверхности из нержавеющей стали. Закругленные углы внутренних камер облегчают их мытье. На дне холодильных шкафов имеется снабженное закупоривающим устройством отверстие для стока конденсата и жидкости, остающейся после мытья.

Изоляционные материалы и охладители не оказывают вредного воздействия на окружающую среду, поскольку не содержат фреона. В качестве хладоагента применяется P404A. Все модели могут быть приспособлены для работы с удаленным холодильным агрегатом.

Производительность дана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов.

ДЛЯ ПЕЧНЫХ ТЕЛЕЖЕК





Шкафы интенсивного охлаждения	Код	MCM/ MSCC	Хладопроизводительность охлаждения * кг	ГН 1/1-40	ГН 1/1-65	Габариты, мм	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт ***
РЦ120 А3 Зета	4240600	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 2,1 кВт 16А	
РЦ120 А3-П Зета**	4240602	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 1,95 кВт 16А	2770
РЦ122 А3 Зета	4240604	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400В 3-ф 3,95 кВт 16А	
РЦ122 А3-П Зета**	4240606	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400В 3-ф 3,7 кВт 16А	6420
РЦ201 Д3 Зета**	4240608	201	70	20	10	1200 x 1050 x 2280	230В 1-ф 0,5 кВт 16А	6420
РЦ202 Д3 Зета**	4240610	202	150	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	11030

Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	Код	MCM/ MSCC	охлаждения/ заморозки * кг	ГН 1/1-40	ГН 1/1-65	Габариты, мм	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт ***
РФ120 А3 Зета	4240612	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 3,5 кВт 16А	
РФ120 А3-П Зета**	4240614	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400В 3-ф 3,35 кВт 16А	2850
РФ122 А3 Зета	4240616	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400В 3-ф 6,12 кВт 16А	
РФ122 А3-П Зета**	4240618	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400В 3-ф 5,9 кВт 16А	5970
РФ201 Д3 Зета**	4240620	201	70/48	20	10	1200 x 1050 x 2280	230В 1-ф 0,55 кВт 16А	5970
РФ202 Д3 Зета**	4240622	202	150/100	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	9650

Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

Монтажный чертеж на стр. 457-458

Принадлежности	Код	Эл. подключение
Комплект принтера (Зета)	4240532	230В 1-ф 50 Гц
Держатель датчика	4240307	
Температурный зонд 2, два игольчатых датчика	4240692	
Температурный зонд 3, три игольчатых датчика	4240694	
Температурный зонд 4, четыре игольчатых датчика	4240696	
Температурный зонд «Sous vide»	4240698	
Программа HACCP (Зета)	4240540	230В 1-ф 50 Гц

* Параметры охлаждения: от +70°C...до +3°C за 90 минут
Параметры замораживания: от +70°C...до -18°C за 240 минут

** Для удаленного использования, агрегат не включен

*** При температуре конденсации +45°C температура испарения –10°C для шкафов охлаждения, -25°C для шкафов заморозки

КАМЕРЫ И ТУННЕЛИ ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ШОКОВОЙ





Метос предлагает большой выбор камер туннельного типа для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Представлены модели для кассет с направляющими ГН, а также для вкатных тележек. Также сквозные модели. Самая большая камера помещает три тележки , производительность до 630 кг при охлаждении и до 405 кг при заморозке.

Камеры интенсивного охлаждения БЦ поставляются без пола (маркировка СП). Модели БФ предназначены как для интенсивного охлаждения, так и для шоковой заморозки и поставляются с полом (маркировка ЦР). Все модели могут быть изготовлены либо с одной дверью (1П) либо с двумя дверьми (2П, сквозная модель).

Камеры поставляются с установленными панелями электронного управления, имеющими программы для режимов интенсивного охлаждения и замораживания. Кроме того, пользователь имеет возможность записать свои собственные программы. Большой цифровой дисплей позволяет следить за процессом. За дополнительную плату – встроенный принтер и интерфейс для компьютера.

Внутренние и внешние поверхности из нержавеющей стали. Закругленные углы внутренних камер облегчают их мытье. Изоляционные материалы и хладоагент не оказывают вредного воздействия на окружающую среду, поскольку не содержат фреона. В качестве хладоагента применяется R404A. Все модели могут быть приспособлены для работы с удаленным холодильным агрегатом, и в этом случае холодильная установка не входит в комплект поставки.

Производительность дана для охлаждения картофельного пюре при загрузке в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Реальная производительность зависит от вида продукта, толщины слоя, метода охлаждения, интервалов между направляющими, контейнера и других факторов.



Модели Зета
- панельный ЖК-дисплей
- кнопка предварительного охлаждения
- возможность регулировки скорости вентилятора в процессе охлаждения
- четырехконтактный температурный зонд
- возможность сохранения собственных программ
- библиотека рецептов

ЗАМОРОЗКИ METOС

Камеры интенсивного охлаждения ***	Код	Хладопроизводительность *	Габариты, мм	Дверной проем	Внутренняя Глубина	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт **
БЦ201 А3 СП-1П Зета	4240624	105	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0,55 кВт 16А	9620
БЦ201 Д3 СП-1П Зета	4240626	70	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 кВт 16А	6420
БЦ202 А3 СП-1П Зета	4240628	210	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	15730
БЦ202 Д3 СП-1П Зета	4240630	150	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	11030
БЦ202 Д3 СП-2П Зета	4240632	150	1500 x 1490 x 2150	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	11030

Камеры интенсивного охлаждения и щоковой заморозки***	Код	охлаждении/ заморозке *	Габариты, мм	Дверной проем	Внутренняя Глубина	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт **
БФ201 А3 ЦР-1П Зета	4240634	105/70	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 кВт 16А	6750
БФ201 Д3 ЦР-1П Зета	4240636	70/48	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 кВт 16А	5970
БФ202 А3 ЦР-1П Зета	4240638	210/135	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	12100
БФ202 Д3 ЦР-1П Зета	4240640	150/100	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	9650
БФ202 Д3 ЦР-2П Зета	4240642	150/100	1500 x 1490 x 2230	770 x 1920	1050	400В 3-ф 0,8 кВт 16А	9650

Туннели интенсивного охлаждения ***	Код	Хладопроизводительность *	Габариты, мм	Дверной проем	Внутренняя Глубина	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт **
БЦ401 Д3 СП-1П Зета	4240644	140	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	11030
БЦ401 Д3 СП-2П Зета	4240646	140	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	11030
БЦ401 А3 СП-1П Зета	4240648	210	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	15730
БЦ401 А3 СП-2П Зета	4240650	210	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	15730
БЦ402 Д3 СП-1П Зета	4240652	300	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	19900
БЦ402 Д3 СП-2П Зета	4240654	300	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	19900
БЦ402 А3 СП-1П Зета	4240656	420	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	26720
БЦ402 А3 СП-2П Зета	4240658	420	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	26720
БЦ602 Д3 СП-1П Зета	4240660	450	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	26720
БЦ602 Д3 СП-2П Зета	4240662	450	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	26720
БЦ602 А3 СП-1П Зета	4240664	630	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	31880
БЦ602 А3 СП-2П Зета	4240666	630	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	31880

Туннели интенсивного охлаждения и шоковой заморозки ***	Код	Хладопроизводительность *	Габариты, мм	Дверной проем	Внутренняя Глубина	Эл. подключение	Потребляемая мощность Вт **
БФ401 Д3 ЦР-1П Зета	4240668	140/96	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	9650
БФ401 Д3 ЦР-2П Зета	4240670	140/96	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	9650
БФ401 А3 ЦР-1П Зета	4240672	210/140	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	12100
БФ401 А3 ЦР-2П Зета	4240674	210/140	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400В 3-ф 1,0 кВт 16А	12100
БФ402 Д3 ЦР-1П Зета	4240676	300/200	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	16290
БФ402 Д3 ЦР-2П Зета	4240678	300/200	1500 x 2480 x 2230	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	16290
БФ402 А3 ЦР-1П Зета	4240680	420/270	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	19920
БФ402 А3 ЦР-2П Зета	4240682	420/270	1500 x 2490 x 2230	770 x 1920	2120	400В 3-ф 1,6 кВт 16А	19920
БФ602 Д3 ЦР-1П Зета	4240684	450/300	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	24620
БФ602 Д3 ЦР-2П Зета	4240686	450/300	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	24620
БФ602 А3 ЦР-1П Зета	4240688	630/405	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	27850
БФ602 А3 ЦР-2П Зета	4240690	630/405	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400В 3-ф 2,4 кВт 16А	27850

Указанная производительность приведена в качестве ориентировочной величины и может отличаться от случая к случаю.

Внимание! Пожалуйста, убедитесь в совместимости печной тележки перед заказом.

Монтажный чертеж на стр. 457-458

Принадлежности	Код	Эл. подключение
Комплект принтера (Зета)	4240532	230В 1-ф 50 Гц
Держатель датчика	4240307	
Температурный зонд 2, два игольчатых датчика	4240692	
Температурный зонд 3, три игольчатых датчика	4240694	
Температурный зонд 4, четыре игольчатых датчика	4240696	
Температурный зонд «Sous vide»	4240698	
Программа HACCP (Зета)	4240540	230В 1-ф 50 Гц

* Параметры охлаждения: от +70°С...до +3°С за 90 минут
Параметры замораживания: от +70°С...до -18°С за 240 минут

** При температуре конденсации +45°С температура испарения -10°С для шкафов охлаждения, -25°С для шкафов заморозки

*** В моделях СП пол без изоляции, в моделях ЦР-пол с изоляцией, модели 1П с одной дверью, модели 2П сквозные

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ МЕТОС КВИК БОКС

Серия холодильных и морозильных камер Метос Квик Бокс предлагает решения для любой конфигурации холодного склада. Как холодильные, так и морозильные камеры могут быть поставлены либо с потолочным агрегатом, либо с настенным, расположенным на передней панели.*) Все модели также возможно поставить для подключения к центральному агрегату.

Внутри и снаружи стеновые панели покрыты гальванизированной белой сталью пластик-цинк. Панели толщиной 70 мм, заполнены полиуретаном плотностью 42 кг/м3. Пол выполнен из покрытой пластиком стали. Все внутренние углы с закруглением.

Стандартная поставка включает в себя набор 4-ярусных стеллажей. Нагрузка на каждую полку составляет 150 кг. Полки регулируются по высоте с шагом 100 мм. Дверца имеет подсвеченную с внутренней (в целях безопасности) стороны ручку. Дверной замок и внутреннее освещение входят в стандартную поставку. Стандартное исполнение дверей – правое. По запросу возможно заказать камеру с левой дверью, в это случае она будет выглядеть как «отражение» камеры с правой дверью.

Настенный агрегат расположен на стене камеры с дверью. Агрегат выступает вперед на 310-370 мм, в зависимости от модели. При потолочном расположении агрегата общая высота камеры составляет 2500 мм. При этом высота потолка помещения должна быть не менее 3000 мм, для обеспечения достаточного пространства для циркуляции воздуха.

Температура в холодильной камере может быть установлена в диапазоне -2°C…+10°C, в морозильной камере -25°C…-15°C. Камеры оснащены электронной панелью управления. Камеры оснащены автоматической дефростацией, испарением талой воды и звуковым сигналом температуры.

За дополнительную плату возможно заказать следующее : 5-ти или 6-ти ярусные стеллажи , стеллажи из нержавеющей стали. По запросу возможно, например, установить встроенные подогреватели в напольных панелях во избежание обмерзания и разрушения полов в помещении.

*) в камерах шириной 1240 мм холодильный агрегат расположен на боковой стенке.



Камера с потолочным агрегатом



Камеры легко установить. В поставку включены специальный инструмент и инструкция по сборке. Панели прочно крепятся между собой посредством специальной конструкции.



Панель управления камеры Квик Бокс с потолочным агрегатом



Дверца имеет подсвеченную с внутренней стороны ручку для открывания камеры изнутри



Прочные петли с возможностью регулирования



Уплотнение двери легко заменить



Закругленные внутренние углы

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ МЕТОС КВИК БОКС

КВИК БОКС С ПОТОЛОЧНЫМ АГРЕГАТОМ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Глубина 1200, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240	2,16	1212	4379101
1440	2,56	1214	4379103
1640	2,97	1216	4379105
1840	3,38	1218	4379107
2040	3,79	1220	4379109
2240	4,19	1222	4379111
2440	4,60	1224	4379113
2640	5,01	1226	4379115
2840	5,41	1228	4379117

Глубина 1400, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240	2,56	1412	4379119
1440	3,05	1414	4379121
1640	3,53	1416	4379123
1840	4,02	1418	4379125
2040	4,50	1420	4379127
2240	4,98	1422	4379129
2440	5,47	1424	4379131
2640	5,95	1426	4379133
2840	6,44	1428	4379135

Глубина 1600, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240	2,97	1612	4379137
1440	3,53	1614	4379139
1640	4,09	1616	4379141
1840	4,65	1618	4379143
2040	5,21	1620	4379145
2240	5,77	1622	4379147
2440	6,34	1624	4379149
2640	6,90	1626	4379151
2840	7,46	1628	4379153

Глубина 1800, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1440	4,02	1814	4379155
1640	4,65	1816	4379157
1840	5,29	1818	4379159
2040	5,93	1820	4379161
2240	6,57	1822	4379163
2440	7,20	1824	4379165
2640	7,84	1826	4379167
2840	8,48	1828	4379169

Глубина 2000, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1640	5,21	2016	4379171
1840	5,93	2018	4379173
2040	6,64	2020	4379175
2240	7,36	2022	4379177
2440	8,07	2024	4379179
2640	8,79	2026	4379181
2840	9,50	2028	4379183

Угловые модели

Глубина 1500, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1500	2,80	150-55	4379185
1500	3,00	150-70	4379187

МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Глубина 1200, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240	2,16	1212	4379102
1440	2,56	1214	4379104
1640	2,97	1216	4379106
1840	3,38	1218	4379108
2040	3,79	1220	4379110
2240	4,19	1222	4379112
2440	4,60	1224	4379114
2640	5,01	1226	4379116
2840	5,41	1228	4379118

Глубина 1400, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240	2,56	1412	4379120
1440	3,05	1414	4379122
1640	3,53	1416	4379124
1840	4,02	1418	4379126
2040	4,50	1420	4379128
2240	4,98	1422	4379130
2440	5,47	1424	4379132
2640	5,95	1426	4379134
2840	6,44	1428	4379136

Глубина 1600, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240	2,97	1612	4379138
1440	3,53	1614	4379140
1640	4,09	1616	4379142
1840	4,65	1618	4379144
2040	5,21	1620	4379146
2240	5,77	1622	4379148
2440	6,34	1624	4379150
2640	6,90	1626	4379152
2840	7,46	1628	4379154

Глубина 1800, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1440	4,02	1814	4379156
1640	4,65	1816	4379158
1840	5,29	1818	4379160
2040	5,93	1820	4379162
2240	6,57	1822	4379164
2440	7,20	1824	4379166
2640	7,84	1826	4379168
2840	8,48	1828	4379170

Глубина 2000, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1640	5,21	2016	4379172
1840	5,93	2018	4379174
2040	6,64	2020	4379176
2240	7,36	2022	4379178
2440	8,07	2024	4379180
2640	8,79	2026	4379182
2840	9,50	2028	4379184

Угловые модели

Глубина 1500, высота 2450		Квик Бокс потолочный агр.	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1500	2,80	150-55	4379186
1500	3,00	150-70	4379188

За информацией о камерах с подключением к центральному агрегату обращайтесь в офисы продаж Метос.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ METOC КВИК БОКС







Стеллажи, входящие в комплектацию холодильных камер функциональны и легко моются. Стандартная поставка включает в себя 4-ярусные стеллажи с полками из поликарбоната и крепежные приспособления. Стеллажи устанавливаются вдоль 1, 2 или 3 стен холодильной камеры в зависимости от модели. При равномерном распределении нагрузки полка выдерживает до 150 кг.



ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ МЕТОС КВИК БОКС

КВИК БОКС С НАСТЕННЫМ АГРЕГАТОМ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Глубина 1200, высота 2450		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240*	2,16	1212	4379001
1440	2,56	1214	4379003
1640	2,97	1216	4379005
1840	3,38	1218	4379007
2040	3,79	1220	4379009
2240	4,19	1222	4379011
2440	4,60	1224	4379013
2640	5,01	1226	4379015
2840	5,41	1228	4379017

Глубина 1400, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240*	2,56	1412	4379019
1440	3,05	1414	4379021
1640	3,53	1416	4379023
1840	4,02	1418	4379025
2040	4,50	1420	4379027
2240	4,98	1422	4379029
2440	5,47	1424	4379031
2640	5,95	1426	4379033
2840	6,44	1428	4379035

Глубина 1600, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1240*	2,97	1612	4379037
1440	3,53	1614	4379039
1640	4,09	1616	4379041
1840	4,65	1618	4379043
2040	5,21	1620	4379045
2240	5,77	1622	4379047
2440	6,34	1624	4379049
2640	6,90	1626	4379051
2840	7,46	1628	4379053

Глубина 1800, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1440	4,02	1814	4379055
1640	4,65	1816	4379057
1840	5,29	1818	4379059
2040	5,93	1820	4379061
2240	6,57	1822	4379063
2440	7,20	1824	4379065
2640	7,84	1826	4379067
2840	8,48	1828	4379069

Глубина 2000, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1640	5,21	2016	4379071
1840	5,93	2018	4379073
2040	6,64	2020	4379075
2240	7,36	2022	4379077
2440	8,07	2024	4379079
2640	8,79	2026	4379081
2840	9,50	2028	4379083

Угловые модели

Глубина 1500, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	холодильная камера	Код
1500*	2,80	150-55	4379085
1500*	3,00	150-70	4379087

МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Глубина 1200, высота 2450		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240*	2,16	1212	4379002
1440	2,56	1214	4379004
1640	2,97	1216	4379006
1840	3,38	1218	4379008
2040	3,79	1220	4379010
2240	4,19	1222	4379012
2440	4,60	1224	4379014
2640	5,01	1226	4379016
2840	5,41	1228	4379018

Глубина 1400, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240*	2,56	1412	4379020
1440	3,05	1414	4379022
1640	3,53	1416	4379024
1840	4,02	1418	4379026
2040	4,50	1420	4379028
2240	4,98	1422	4379030
2440	5,47	1424	4379032
2640	5,95	1426	4379034
2840	6,44	1428	4379036

Глубина 1600, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1240*	2,97	1612	4379038
1440	3,53	1614	4379040
1640	4,09	1616	4379042
1840	4,65	1618	4379044
2040	5,21	1620	4379046
2240	5,77	1622	4379048
2440	6,34	1624	4379050
2640	6,90	1626	4379052
2840	7,46	1628	4379054

Глубина 1800, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1440	4,02	1814	4379056
1640	4,65	1816	4379058
1840	5,29	1818	4379060
2040	5,93	1820	4379062
2240	6,57	1822	4379064
2440	7,20	1824	4379066
2640	7,84	1826	4379068
2840	8,48	1828	4379070

Глубина 2000, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1640	5,21	2016	4379072
1840	5,93	2018	4379074
2040	6,64	2020	4379076
2240	7,36	2022	4379078
2440	8,07	2024	4379080
2640	8,79	2026	4379082
2840	9,50	2028	4379084

Угловые модели

Глубина 1500, высота 2060		Квик Бокс	
Ширина	Объем	морозильная камера	Код
1500*	2,80	150-55	4379086
1500*	3,00	150-70	4379088

*Холодильный агрегат расположен на правой стороне камеры в моделях шириной 1240 мм и на левой стороне в угловых моделях. Агрегат выступает на 360 мм от стены. Также необходимо предусмотреть свободное пространство для обслуживания камеры не менее 700 мм.

За информацией о камерах с подключением к центральному агрегату обращайтесь в офисы продаж Метос.

Посудомоечное оборудование








metos

СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС МАСТЕР ДУПЛА 37



Метос Мастер Дупла 37

Стаканомоечная машина Метос Мастер Дупла 37 предназначена для мойки стеклянной и кофейной посуды. Размер моечной кассеты составляет 370 x 370 мм, а максимальная высота посуды - 290 мм. Машина пригодна для баров, кофеен и других аналогичных заведений, где требуется небольшая, но эффективная машина для мойки стеклянной посуды.

Метос Мастер Дупла 37 имеет двухминутную программу мойки и производительность, приблизительно 30 кассет в час. Вращающиеся моющие и споласкивающие рычаги специально сконструированы для гарантии качественной мойки стаканов. Фильтры машины изготовлены из нержавеющей стали. Предусмотрена возможность подключения горячей воды.

Машина полностью изолирована и обеспечивает низкий уровень шума и низкую температуру поверхности. Благодаря небольшому размеру, машина допускает установку на стол, что позволяет экономить дорогостоящую производственную площадь.

Две основные кассеты, одна цилиндрическая корзина для приборов и один держатель для блюдец поставляются вместе с машиной. Кассеты изготовлены из стальной проволоки с пластиковым покрытием. Дозатор споласкивающего средства входит в комплект поставки. Дозатор моющего средства, дренажный насос и шланг в металлической оплетке поставляются как дополнительное оборудование.

Метос Мастер Дупла 37
- **для мойки стаканов/чашек**
- **электромеханическая**
- **полностью изолированная**
- **один цикл мойки**

Метос Мастер	Код	Габариты, мм	Электрическое подсоединение
ММ Дупла 37	4246013	430x490x680	230В 1-ф 3,0 кВт 16 А

Принадлежности	Код	Габариты, мм
Дозатор моющего средства	4158277	для жидких моющих средств
Дренажный насос	4197934	
Основная кассета 370x370	4197169	основная кассета для чашек, кофейных ложек и блюдец

Монтажный чертеж на стр. 459



Основная кассета 370x370 мм для чашек с отдельными держателями для кофейных ложечек и блюдец.

СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС МАСТЕР ЛЮКС 40ЕЛ



Метос Мастер Люкс 40ЕЛ

Стаканомоечная машина Метос Мастер Люкс 40ЕЛ предназначена для мойки стеклянной и фаянсовой посуды. Размер кассеты составляет 400x400 мм. Максимальная высота стакана - 280 мм.

Машина имеет четыре программы мойки, заводские установки соответствуют: 1, 2, 3 и 5 минутам. Вращающиеся моющие и споласкивающие рычаги гарантируют качественные результаты мойки. Глубокая емкость и дверца облегчают процедуры поддержания машины в чистоте, что обеспечивает высокий уровень гигиены. Предусмотрена возможность подключения горячей воды. Если сливная труба не может быть подсоединена к сливному отверстию в полу, предусматривается использование моделей с дренажным насосом (модели ПС).

Эффективная звуковая и термическая изоляции гарантируют низкий уровень шума и низкую температуру поверхности. Две основные кассеты, одна цилиндрическая корзина для приборов и один держатель для блюдец поставляются вместе с машиной.. Кассеты изготовлены из стальной проволоки с пластиковым покрытием. Дозатор споласкивающего средства входит в стандартный комплект поставки. Кассета для высоких стаканов, дозатор моющего средства, насос повышения давления и шланг в металлической оплетке поставляются как дополнительное оборудование.

Метос Мастер Люкс 40ЕЛ
- **для мойки сиаканов/чашек**
- **электронная**
- **полностью изолированная**
- **четыре цикла мойки**
- **функция диагностики**
- **регулировка температуры окончательного споласкивания**

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ММ Люкс 40ЕЛ	4246014	450x530x720	230В 1-ф 3,1 кВт 16А
ММ Люкс 40ЕЛ ПС	4246015	450x530x720	230В 1-ф 3,1 кВт 16А
Принадлежности	**Код**	**Габариты, мм**	
Дозатор моющего средства	4158277	для жидких моющих средств	
Кассета для стаканов 400x400	4197196	для высоких стаканов	
Основная кассета 400x400	4197206	основная кассета для чашек, кофейных ложечек и блюдец	
Насос повышения давления	4197213		
Подставка	4197171		

Стаканомоечные машины этой серии подходят только для мытья фужеров, стаканов, приборов и блюдец.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС МАСТЕР АКВА 50 И 80

Метос мастер Аква 50
- **электромеханическая**
- **крышка и дверца имеют изоляцию**
- **один цикл мойки**
- **также предлагается модификация моно**

Метос мастер Аква 80
- **электромеханическая**
- **крышка и дверца имеют изоляцию**
- **два цикла мойки**
- **модель с высоким уровнем эргономики**
- **пригодна для мойки небольших котлов**



Конструкция из нержавеющей стали посудомоечных машин Мастер Аква исключительно гигиенична. Закругленные кромки емкости, легко снимаемые моющие рычаги облегчают чистку.





Метос Мастер Аква 50



Метос Мастер Аква 80

Посудомоечные машины Метос Мастер Аква предназначены для интенсивной эксплуатации в кухнях предприятий и ресторанов. Посудомоечные машины Метос Мастер Аква могут быть использованы для формирования посудомоечной системы для небольших предприятий питания с помощью комплектования совместимыми столиками, тележками и другими сопутствующими приспособлениями.

Посудомоечные машины Метос Мастер Аква 50 представляют собой основные электромеханические посудомоечные машины для интенсивного использования. Машины модели моно предназначены для условий эксплуатации в условиях отсутствия трехфазного тока. Машины имеют двухминутные программы мойки. Посудомоечная машина может быть установлена на подставку, предоставляемую как дополнительное оборудование, или на пол, под стойку или около нее.
Модель ММ Аква 80 это высокая эргономичная модель, с увеличенным по высоте моечным отсеком. Возможна мойка котлов, благодаря использованию более мощного моечного насоса. Машина имеет программы мойки продолжительностью 1,5 и 3 минуты.

Крышка и дверца машины имеют изоляцию, обеспечивая низкую температуру поверхности и низкий уровень шума. Панель управления имеет отчетливую маркировку и проста в использовании. Программа мойки включается нажатием кнопки. Гигиеничная конструкция из нержавеющей стали и закругленные кромки облегчают поддержание чистоты машины. Моющие и споласкивающие рычаги легко снимаются для чистки. Объем емкости составляет 26 литров.

Рабочие операции облегчаются при использовании столика для предмойки, душа для предмойки и тележки с кассетами. В качестве дополнительного оборудования предлагается столик стандартных размеров, или он может быть изготовлен по специальному заказу потребителя. Если сливная труба не может быть подсоединена к сливному отверстию в полу, предусматривается использование моделей с дренажным насосом (модели ПС). Предусмотрена возможность подключения горячей воды.

Машина поставляется с соединительным шлангом для водопроводной воды, дозатором споласкивающего средствам и кассета для тарелок, кассета для стаканов и цилиндрическая корзина для приборов. К дополнительному оборудованию относятся: подставка, дополнительные кассеты, души для предмойки, дозаторы моющих средств для жидких моющих средств, насосы повышения давления и шланги в металлической оплетке.

Метос	Код	Габариты, мм	Бойлер	Эл. подключение
ММ Аква 50	4246020	590x600x850	4,5 кВт	400В 3-ф 5,0 кВт 16А
ММ Аква 50 ПС	4246021	590x600x850	4,5 кВт	400В 3-ф 5,0 кВт 16А
ММ Аква 50 Моно	4246018	590x600x850	2,8 кВт	230В 1-ф 3,3 кВт 20А
ММ Аква 50 ПС 230 В 1-фаз	4246025	590x600x850	3,0 кВт	230В 1-ф 3,7 кВт 20А
ММ Аква 80	4246024	590x600x1290	6,0 кВт	400В 3-ф 6,9 кВт 16А

Принадлежности	Код	
Дозатор моющего средства	4158277	Для жидких моющих средств
Подставка ММ	4158871	590x535x500 мм
Насос повышения давления	4197213	

Монтажный чертеж на стр. 459

Складской товар

ПОСУДМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС МАСТЕР ЛЮКС 60ЕЛ



Метос Мастер Люкс 60ЕЛ
- **электронная**
- **полностью изолированная**
- **четыре цикла мойки**
- **функция диагностики**
- **регулировка температуры окончательного споласкивания**

Посудомоечная машина Метос Мастер Люкс 60ЕЛ 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 Метос Мастер Люкс 60ЕЛ с использованием совместимых столиков, тележек и других приспособлений.

Модель Метос Мастер Люкс 60ЕЛ 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 споласкивания будет обеспечена для каждого цикла мойки. Полностью изолированная конструкция позволяет удерживать на низком уровне шум и температуру поверхности. Цифровая панель управления отображает состояние машины и момент ее готовности для приема посуды для мойки. Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью: 1/2/3/5 минут.

Конструкция из нержавеющей стали и скругленные кромки (емкости, направляющих кассеты и дверцы) упрощают содержание машины в чистоте. Легко снимаемые моющие рычаги облегчают чистку при необходимости. Объем емкости составляет 16,5 литров.

Посудомоечная машина Метос Мастер Люкс 60ЕЛ может быть установлена на подставку, предоставляемую как дополнительное оборудование, или на пол, под столом или около него. Рабочие операции облегчаются при использовании столика для предмойки, душа для предмойки и тележек с кассетами. В качестве дополнительного оборудования предлагается столик стандартных размеров, или он может быть изготовлен по специальному заказу потребителя. Модели мощностью 6 кВт могут быть подсоединены к источникам горячей или холодной воды (маркировка ЦВ в таблице) Если подсоединение горячей воды не может быть обеспечено, или температура воды недостаточно высока, в посудомоечной машине также предусмотрено подсоединение для холодной воды (маркировка ЦВ в таблице). Если машина не может быть подсоединена к сливу в полу, предусмотрена установка дренажного насоса (маркировка в таблице ПС), для того чтобы вода после мойки могла быть вылита в раковину моечного столика.

Машина поставляется с соединительным шлангом для водопроводной воды, дозатором для жидкого моющего средства, дозатором споласкивающего средства и кассета для тарелок, кассета для стаканов и цилиндрическая корзина для приборов. К дополнительному оборудованию относятся: подставка, дополнительные кассеты, души для предмойки, насос повышения давления и шланг в металлической оплетке.



Легко очищаемая глубокая емкость с закругленными краями, отстойником и направляющими штангами. Моющие рычаги из нержавеющей стали легко снимаются для чистки. Звуковая и термическая изоляция даже в дверце. Прочная, подпружиненная дверца легко открывается и закрывается.

Метос Мастер	Код	Габариты, мм	Бойлер	Эл. подключение
ММ Люкс 60ЕЛ	4246028	600x610x850	2,8 kW	230В 1-ф 3,36 КВт 16А
ММ Люкс 60ЕЛ ПС	4246029	600x610x850	2,8 kW	230В 1-ф 3,36 КВт 16А
ММ Люкс 60ЕЛ ЦВ	4246030	600x610x850	6 kW	400В 3-ф 6,6 кВт 16А
ММ Люкс 60ЕЛ ПС ЦВ	4246031	600x610x850	6 kW	400В 3-ф 6,6 кВт 16А

Принадлежности	Код	
Подставка ММ	4158871	590x535x500 мм
Насос повышения давления	4197213	

Монтажный чертеж на стр. 460



Сигнальные индикаторы указывают на протекание различных циклов и температуры. Машина имеет стандартную функцию диагностики и регулирование температуры окончательного споласкивания. В машине предварительно установлены программы мойки продолжительностью 1, 2, 3 и 5 минут.

Складской товар

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС ВД-4

Метос ВД-4
- **электронное управление**
- **полностью изолирована**
- **три моечных цикла**
- **подогрев при низкой температуре**
- **регулировка температуры окончательного споласкивания**
- **регулировка объема воды для окончательного споласкивания**
- **программа самоочистки**
- **функция диагностики**





Посудомоечная машина Метос ВД-4 с электронным управлением. Три программы мойки и возможность программировать их.

WEB Tool

Простой инструмент для HACCP и оптимизации текущих расходов

- Автоматический сбор данных о температуре, расходе воды, электроэнергии итд.
- Инструмент для сбора информации и контроля на базе Web, может использоваться в любом месте
- Заменяет ручное управление HACCP
- Отчет о текущих расходах посудомоечных машин серии WD (гранульных, конвейерных)
- Вся информация хранится в машине и может быть использована в случае необходимости

Доступен для всех машин Метос ВД.



Вода выталкивается из форсунок в начале ополаскивания - грязная вода не попадет на чистую посуду. Незасоряемые сопла.

Метос ВД-4 представляет собой высококачественную и надежную посудомоечную машину для ресторана или столовой. Конструкция из легко очищаемой нержавеющей стали. Посудомоечные машины Метос ВД-4 термо- и звукоизолированы и снабжены электронным управлением.

Метос ВД-4 облегчает самоконтроль: Заданная программа, температура мойки и споласкивания оставшееся время мойки показываются на дисплее. Три моечных программы, время мойки и споласкивания свободно программируется при желании (на заводе установлено: 1,2 1,7 и 3,2 минут). Температура споласкивания задается отдельно для каждой программы. При этом можно выбрать режим для самой чувствительной посуды и сервизов. Если температура споласкивания понижается ниже заданной, машина продолжает мойку пока не будет достигнута заданная температура. При снижении температуры мойки или закрытом кране машина выдает тревожный сигнал. Количество вымытых за день кассет и общее количество помытых кассет сохраняется в памяти. Имеется программа самомойки. При желании Метос ВД-4 возможно подключить к холодной воде, при чем бойлер увеличивается. Вместимость ванны 25 литров.

В комплектацию входят дозаторы средств мойки и ополаскивания, кассеты для тарелок и сито.

За доплату: подставка с шкафом или полкой, стол для предмойки и разгрузки, сито с мелкой ячейкой, душ для предмойки, тележки и стеллажи для кассет, однофазное электросоединение и подключение к холодной воде (однофазное электросоединение уменьшает производительность, подключаемая мощность при подключении к холодной воде 8,55 кВт.



Метос	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл. соединение
ВД-4	4158223	600x628x850	3,0 кВт	400В 3-ф 5,54 кВт 10А
ВД-4 ДП	4158227	600x628x850	3,0 кВт	400В 3-ф 5,54 кВт 10А

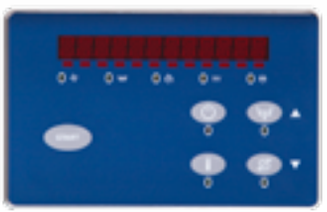
Дополнительные принадлежности	Код	Габариты мм
Сито	4158237	
Сито с мелкой ячейкой	4158238	
Подставка с полкой	4158236	599x595x490
Подставка с шкафом	4158234	599x595x490

Монтажный чертеж на стр. 460

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС МАСТЕР ХУД 130С, 110 И 800



Моечная система может быть сформирована вокруг посудомоечных машин Метос Мастер Худ с использованием моечных столиков и приспособлений компании Метос. Все компоненты стыкуются без образования зазоров. На рисунке изображен стол для предварительной мойки 1200 мм с ситом и линией сушки ММ70В 700 мм. Смотрите перечень принадлежностей на стр. 324-326.



Модель Метос Мастер Худ 130С имеет цифровую панель управления с отчетливой маркировкой.



Открытая емкость со скругленными кромками, съемные сита и моющие рычаги легко поддаются чистке. Сито, также , имеет вместительный отдельный отстойник. Для моделей ММ Худ 800 сита емкости являются дополнительным оборудованием.

Модели Метос Мастер Худ 130С, 110 и 800 являются профессионально сконструированными, удобными для пользователя и эффективными посудомоечными машинами купольного типа, предназначенными для интенсивной эксплуатации. Подпружиненный купол легко поднимается и опускается. Модель Метос Мастер Худ 130S также поставляется с автоматическим устройством поднятия купола (модель с подъемником).

Машина Метос Мастер Худ 130С имеет четыре программы мойки продолжительностью 50/100/150/300 секунд. Режим мойки включается автоматически при закрытии купола. Эффективная звуковая и термическая изоляция обеспечивает комфортную рабочую обстановку. Машина также имеет функцию паузы. Эта функция позволяет устанавливать машину во время работы в режим ожидания, при закрытом куполе, в состоянии готовности к приему посуды. Программа споласкивания включается только при достижении температурой требуемого значения. Панель управления имеет раздельные дисплеи для отображения температуры воды, используемой для мойки и воды для споласкивания. В моечную камеру с высоким входным проемом (400 мм) может быть помещен один контейнер ГН1/1. Объем емкости составляет 42 литра. Функция энергосбережения обеспечивает снижение температуры в бойлере на время перерыва в процессе мойки. Программа диагностики непрерывно контролирует рабочий процесс и сигнализирует о возможных сбоях. Внешние поверхности машины, скругленные кромки емкости, съемные сита и моющие рычаги легко очищаются. Мощный насос установлен в вертикальном положении, вследствие чего слив воды из него осуществляется одновременно со сливом из емкости. Конструкция, а также вращающиеся моющие и споласкивающие рычаги изготовлены из нержавеющей стали.

Модели Метос Мастер Худ 110 и 800 представляют собой электромеханические посудомоечные машины купольного типа, предназначенные для интенсивной эксплуатации. Панель управления имеет отчетливую маркировку и проста в использовании. Модель ММ Худ 110 имеет две программы мойки продолжительностью 60 и 120 секунд. Модель ММХуд 800 оснащена программой на 50 и 180 секунд.. Процесс мойки включается автоматически после закрытия купола. В моечную камеру с высоким входным проемом (400 мм) также может быть помещен контейнер ГН1/1. Объем бака составляет 32 литра.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС МАСТЕР ХУД 130С, 110 И 800

Метос Мастер Худ 130С



Метос Мастер Худ 130С
- **электронная**
- **полностью изолированная**
- **четыре цикла мойки**
- **регулировка температуры окончательного споласкивания**
- **функция энергосбережения**
- **функция диагностики**
- **функция паузы**

Метос Мастер Худ 110



Метос Мастер Худ 110
- **электромеханическая**
- **два цикла мойки**

Метос Мастер Худ 800



Метос Мастер Худ 800
- **электромеханическая**
- **два цикла мойки**
- **дополнительное сито для емкости**

Метос Мастер	Код	Габариты, мм	Бойлер	Эл. подключение
ММ Худ 130С	4246060	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 кВт	400В 3-ф 10,5 кВт 20А
ММ Худ 130С Лифт	4246062	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 кВт	400В 3-ф 10,5 кВт 20А
ММ Худ 110	4246061	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	6 кВт	400В 3-ф 10,1 кВт 16А
ММ Худ 800	4246060	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	6 кВт	400В 3-ф 6,9 кВт 16А

Принадлежности	Код	
Насос повышения давления ММ Худ	4197927	
Дренажный насос ММ Худ	4197935	
Дозатор моющего средства ММ Худ	4158277	для жидких моющих средств

Монтажный чертеж на стр. 461

Столы плоской упаковки для посудомоечных машин ММ Худ	Код	Габариты мм
Стол предмойки ММ Р-Л сливной трубкой	4552421	1200x730x850
Стол предмойки ММ Л-Р сливной трубкой	4552420	1200x730x850
Стол предмойки ММ Л-Р со сливной трубкой	4552420	1200x730x850
Стол предмойки ММ Р-Л с фильтром	4552425	1200x730x850
Стол предмойки ММ Л-П с фильтром	4552424	1200x730x850
Линия сушки ММ 70В	4552430	700x600x850
Подвешиваемый стол К2М, лоток для кассет	4552436	600x500

Складской товар



Стол предмойки со сливной трубкой



Машины ММХуд могут комплектоваться боковой полкой для кассет. Подходят для мест, куда не помещается стол.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС ВД-6

WEB Tool

- Уникальный купол - пар никогда не попадет в лицо оператору.
- Купольные посудомоечные машины обеспечивают высшую степень гигиеничности: автоматический контроль температуры и объема воды при последнем ополаскивании, контроль температуры бака и программа самоочистки.
- Стандартная диагностика.
- Форсунки для мытья и ополаскивания: в начале цикла ополаскивания вода выталкивается из форсунок.
- Модели с функцией Автостарт опускают купол и начинают процесс мойки автоматически после того, как кассета помещена в машину. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.



Столы для разгрузки и предмойки к машинам ВД6 и ВД-7 на стр. 324-326.

Посудомоечные машины Метос ВД 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 использовать их, а также создает приятные условия для работы, не требующей значительных усилий, включая чистку и техническое обслуживание. Машины изготовлены из нержавеющей стали. Богатые ассортимент моделей позволяет подобрать машину, подходящую практически для любых условий. Также большой выбор дополнительных принадлежностй.

Работа с этими машинами не требует больших усилий. Когда купол закрыт, программа мытья посуды запускается автоматически. У модели А купол закрывается нажатием. У всех моделей при поднятии купола он наклоняется вперед, при этом высвобождающийся пар проходит за ним. Благодаря этому даже в непосредственной близости от машины условия труда персонала улучшается. Во время перерыва в работе машины включается цикл сохранения энергии , купол при этом опускается.

Метос ВД-6 - универсальная купольная посудомоечная машина

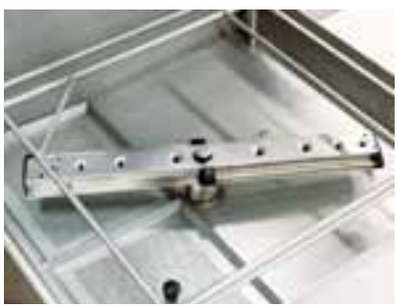
Посудомоечная машина ВД-6 - это посудомоечная машина с куполом и электронной системой контроля.Машина имеет три программы - 1.2, 1.7 и 3.2 минуты (заводское программирование). В зависимости от условий каждой конкретной кухни время мытья и ополаскивания можно увеличить или уменьшить. Благодаря системе контроля все функции выполняются автоматически.

Машина осуществляет постоянный контроль за тем, чтобы при последнем ополаскивании напор воды был достаточным. Если температура воды упадет ниже 85°C, машина будет работать до тех пор, пока температура не поднимется до необходимого уровня. Время, оставшееся до окончания процесса мытья высвечивается на дисплее контрольной панели. Благодаря системе самоочистки машина соответствует всем требованиям гигиены. Для этого необходимо удалить фильтр, переливную трубу и остатки пищи и запустить программу самоочистки. Затем машина моет и проводит санитарную обработку собственной внутренней камеры при температуре воды 85°C. Эти три характеристики (автоматический контроль напора воды, контроль температуры воды и встроенная программа самоочистки) позволяют машине соответствовать всем требованиям HACCP. Специальный датчик показывает число кассет, вымытых в течение дня и в течение всего периода работы машины. Машина снабжена эффективной термической и акустической изоляцией. Объем бака составляет 50 литров, а высота под открытым куполом - 405 мм.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС ВД-6



На контрольной панели высвечивается информация о выбранной программе, времени, оставшемся до окончания мытья, температуре воды при мойке и ополаскивании и возможных внештатных ситуациях. Машина позволяет задавать три программы мойки (можно запрограммировать время мытья 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.



Когда включается режим ополаскивания, грязная вода выталкивается из вращающихся форсунок и не попадает на чистую посуду, когда кассету вынимают 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 газовых пружин. Паросборник (за доплату) эффективно собирает высвобождающийся пар и подсоединяется к системе кухонной вытяжки.

ВД-6 облегчает соблюдение условий 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 подсоединить к центральной системе HACCP (по желанию).

Метос ВД-6 Автостарт – автоматический подъем и опускание купола, а также автоматический запуск цикла мойки.

Сначала купол наклоняется вперед , горячий пар при этом выходит из камеры машины через отверстие сзади. После того, как большая часть пара выйдет, купол автоматически поднимается в самое верхнее положение. Модели с функцией Автостарт опускают купол и начинают процесс мойки автоматически после того, как кассета помещена в машину. Система автоматического подъема купола гидравлическая, работает от холодного водопровода. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.

Метос	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.подключение
ВД-6	4246074	602/700x660/740x1430/1880±25	9 кВт	400В 3-ф 9,9кВт 16А
WD-6 Автостарт	4246084	602/700x660/740x1430/1880±25	9 kW	400В 3-ф 9,9kW 16А

Принадлежность	Код	
Дозатор моющего средства	4158278	Для жидкого средства
Паросборник ВД-6	4246105	
Конденсатор ВД-6 +3 кВт доп.нагреватель	4246085	
Конденсатор и теплообменник ВД-6	4246086	

Монтажный чертеж на стр. 462

Стандартная комплектация машины включает дозатор ополаскивающего средства, кассеты для тарелок, приборов и чашек (по одной каждого вида). В комплект модели Метос ВД-6 могут быть включены также дренажный насос и насос повышения давления, а также автоматическая система контроля вентиляции. Благодаря возможности вмонтировать мощный водонагреватель все модели могут подключаться только к холодной воде (при работе на холодной воде несколько уменьшается мощность машины, а расход электроэнергии увеличивается примерно на 3 киловатта).

Складской товар

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС ВД-7

WEB Tool

Метос ВД-7-посудомоечные машины для маленьких и средних кухонь. Для мытья большого количества кухонной посуды ВД-7 предлагает мойку под более высоким давлением для котлов и увеличенную моечную зону для контейнеров ГН, емкостей и транспортных контейнеров. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику. Столы для предмойки и разгрузки на стр. 324-326.

- Машина Метос ВД-7 может вымыть также большие емкости для приготовления продуктов, контейнеры для транспортировки продуктов размером 600 x 400 мм и до восьми форм для выпечки размером 450 x 600 мм. Высота под открытым куполом 500 мм. Регулируется давление воды.
- Уникальный купол - пар никогда не попадет в лицо оператору.
- Купольные посудомоечные машины обеспечивают высшую степень гигиеничности: автоматический контроль температуры и объема воды при последнем ополаскивании, контроль температуры бака и программа самоочистки.
- Стандартная диагностика.
- Форсунки для мытья и ополаскивания: в начале цикла ополаскивания вода выталкивается из форсунок.
- Модели с функцией Автостарт опускают купол и начинают процесс мойки автоматически после того, как кассета помещена в машину. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.



Посудомоечные машины Метос 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 использовать их, а также создает приятные условия для работы, не требующей значительных усилий, включая чистку и техническое обслуживание. Машины изготовлены из нержавеющей стали. Богатый ассортимент моделей позволяет подобрать машину, подходящую практически для любых условий. Также большой выбор дополнительных принадлежностй.

Работа с посудомоечной машиной не требует значительных физических усилий. Модели с функцией Автостарт опускают купол и начинают процесс мойки автоматически после того, как кассета помещена в машину. Купол автоматически поднимается по завершении цикла мойки. При подъеме купол сначала наклоняется вперед, чтобы освободить скопившийся пар. Во время перерыва в работе машины включается цикл сохранения энергии , купол при этом опускается.

Метос ВД-7 - универсальная купольная посудомоечная машина
Посудомоечная машина ВД-7 -это посудомоечная машина с куполом и электронной системой контроля.Машина использует стандартные кассеты 500x500 мм. Для мытья котлов давление в нижних моечных форсунках может быть увеличено. В моечной зоне можно размещать большие емкости для приготовления пищи, транспортные контейнеры 400 x 600 мм и до восьми пекарских листов одновременно (кассета для противней заказывается дополнительно). Машина имеет три программы - 1.2, 1.7 и 3.2 минуты (заводское программирование). В зависимости от условий каждой конкретной кухни время мытья и ополаскивания можно увеличить или уменьшить.

Машина осуществляет постоянный контроль за тем, чтобы при последнем ополаскивании напор воды был достаточным. Если температура воды упадет ниже 85°C, машина будет работать до тех пор, пока температура не поднимется до необходимого уровня. Время, оставшееся до окончания процесса мытья высвечивается на дисплее контрольной панели. Благодаря системе самоочистки машина соответствует всем требованиям гигиены. Для этого необходимо удалить фильтр, переливную трубу и остатки пищи и запустить программу самоочистки.
Затем машина моет и проводит санитарную обработку собственной внутренней камеры при температуре воды 85°C. Эти три характеристики (автоматический контроль напора воды, контроль температуры воды и встроенная программа самоочистки) позволяют машине соответствовать всем требованиям HACCP. Специальный датчик показывает число кассет, вымытых в течение дня и в

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС ВД-7



На контрольной панели высвечивается информация о выбранной программе, времени, оставшемся до окончания мытья, температуре мытья и ополаскивания и возможных внештатных ситуациях. Машина позволяет задавать три программы мытья (можно запрограммировать время мытья 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.



Когда включается режим ополаскивания, грязная вода выталкивается из вращающихся форсунок и не попадает на чистую посуду, когда кассету вынимают. Благодаря мощным фильтрам вода в машине остается чистой в течение длительного времени. В модели ВД-7 давление может быть установлено либо нормальное, либо повышенное (в 2,5 раза больше) для мытья котлов. Программа мытья котлов может быть задана.





Сначала купол наклоняется вперед, таким образом высвобождая пар из моечной камеры. Подъем купола облегчается использованием газовых пружин. Паросборник (за доплату) эффективно собирает высвобождающийся пар и подсоединяется к системе кухонной вытяжки.

ВД-7 облегчает соблюдение условий 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 машины позволяет соблюдать все требования гигиены;
- машину можно подсоединить к центральной системе НАССР (по желанию).

Диагностическая поддержка во время работы машины:

- оперативный мониторинг, ошибки в работе и нештатные ситуации высвечиваются на дисплее панели;
- быстрое исправление ошибок.

течение всего периода работы машины. Машина снабжена эффективной термической и акустической изоляцией. Объем бака составляет 50 литров, а высота под открытым куполом - 500 мм.

Метос ВД-7 Автостарт – автоматический подъем и опускание купола, а также автоматический запуск цикла мойки.

Сначала купол наклоняется вперед , горячий пар при этом выходит из камеры машины через отверстие сзади. После того, как большая часть пара выйдет, купол автоматически поднимается в самое верхнее положение. Модели с функцией Автостарт опускают купол и начинают процесс мойки автоматически после того, как кассета помещена в машину. Система автоматического подъема купола гидравлическая, работает от холодного водопровода. Автоматический подъем и опускание купола улучшают эргономику кухни, сушка посуды начинается без задержек.

Метос	Код	Габариты мм	Бойлер	Эл.подключение
ВД-7	4246080	660/761x657/715x1540/2080±25	9 кВт	400В 3-ф 10,1кВт 16А
ВД-7 Автостарт	4246087	660/761x657/715x1540/2080±25	9 кВт	400В 3-ф 10,1кВт 16А

Принадлежности	Код	
Дозатор моющего средства	4158278	Для жидкого средства
Кассета для противней ВД-7	4196019	
Паросборник ВД-7	4246106	
Конденсатор ВД-7 +3 кВт доп.нагреватель	4246088	
Конденсатор и теплообменник ВД-7	4246089	

Монтажный чертеж на стр. 462

Стандартная комплектация машины включает дозатор ополаскивающего средства, кассеты для тарелок, приборов и чашек (по одной каждого вида). В комплект модели Метос ВД-7 могут быть включены также дренажный насос и насос повышения давления, а также автоматическая система контроля вентиляции. Благодаря возможности вмонтировать мощный водонагреватель все модели могут подключаться только к холодной воде (при работе на холодной воде несколько уменьшается мощность машины, а расход электроэнергии увеличивается примерно на 3 киловатта).

Складской товар

МАШИНЫ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ ВД-ПРМ-6 И ВД-ПРМ-7

PRM GREEN

Новый модуль Метос ПРМ не просто экономит воду. . .

Метос представляет инновационное, экологически безопасное решение для посудомоечных цехов профессиональной кухни. Обычно экономия ресурсов сосредотачивается на уменьшении количества воды при окончательном споласкивании. Но теперь есть возможность также рассмотреть экономию свежей воды и энергии при выполнении такой трудоемкой ежедневной операции, как ручная предмойка. Используя купольную посудомоечную машину Метос и модуль предварительной мойки ПРМ, можно организовать эргономное, экологически безопасное пространство для мойки посуды. Высокая надежность данного оборудования делает его поистине уникальным в своем секторе.

Новая машина для предварительной мойки заменяет ручную работу по предварительному споласкиванию в посудомоечном цехе. Используя автоматический купол и автостарт, Вы просто помещаете посудомоечную кассету в камеру машины для предварительной мойки, купол закрывается, и запускается цикл мойки. После 30-секундной работы и использования 200 литров ре-циркулирующей воды , купол открывается я автоматически, кассету можно продвинуть далее, в камеру посудомоечной машины. Если посуда загрязнена не сильно – стадию предварительной мойки можно пропустить. Машина для предмойки ПРМ не начнет работать, если не определит наличие кассеты в своей моечной камере.

- **Безопасные для окружающей среды**
- **Эргономные**
- **Посуда уже «почти чистая» после цикла предварительной мойки**
- **Автоматическая работа купола**
- **Высокая производительность**
- **Удобны для пользователя-нет разбрызгивания**



Модуль ПРМ не только дает эффект, в 20 раз превышающий результат традиционной ручной предмойки с помощью душирующего устройства, но и значительно снижает текущие расходы.

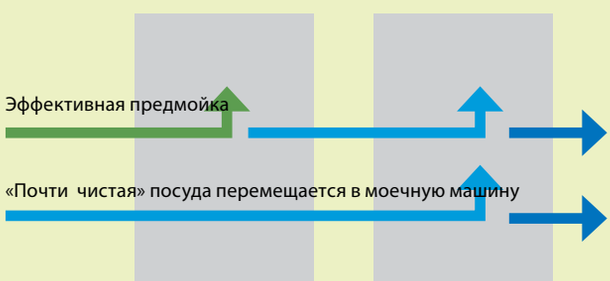
Стол для разгрузки (за доп. плату)

Боковая полка для кассеты (за дополнительную плату)

МАШИНЫ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ ВД-ПРМ-6 И ВД-ПРМ-7

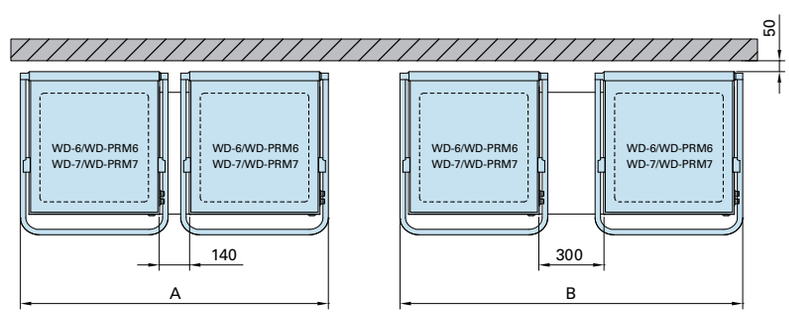
Экономия воды
ПРМ моет посуду в течение 30 секунд, сверху и снизу, используя 200 литров горячей ре-циркулирующей воды с раствором моющего средства, , чего нельзя достичь при традиционной ручной предмойке. Значительная экономия достигается за счет перелива воды из моечной машины в модуль предмойки. Модуль ПРМ не только дает эффект, в 20 раз превышающий результат традиционной ручной предмойки с помощью душирующего устройства, но и значительно снижает текущие расходы. Оператор может больше времени уделить сортировке и обработке грязной посуды.

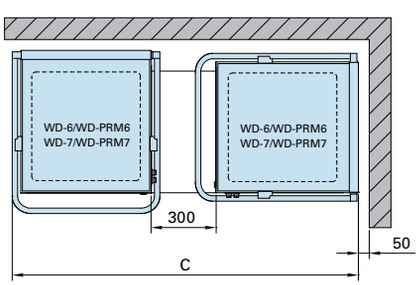
Другие преимущества
При использовании модуля предмойки ПРМ увеличивается общее время контакта моющих средств с посудой. Это повышает производительность моечной машины, т.к. возможно использовать более короткий моечный цикл. Общие условия работы в посудомоечном цехе улучшаются, так как использование модуля предмойки позволяет избежать многочисленных рутинных движений ручной мойки. Кроме того, условия работы в моечном помещении улучшаются и за счет уменьшения количества воды, разбрызгиваемой на пол.



Автоматический купол

Купол модуля ПРМ открывается автоматически, кассета с посудой помещается в камеру машины, купол автоматически закрывается. После 30-секундной предмойки купол открывается, кассета перемещается в камеру моечной машины, и снова купол срабатывает автоматически.
Если посуда загрязнена несильно- можно поместить кассету непосредственно в камеру моечной машины, минуя модуль предмойки.
Нет необходимости открывать-закрывать колпаки машин, просто перемещайте кассету с посудой.





Metos	A	B	C
WD 6	1418	1578	1594
WD 7	1538	1698	1654



PRM GREEN

Экономия

- Вода
- Энергия
- моющие средства
- CO2
- время работы

Преимущества

- Освобождает персонал от многократных рутинных движений ручного споласкивания
- более комфортные условия работы , т.к. меньше разбрызгивания воды в помещении
- Более высокая производительность по сравнению с машиной с одной ванной
- Уменьшает количество воды, потребляемой в течение суток

Метос	Код	Габариты	Эл.подключение
ВД-ПРМ-6	4246101	685x707x1560+-25	400В, 3-ф, 0,9 16А
ВД-ПРМ-7	4246103	745x713x1560+-25	400В, 3-ф, 0,9 16А
Боковая полка для кассет	4246449		

Монтажный чертеж на стр. 462

Рекуперация тепла GREEN

Экономит энергию и улучшает условия работы на кухне

Теплообменник

- Современное решение, с минимальными потерями ресурсов
- Экономит приблизительно 34% энергии или 0,11кВт на кассету
- Нет необходимости подключения к горячей воде

Конденсатор пара

- Улучшает температурные условия в рабочем помещении
- Уменьшает потребность во внешней вентиляции, подходит для помещений с недостаточной вентиляцией
- Экономит приблизительно 9% энергии. При использовании вместе с теплообменником экономит 0,13 кВт на кассету
- Улучшает результат сушки посуды

Новые принадлежности для посудомоечных машин ВД-6 ВД-7 уменьшают вредное воздействие на окружающую среду и позволяют сократить текущие расходы. С помощью теплообменника температура подводимой холодной воды повышается за счет переноса тепла от использованной грязной горячей воды. Еще большей экономии ресурсов можно добиться, используя теплообменник вместе с конденсатором. Система рекуперации тепла применяется в конвейерных посудомоечных машинах уже в течение многих лет. «Зеленый» конденсатор улучшает условия для работы персонала в кухне, а также позволяет сэкономить энергию. В конце моечного цикла, когда купол машины немного приподнимается, встроенный вентилятор начинает выгонять остатки пара из камеры машины. Горячий влажный воздух проходит через конденсатор, отдавая тепло входящей холодной воде, используемой в фазе окончательного споласкивания. В то же время холодный воздух попадает в моечный цех, улучшая условия работы.



Метос

Теплообменник ВД-6 ЦВ	4246086
Пароконденсатор ВД-6 ЦВ	4246085
Теплообменник ВД-7 ЦВ	4246089
Пароконденсатор ВД-7 ЦВ	4246088

Теплообменник не может быть установлен на машину, используемую совместно с модулем предмойки ПРМ

Монтажный чертеж на стр. 463







Встроенный вентилятор направляет горячий пар в конденсатор. Пар нагревает холодную воду в теплообменнике. Охлажденный воздух направляется в пространство моечного цеха.







СТОЛЫ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ МЕТОС



Стол предмойки 02 для машин Метос, устанавливаемых под стойкой. Стол симметричный, левое или правое исполнение.

Стол для предмойки для машин Метос Мастер Аква 50 и 80, Мастер Люкс 60ЕЛ и ВД-4Е. Стол симметричный и его возможно поставить на левой или на правой стороне машины. Конструкция из прочной нержавеющей стали. Край повышен. Габариты ванны 500x400x250 мм. На дне посуда для сбора отходов. В комплектацию входит труба перелива и сливной кран.

Метос	Код	Габариты мм
Стол для предмойки 02	4129213	1200x620x880±25



Линия ванн Метос 700-11-3. Устанавливаемые на столе души для предмойки могут быть подсоединены через переходник. Щиток против брызг может быть использован только с устанавливаемом на стенке душем для предмойки. Комплект поставки включает соединительную планку для монтажа на посудомоечной машине, переходник для устанавливаемого на столе душа для предмойки и щиток против брызг.

Ванны Метос для машин Метос Мастер Худ, ВД-6 и ВД-7 выполнены из прочной нержавеющей стали, с направляющими для кассет. На дне ванны большое сито для сбора остатков, которое легко вынуть и сливной клапан. Глубина ванны 300 мм. Регулируемые ножки. Соединяющая поверхность 100, 200, 300 мм, для углового соединения 500 мм. Ванны поставляются со щитками против брызг.

Решетчатые нижние полки (за доплату) обеспечивают дополнительное пространство. Полки легко снимаются для очистки. Боковая полка для разгрузки кассет может быть присоединена к столу предмойки с любой стороны для увеличения рабочего пространства.

Ванна	Код	Габариты мм	Длина установки
1200, одна ванна	4552410	1200x600x880±25	1200 мм
1600, одна ванна	4552411	1600x600x880±25	1600 мм
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 мм
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 мм
700Д-6-3, 2 ванны	4552332	1200x590x880±25	1500 мм
Для углового соединения с купольной машиной:			
700-11-5	4552319	1100x590x880±25	1600 мм
700-6-5	4552317	600x590x880±25	1100 мм
700Д-6-5, 2 ванны	4552321	1200x590x880±25	1700 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм	Для столов
Решетчатая полка	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Решетчатая полка	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Решетчатая полка	4552328	1200x590	700Д-6-3, 700Д-6-5
Боковая полка для разгрузки	4552325	500x590	

Столы для предмойки 1200 и 1600 симметричны и могут быть установлены справа или слева от машины, а также спереди, при угловой схеме монтажа. Устанавливаемый на столе душ для предмойки подсоединяется к столу через переходник. В комплект поставки включены: решетчатая полка, щиток против брызг, соединительная планка для монтажа на машине и переходник для душа.



Стол для предмойки 1200



Стол для предмойки 1600

СТОЛ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ МЕТОС

Компактный , укомплектованный модуль для рациональной обработки грязной посуды. Замачивание, очищение и складирование эргономны и легко выполняемы. Стол для сортировки изготовлен из нержавеющей стали. Ванна предназначена для замачивания контейнеров с макс размером ГН 1/1. Основание стола изготовлено из нержавеющих труб квадратного сечения 40*40мм, ножки регулируемые по высоте.
В стандартную комплектацию входит : защита от брызг, ванна для замачивания приборов,, защита от перелива и сливной клапан. Дополнительно стол для сортировки можно укомплектовать полкой для кассет, моющим душем-пистолетом со сматывающимся шлангом , легко присоединяемым столом для разгрузки , скребком и тележкой для отходов.

ПРМ модуль для сортировки для ВД6 и ВД7	Код
1160 мм Р-Л	4158242
1160 мм Л-Р	4246446
1660 мм Р-Л	4158243
1660 мм Л-Р	4246447
1160 мм+300мм для углового соединения Л-Р	4158244
1660 мм+300мм для углового соединения Л-Р	4158245

ПРМ модуль для сортировки. принадлежности	Код
Моющий душ-пистолет, шланг 2 м	4246450
Моющий душ-пистолет маленький , шланг 2 м	4246451
Наклонная полка 500 мм Р-Л	4246452
Наклонная полка 1000 мм Р-Л, только для модулей длиной 1660 мм	4246453
Наклонная полка 500 мм Л-Р	4246458
Наклонная полка 1000 мм Л-Р, только для модулей длиной 1660 мм	4246459
Стол для разгрузки 450*330мм, отверстие для скребка1660 мм	4246454
Стол для разгрузки 460*460мм, отверстие для скребка1660 мм	4246455
Тележка для отходов с крышкой	4246456
Смеситель с термостатом	4246457



Стандартная комплектация:
-брызгозащита
-ванна для замачивания приборов
-отверстие и тележка для мусора
-полка для кассет
-выпускной клапан
-защита от перелива

СТОЛ ДЛЯ РАЗГРУЗКИ МЕТОС

Стол для разгрузки Метос для посудомоечных машин Метос Мастер Худ, ВД-6 и ВД-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может быть установлен как справа, так и слева от машины. Прочная конструкция изготовлена полностью из нержавеющей стали. Бортик столешницы имеет возвышение над поверхностью столешницы. Отсек с направляющими планками для хранения пустых кассет 500 x 500 мм. Регулируемые опоры.

Метос	Код	Габариты, мм
Стол для разгрузки 700	4246095	700x580x880±25
Стол для разгрузки 1200	4246096	1200x580x880±25
Стол для разгрузки 1600	4246097	1600x580x880±25



Стол для разгрузки Метос для посудомоечных машин Метос Мастер Худ, ВД-6 и ВД-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может быть установлен как справа, так и слева от машины.



Сливной стол и лоток с машиной типа “под стол”

СЛИВНОЙ СТОЛ МЕТОС

Стол-подставка и лоток для слива создают вместе с посудомоечной машиной эффективный узел обработки стаканов. Лоток находится над машиной, а стол рядом. Воду следует отводить в водосборник. Конструкция из легко очищаемой нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм
Лоток для выливания	4158313	600x660x70
Стол-подставка для выливания	4158303	550x620x900

Складской товар

ДУШ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ МЕТОС



Настольный душ для предмойки с термостатным смесителем

Души Метос для предмойки, состоящие из моделей 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 душ в исходную позицию. ВМ 4013 (настенный) и ТМ 3050 (настольный) - это души для предмойки с краном и смесителем с двумя ручками. ВМ 4023 (настенный) и ТМ 3034 (настольный) - это души для предмойки с краном и смесителем с одной длинной ручкой.

Метос	Код	Габариты мм
Метос WM 4013 (настенный, двуручный)	4218439	высота 1050
Метос ТМ 3050 (настольный, двуручный)	4218441	высота 1500
Метос WM 4023 (настенный, одноручный)	4218443	высота 1050
Метос ТМ 3034 (настольный, одноручный)	4218445	высота 1300

Души Метос 6546 (настольный) и 6548 (настенный) представляют серию Топ с термостатным смесителем и краном. Душ включается автоматически при опускании шланга вниз. Все модели имеют настенное крепление. Ручку душа можно соединить штуцером (входит в поставку) с дополнительным шлангом длиной 2,5 м и использовать душ для мойки помещения.

Метос	Код	Габариты мм
Метос 6546 настольный	4218431	высота 1250
Метос 6548 настенный	4218495	высота 950



Настенный душ Метос WM 4013

Настольный душ Метос ТМ 3034

ДУШ ДЛЯ СПОЛАСКИВАНИЯ МЕТОС

Душ для споласкивания предназначен для мытья камер туннельных машин и машин с пальцевым конвейером.Благодаря загнутой рукоятке длиной 100 см можно чистить самые труднодоступные части машины. Ручка снабжена штуцером. Трубка заканчивается форсункой, которая разбрызгивает воду на большое расстояние.

Метос	Код
Душ для споласкивания	2027014



Душ для для мытья камер туннельных машин и машин с пальцевым конвейером.

ДУШЕВОЕ УСТРОЙСТВО



Настенное душевое устройство Гитокс Спрей.

Устройство Гитокс Спрей подсоединяется к водопроводу и предназначено для мытья и дезинфекции больших площадей. При дезинфекции устройство автоматически добавляет моечное средство в воду. Используется в пекарнях, саунах, кухнях и т.д. Корпус из нержавеющей стали. Устройство оснащено обратным клапаном, защитой всасывания и запорным клапаном. В поставку входит шланг длиной 15 м, штуцер для соединения дополнительных принадлежностей.

Метос	Код	Габариты мм
Гитокс Спрей	4197238	650x1000x200
Гитокс Спрей Мобил	4197245	650x1000x200
Щетка	4197301	400
Щетка с рукояткой	4197319	1500



ПЕННЫЙ ОЧИСТИТЕЛЬ МЕТОС

Модуль пенной очистки специально разработан для процедур чистки и дезинфекции в помещениях розничной торговли, санитарно-гигиенических и раздачи пищи. Модуль оснащен селекторным переключателем режимов вспенивания/промывки и исключительно прост в использовании. Эффективные функции вспенивания и промывки в диапазоне давления воды от 2,5 до 7 бар.

Метос	Код	Габариты мм
Пена Пингвин	4197223	380x260x120

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С БАКОМ (ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Метос	Дупла37	Аква50	Аква80	Люкс60ЕЛ	ВД-4	Худ130S	Худ110	Худ800	ВД-6
Моечные программы, мин.	2	2/3	1,5/3	1/2/3/5	1,2/2,4/4,2	0,8/1,7/2,5/5	1/2	1/3	1,2/1,7/3,2
Мощность насоса, кВт	0,19	0,5	0,9	0,56	0,74	1,5	1,1	0,9	0,9
Мощность бака 230В 1~ кВт	1,9	2,7	—	2,7	—	—	—	—	—
Мощность бойлера 230В 1~ кВт	2,4	2,8	—	4,5	—	—	—	—	—
Мощность бака 400В 3N~ кВт	—	2,7	2,7	2,7	1,8	2,7	2,7	2,7	1,8
Мощность бойлера 400В 3N~ кВт	—	4,5	6	6,0	3	9	9	6	9
Подсоединенная мощность 230В 1~ кВт	3,0	3,2	—	5,1	—	—	—	—	—
Подсоединенная мощность 400В 3N~ кВт	—	5	6,9	6,56	5,54	10,5	10,1	6,9	9,9
Предохранитель 230В 1~ А	16	16	—	16	—	—	—	—	—
Предохранитель 400В 3N~ А	—	10	10	10	10	20	20	10	16
Макс. площадь соединяющего кабеля 400В 3N~ мм2	—	4	4	4	4	4	4	4	6
Подвод горячей воды 50-60°С	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R1/2	R3/4	R3/4	R3/4	R1/2
Мин./макс. давление горячей воды, бар	2/5	2/5	2/5	2/5	1,8/5	2/5	2/5	2/5	1,8/5
Мин. поток горячей воды, л/мин	8	16	18	16	17	18	18	18	18
Подвод холодной воды	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мин. давление холодной воды для подъема купола, бар	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мин. поток холодной воды, л/мин.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Слив, мм (модели ДП)	30	30	24	30	20 (22)	30	30	24	50 (22)
Скорость слива, м/сек	3	3	3	3	1	3	3	3	3
Объем бака, л	12	26	29	17	25	42	32	32	50
Рекомендуемая вентиляция, м3/час	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Вес, кг (нетто/брутто)	36/41	72/78	68,5	46 / 50	75 / 97	120 / 135	120 / 135	115 / 129	100 / 115
Размер корзины	370x370	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Расход чистой воды на одну корзину, л	2	2,3*	2,3*	2,3*	3,7	2,8*	2,8*	2,8*	2,5-4
Уровень шума dB	57	63	63	61	62	64	65	65	61

* давление 200kPa

Метос	ВД-6Авто	ВД-7	ВД-7Авто	ВД-12	КП-151Е	КП-202 Плюс	КП-402 Плюс	ГР-300 Плюс
Моечные программы, мин.	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/3,2/5,2	2/4/6/12	3/6/9/12	3/6/9/12	4/6/8/10/12
Мощность насоса, кВт	0,9	1,1	1,1	2 x 2,35	2	2x 1,5	2x 2,7	3
Мощность бака 230В 1~ кВт	—	—	—	—	—	—	—	—
Мощность бойлера 230В 1~ кВт	—	—	—	—	—	—	—	—
Мощность бака 400В 3N~ кВт	1,8	1,8	1,8	9	2,7	6	9	9
Мощность бойлера 400В 3N~ кВт	9	9	9	12	6	9	9	9
Подсоединенная мощность 230В 1~ кВт	—	—	—	—	—	—	—	—
Подсоединенная мощность 400В 3N~ кВт	9,9	10,1	10,1	16,4	8	12	15	12
Предохранитель 230В 1~ А	—	—	—	—				
Предохранитель 400В 3N~ А	16	16	16	35	16	20	25	20
Макс. площадь соединяющего кабеля 400В 3N~ мм2	6	6	6	16	6	10	10	10
Подвод горячей воды 50-60°С	R1/2	R1/2	R1/2	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Мин./макс. давление горячей воды, бар	1,8/5	3/5	3/5	2,5/5				
Мин. поток горячей воды, л/мин	18	18	18	38	18	20	40	20
Подвод холодной воды	R1/2	—	R1/2	R1/2	—	—	—	—
Мин. давление холодной воды для подъема купола, бар	3	—	3	3	—	—	—	—
Мин. поток холодной воды, л/мин.	2	—	2	15	—	—	—	—
Слив, мм (модели ДП)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50	24	24	24	24
Скорость слива, м/сек	3	3	3	3	3	3	3	3
Объем бака, л	50	50	50	140	35	78	120	103
Рекомендуемая вентиляция, м3/час	600	600	600	600	600	600	800	600
Вес, кг (нетто/брутто)	105 / 120	110 / 125	115 / 130	355/330	110	199	320	303
Размер корзины	500x500	500x500	500x500	1040x550	550x665	700 x 700	1350 x 725	Ø 750
Расход чистой воды на одну корзину, л	2,5-4	2,5-4	2,5-4	8	4	4,5	7	4,4
Уровень шума dB	61	63	63	67	71	70	72	80

ПОСУДО- И КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС ВД-12





Метос ВД-12 - это недорогая и эффективная котло- и посудомоечная машина купольного типа. В этой 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 рейками. В моечное отделение можно одновременно поместить 2 стандартные кассеты размером 500*500. 3 моечных программы, в которых можно регулировать время мойки и споласкивания, а также температуру споласкивания в зависимости от степени загрязнения и высыхания. На заводе устанавливаются программы длительностью 1.2, 3.2 и 5.2 мин.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ
- в машине можно мыть как котлы, так и столовую посуду

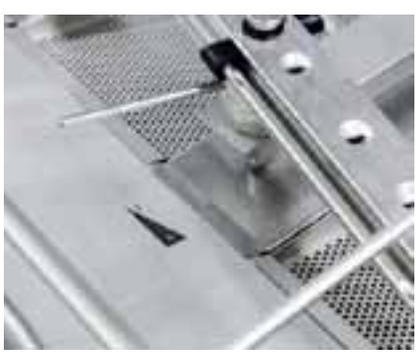
ЛЕГКО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
- программа мойки начинается, когда купол опущен
- понятная панель управления

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЪЕМ КУПОЛА
- повышает эргономику
- сушка начинается немедленно
- сигнал окончания программы

ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЧЕНИЯ К НАССР
- подключение НАССР за доплату



Благодаря большим ситам, установленным в баке, вода длительное время остается чистой.



Давление воды в нижних моечных форсунках легко поменять от нормального до подходящего для мойки котлов.

ПОСУДО- И КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС ВД-12



Дополнительный аксессуар – откидная решетчатая полка. Автоматический замок удерживает полку в вертикальном положении, если машина используется для стандартной загрузки посудомоечными кассетами.



Дополнительная откидная полка предназначена для мойки различных видов кухонной посуды.

Метос ВД-12 гарантирует всегда правильную температуру споласкивания, продолжая программу до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Машину легко содержать в чистоте путем использования программы автомойки, которая стартует после снятия сетки бака, сетки насосов и переливной трубы. Моечные рычаги легко снимаются для ежедневной очистки.

Метос ВД-12 значительно повышает эргономику мойки котлов с помощью столов предмойки и разгрузки, которые помогают загружать и выгружать кассету из машины. Купол поднимается и опускается автоматически. Автоматическое управление сигнализирует о попадании какого-либо предмета между колпаком и машиной. Машина хорошо тепло- и звукоизолирована. Машиной легко управлять. Выбранная моечная программа стартует после того, как купол опущен. Панель управления указывает программу и оставшееся время мойки. Метос ВД-12 также предупредит о слишком низкой температуре мойки, о закрытом кране горячей воды и об отсутствии трубы перелива. Машина также просигнализирует о недостаточном потоке при окончательном споласкивании, что может привести к неудовлетворительному результату мойки.

Благодаря вышеперечисленным возможностям машину легко подключить к кухонному HACCP.

Стандартная поставка также включает в себя две кассеты размером 500 x 500 мм, дозатор средства ополаскивания, водяной фильтр и защиту от обратного всасывания.

Дополнительный аксессуар – откидная решетчатая полка. Дополнительное оборудование : насос повышения давления и дренажный насос , подключение к вентиляции, автоматика для управления вентилятором и подключение к паропроводу (150-250 кПа). Возможно также подключение к холодной воде.



Машина рассчитана на одновременную загрузку 2 посудомоечных кассет 500*500



Стандартное оснащение – направляющие для кассет и фиксированный конвейер.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединени
ВД-12	2027116	1200x775x1990/2440	400В 3-ф 16.4 кВт 35 А

Монтажный чертеж на стр. 464

КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС МАСТЕР КП 151EC



Метос Мастер КП 151EC

Машины Метос Мастер КП 151EC предназначены для мойки сервировочных блюд, транспортных контейнеров, форм для выпечки, кастрюль и другой кухонной утвари. Это машина фронтальной загрузки. Дверца машины КП 151EC удобно разделена на две половины, что означает, что в открытом положении нижняя часть дверцы образует рабочий стол и общая высота машины остается небольшой.

Дверца машины имеет эффективную термическую и звуковую изоляцию, обеспечивающую низкую температуру поверхности и низкий уровень шума. Высота впускного проема машины КП 151EC составляет 810 мм. Это позволяет помещать для мойки высокие предметы.

Размеры кассеты из нержавеющей стали соответствуют 550x660 мм. С машиной поставляются: держатель для половников и крышек ГН контейнеров или форм для выпечки. В комплектацию модели КП 151151EC включена защитная решетка крышки для облегчения мойки легких приборов. Различные блюда, укладываемые во внутреннее пространство кассеты, могут быть помещены в кассету для мойки.

Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью 2, 4, 6 и 12 минут.

Моющие рычаги, споласкивающие рычаги и форсунки изготовлены из нержавеющей стали. Как моющие, так и споласкивающие рычаги легко снимаются для чистки. Форсунки моющих рычагов имеют конструкцию, препятствующую их засорению. Модель Метос Мастер КП 151EC оснащена моечным насосом мощностью 2 кВт. Насос повышения давления входит в стандартную комплектацию, обеспечивая равномерное давление и температуру при окончательном споласкивании.

Емкий отстойник, вмещающий остатки, и скругленные кромки облегчают процедуру чистки. Дозатор споласкивающего средства входит в стандартную комплектацию.



Мощные, вращающиеся верхние и нижние моющие рычаги оборудованы незасоряемыми форсунками. Моющие и споласкивающие рычаги легко снимаются для чистки.



Прочная, выдвигаемая моечная кассета, съемные кассеты для крышек и приборов. Размеры кассеты модели КП 151EC соответствуют 550x660 мм.



В машине можно мыть различную посуду, помещающуюся внутри кассеты.



Модель КП 151EC включает защитную решетку крышки, используемую при мойке легких предметов.

Котломоечная машина	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
Метос Мастер КП 151EC	4246500	650x750x1690/2030	400В 3-ф 8 кВт 16 А

Установочный чертеж на стр. 465

КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ МЕТОС МАСТЕР КП 202E/402E ПЛЮС



Метос Мастер КП 202E Плюс

Машины Метос Мастер КП предназначены для мойки сервировочных блюд, транспортных контейнеров, форм для выпечки, кастрюль и другой кухонной утвари. Это машины фронтальной загрузки. Дверца машины удобно разделена на две половины, что означает, что в открытом положении нижняя часть дверцы образует рабочий стол и общая высота машины остается небольшой. Дверца машины имеет эффективную термическую и звуковую изоляцию, обеспечивающую низкую температуру поверхности и низкий уровень шума.

Высота впускного проема машины КП 202E Плюс составляет 650 мм, а машины КП402E – 810 мм. Размеры кассеты из нержавеющей стали для машины КП 202E Плюс соответствуют 700x700 мм, а для машины КП 402E Плюс - 1350x725 мм. В комплекте с кассетой поставляются: держатель для половников, кассета для противней/форм для выпечки. Различные блюда, укладываемые во внутреннее пространство кассеты, могут быть помещены в кассеты для мойки.

Машина имеет четыре программы мойки продолжительностью (3, 6, 9 и 12 минут). Машина проста в управлении благодаря отчетливой маркировке цифровой панели управления. В стандартные средства входит функция диагностика для контроля и идентификации ошибок оператора (например, сигнализации об оставленном закрытом вентиле горячей воды). Машина регулирует температуру окончательного споласкивания. Насос повышения давления поставляется как стандартное оборудование.

Ополаскивание осуществляется при установившейся температуре и постоянном расходе откачивающего насоса бойлера. Контур споласкивания не зависит от водоснабжения благодаря системе расширительной емкости с воздушным зазором. Откачивающий насос бойлера гарантирует постоянный расход воды, жидкого моющего и споласкивающего средств на всех циклах споласкивания. Более того, благодаря большому объему бойлера, вода не поступает в бойлер во время цикла споласкивания, 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 споласкивающие рычаги легко снимаются для чистки. Машина КП 402E Плюс оснащена боковыми моющими рычагами в дополнение к верхним и нижним рычагам, что еще более повышает эффективность мойки. Модель Метос Мастер КП 202E Плюс имеет два насоса мощностью 1.5 кВт, а модель КП 402E Плюс имеет два насоса мощностью 2.7 кВт. Емкий отстойник, вмещающий остатки, и скругленные кромки облегчают процедуру чистки.

Дозатор споласкивающего средства является стандартным оборудованием, а дозатор моющего средства может быть подсоединен к машине.



Прочная, выдвижная моечная кассета, съемные кассеты для крышек и столовых приборов. Размеры кассеты для модели КП 202E Плюс 700x700 мм, для модели КП 402E Плюс - 1350x725 мм.



Машина оснащена вместительным отстойником, остатки из которого легко удаляются. Скругленные кромки упрощают процедуру чистки емкости.



Мощные, вращающиеся верхние и нижние моющие и споласкивающие рычаги. Машина КП 402E Плюс имеет также боковые моющие рычаги. Незасоряющиеся форсунки. Моющие рычаги легко снимаются для чистки.



Простая в управлении, надежно защищенная панель управления с удобочитаемыми дисплеями температуры. Машины имеют четыре программы мойки и функцию диагностики (например, для индикации состояния закрытия вентиля).



Модель Метос Мастер КП 402E Плюс. Разделенная пополам дверца образует рабочий стол. Высота впускного проема 810 мм. Дверцы машины имеют эффективную изоляцию.

Котломоечная машина	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
Метос Мастер КП 202E Плюс	4246503	840x885x1790/2050	400В 3-ф 12 кВт 20 А
Метос Мастер КП 402E Плюс	4246509	1490x885x1970/2310	400В 3-ф 15 кВт 20 А

Установочный чертеж на стр. 465-466

Складской товар

ВД-90ГР Флекс
ВД-90ГР ХЦ
ВД-100ГР

Гранульные котломоечные машины Метос – это гигиеничные, высокопроизводительные машины, гарантирующие существенные выгоды при эксплуатации.



Даже пригоревшие продукты быстро и легко удаляются с посуды.

Гранульные котломоечные машины осуществляют мытье посуды с использованием пластиковых гранул, добавляемых в воду для мойки. Благодаря этому, даже пригоревшие продукты быстро и легко удаляются с посуды. При этом исключается необходимость предварительного замачивания посуды перед мытьем в гранульной котломоечной машине, достаточно только удалить свободно лежащие остатки пищи, чтобы предотвратить необязательное излишнее загрязнение моечной воды.



Скребком удаляются только свободно лежащие остатки пищи.

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 емкостей позволяет отделять гранулы и предотвращает выплески в моечный отсек.

Ассортимент включает удобные столы для предмойки, тележки и другие принадлежности, дополняющие комплектацию эффективного и эргономичного отсека гранульной котломоечной машины с целью расширения возможностей для каждого назначения.

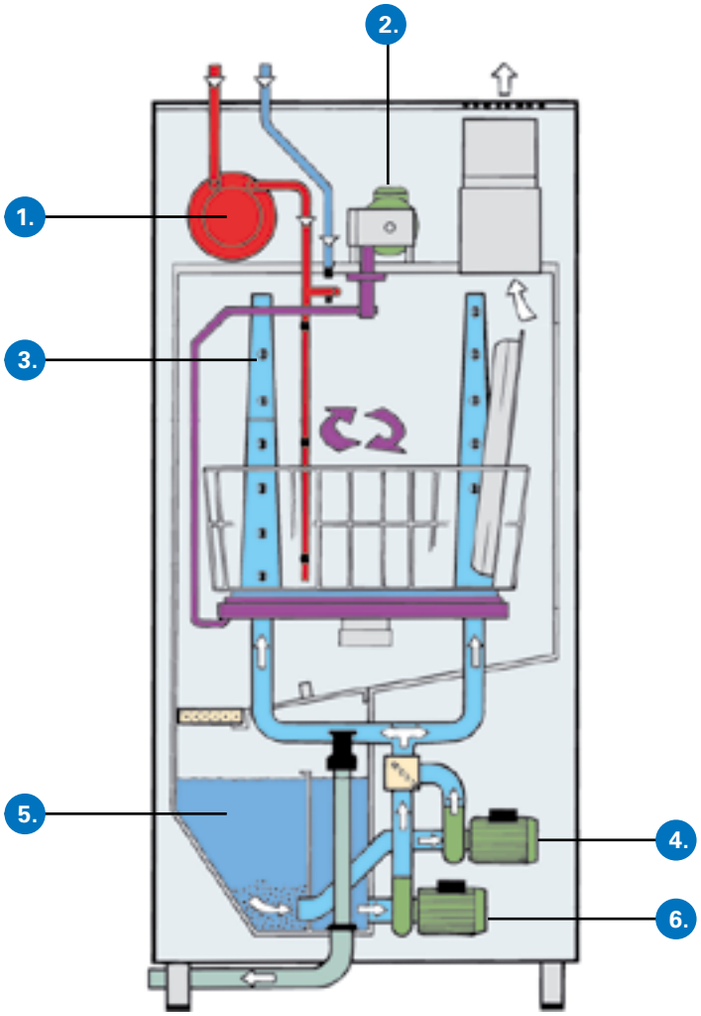


Режимы с вращением ускоряют сушку и повышают эффективность санитарной обработки посуды.

Метос – экологически чистый выбор

- **Использование пластиковых гранул снижает расход моющего средства**
- **Последнее ополаскивание с центрифугой уменьшает расход воды**
- **Эффективная регенерация тепла**

ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ METOS

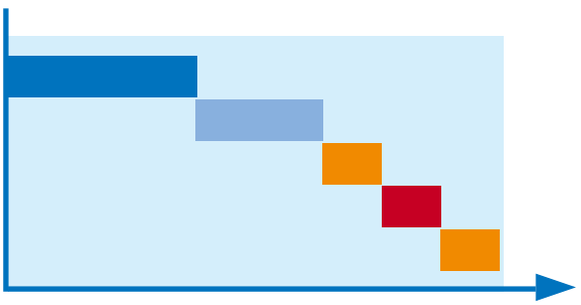


1 Бойлер
2 Электродвигатель вращающегося столика
3 Моющие рычаги 2 шт.
4 Насос для мойки с гранулами
5 Емкость для мойки с гранулами
6 Насос для мойки

Программы мойки

В котломоечной машине предусмотрено применение шести различных программ мойки, которые обеспечивают гибкую регулировку. Программы мойки с применением гранул обеспечивают эффективную мойку сильно загрязненной посуды. Программы мойки без применения гранул могу использоваться, например, для мойки пластиковой посуды. Программы, в которых не применяется вращение посуды в процессе мойки, в наибольшей степени соответствуют режимам мойки посуды, которую трудно закрепить в держателях.

Программа мойки



- Мойка с гранулами
- Мойка без гранул
- Мойка с вращением посуды
- Окончательное споласкивание

Держатель устанавливается на место во вращающемся столике, после чего дверца машины закрывается. Выбирается требуемая программа и нажимается кнопка "пуск режима мойки". При этом включается насос для мойки с гранулами и начинает вращаться вращающийся столик.
На первом этапе мойки посуда моется смесью воды, гранул и моющего средства. По завершению этапа мойки с гранулами, включается насос для мойки. Мойка посуды продолжается с использованием воды, содержащей растворенное моющее средство. После окончания цикла мойки, скорость вращения столика увеличивается и оставшаяся моечная вода, а также и оставшиеся гранулы удаляются с посуды во время цикла вращения. После чего вращение столика замедляется и начинается этап окончательного споласкивания свежей водой. Споласкивание осуществляется пи температуре воды 85 градусов Цельсия. По завершению окончательного споласкивания скорость вращения столика снова возрастает, и посуда осушается в течение этого цикла вращения.

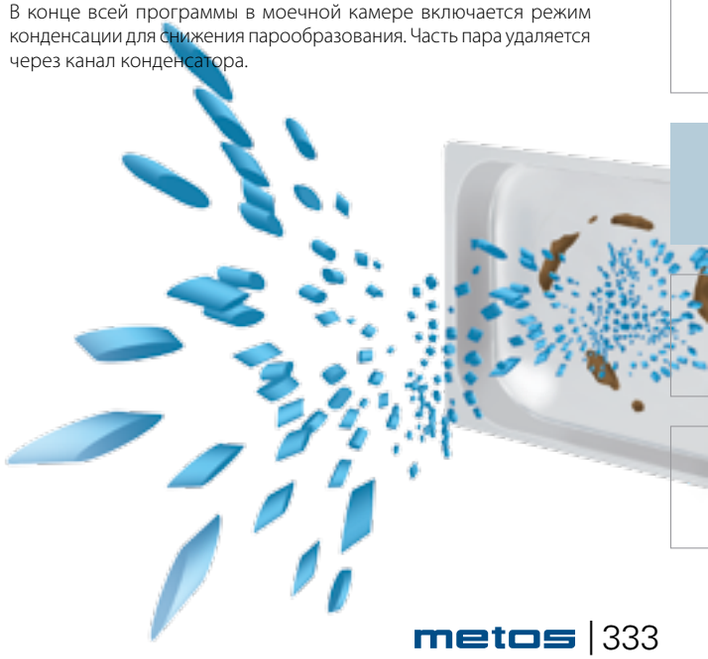
В конце всей программы в моечной камере включается режим конденсации для снижения парообразования. Часть пара удаляется через канал конденсатора.



Двухнасосная система и технология вращения экономят электроэнергию, воду, гранулы, моющее средство и средство для споласкивания.



Гранулы, 10 л, код 4197907.
Чистящий скребок, код 4197933.



ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС ВД-90ГР ФЛЕКС



ВД-90ГР Флекс

Комплексная, гранульная котломоечная машина – при мойке посуды различных типов

Изображение котломоечной машины Метос ВД-90ГР Флекс. Квадратная моечная кассета, три боковых держателя, три опорных стенки и гибкая вставка включены в комплект поставки гранульной котломоечной машины. Рядом с котломоечной машиной изображена тележка 4208063, на которой могут быть помещены моечные кассеты.

Диагностика функций машины облегчает реализацию требований HACCP.

- Для ресторанов и кухонь организаций
- Повышенная вместимость при мойке контейнеров ГН 1/2: 8 шт. GN1/2 или 4 шт. GN1/1 на одну программу мойки
- Удобно для мойки различных типов посуды
- 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 для достижения максимальной вместимости могут быть использованы две тележки и две кассеты. Для очистки посуды скребком может быть использован стол для предмойки.

Уникальные программы мойки
Машина имеет шесть программ мойки: три с использованием гранул и три только с водой. Одинаковые программы также могут быть выбраны без применения цикла вращения, если мойке подвергаются принадлежности или посуда, которые трудно закрепить в кассете.

При включении машины начинает вращаться моечная кассета и запускается программа мойки с гранулами. Мойка с гранулами сопровождается циклом мойки без гранул. Перед окончательным споласкиванием посуда вращается на увеличенной скорости с целью удаления гранул и моечной воды с посуды. Окончательное споласкивание сопровождается завершающим циклом вращения с увеличенной скоростью вращения, позволяющей добиться лучших результатов сушки при использовании меньшего количества средства для споласкивания. После завершающего цикла вращения включается эффективное конденсационное устройство, удаляющее пар из машины.

Эффективная гигиена и простые рабочие операции
Электронное управление контролирует температуру споласкивания и мойки, включает предупредительную сигнализацию об излишнем снижении температуры и обеспечивает требуемое количество воды для споласкивания. Машина также поддерживает чистоту моечной воды. Эти функции упрощают обеспечение соответствия требованиям HACCP. Машина также осуществляет индикацию отсоединения переливной трубки или состояния закрытия крана.
Удаление гранул из машины представляет простую операцию. Сборный лоток устанавливается вместо фильтра емкости. Гранулы перемещаются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы могут быть промыты с помощью душа. Проверка уровня гранул представляет собой простую операцию: правильный уровень гранул отчетливо отмечен на сборном лотке.

Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы
Потребление воды на окончательное споласкивание составляет только около 3,5-5 литров на цикл. Это достигается благодаря вращению и специально сконструированным водяным форсункам. Уменьшенное потребление воды снижает расход средства для споласкивания и моющего средства, а также и расход электроэнергии. В связи с тем, что сбор гранул осуществляется с помощью двухнасосной технологии, период использования гранул увеличивается и, соответственно, снижаются расходы на гранулы.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС ВД-90ГР ФЛЕКС



Квадратная моечная кассета для восьми контейнеров ГН1/2. Код 4246129. Стандартный комплект поставки включает 1 шт.



Боковой держатель, код 4246138. Стандартный комплект поставки включает 3 шт.



Опорная стенка, код 4246132. Стандартный комплект поставки включает 3 шт.



Гибкая вставка, код 4246135. Стандартный комплект поставки включает 1 шт.



Держатель для кухонных принадлежностей, код 4246130.



Проволочная корзина, код 4246131.



Держатель для небольших котлов, код 4246133.



Универсальный держатель, код 4246141.



Держатель для контейнеров 1/3, 1/6 и 1/9, код 4246137.

Метос	Код
ВД-90ГР Флекс *	4246124

Метос	Код
Насос высокого давления	4197941
Столик для обработки скребком	4126893
Тележка	4208063

Метос	Код
Квадратная моечная кассета *	4246129
Боковой держатель *	4246138
Опорная стенка *	4246132
Гибкая вставка *	4246135
Держатель для кухонных принадлежностей	4246130

Монтажный чертеж на стр. 467

Метос	Код
Проволочная корзина	4246131
Держатель для небольших котлов	4246133
Универсальный держатель	4246141
Держатель для контейнеров 1/3, 1/6 и 1/9	4246137
Моечная кассета для черного ящика	4197931
ABC кассета	4197957
Держатель для половников	4197911
Резиновый ремень	4197923
Кассета для принадлежностей	4197965
Чистящий скребок *	4197933
Гранулы 10 л	4197907

* Квадратная моечная кассета, 3 боковых держателя, 3 опорных стенки, гибкая вставка, чистящий скребок, сборный лоток для гранул и 5 литров гранул включены в комплект поставки ВД-90ГР Флекс.

ВД-90ГР ХЦ

Производительная, гранульная котломоечная машина – при необходимости мойки больших контейнеров размера ГН 1/1





- Для профессиональных кухонь среднего размера
- Вмещает 6 контейнеров ГН1/1
- Принадлежности для мойки контейнеров ГН2/1 и пекарских противней 600x400
- Функция HACCP
- Ускоренная сушка с использованием цикла центрифугирования
- Отделение гранул с помощью эффективной двухнасосной технологии

Изображение котломоечной машины Метос ВД-90ГР ХЦ. Шестигранная моечная кассета, держатель для больших котлов и держатель для контейнеров ГН2/1 входят в комплект поставки гранульной котломоечной машины.

Рядом с котломоечной машиной изображен столик для обработки скребком, код 4126893.

Большая вместимость при небольших габаритах
Посуду можно загружать непосредственно в кассету, выдвинутую на открытую дверцу, или для достижения максимальной вместимости могут быть использованы две тележки и две кассеты. Для очистки посуды скребком может быть использован стол для предмойки.

Уникальные программы мойки
Машина имеет шесть программ мойки: три с использованием гранул и три только с водой. Одинаковые программы также могут быть выбраны без применения цикла вращения, если мойке подвергаются принадлежности или посуда, которые трудно закрепить в кассете.

При включении машины начинает вращаться моечная кассета и запускается программа мойки с гранулами. Мойка с гранулами сопровождается циклом мойки без гранул. Перед окончательным споласкиванием посуда вращается на увеличенной скорости с целью удаления гранул и моечной воды с посуды. Окончательное споласкивание сопровождается завершающим циклом вращения с увеличенной скоростью вращения, позволяющей добиться лучших результатов сушки при использовании меньшего количества средства для споласкивания. После завершающего цикла вращения включается эффективное конденсационное устройство, удаляющее пар из машины.

Эффективная гигиена и простые рабочие операции
Электронное управление контролирует температуру споласкивания и мойки, включает предупредительную сигнализацию при излишнем снижении температуры и обеспечивает требуемое количество воды для споласкивания. Машина также поддерживает чистоту моечной воды. Эти функции упрощают обеспечение соответствия требованиям HACCP. Машина также осуществляет индикацию отсоединения переливной трубки или состояния закрытия крана.
Удаление гранул из машины представляет простую операцию. Сборный лоток устанавливается вместо фильтра емкости. Гранулы перемещаются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы могут быть промыты с помощью душа. Проверка уровня гранул представляет собой простую операцию: правильный уровень гранул отчетливо отмечен на сборном лотке.

Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы
Потребление воды на окончательное споласкивание составляет только около 3,5-5 литров на цикл. Это достигается благодаря вращению и специально сконструированным водяным форсункам. Уменьшенное потребление воды снижает расход средства для споласкивания и моющего средства, а также и расход электроэнергии. В связи с тем, что сбор гранул осуществляется с помощью двухнасосной технологии, период использования гранул увеличивается и, соответственно, снижаются расходы на гранулы.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС ВД-90ГР ХЦ



Шестигранная моечная кассета для шести контейнеров ГН1/1, код 4246139. Стандартный комплект поставки включает 1 шт.



Держатель для больших котлов, код 4197925. Стандартный комплект поставки включает 1 шт.



Держатель для контейнеров 2/1 и пекарских противней, код 4246140. Стандартный комплект поставки включает 1 шт.



Центральный держатель для сковородок, код 4197897. Внутри держатель для ножевых изделий и кухонных приборов, код 4197911.



Гибкая вставка, код 4246136.



Центральная опора для кастрюль, код 4197897 и держатель для небольших кастрюль, код 4197937.



Держатель для котлов, код 4197917.



Держатель для ABC контейнеров и крышек, код 4197913.



Кассета для ABC контейнеров, код 4197957.

Метос	Код
ВД-90ГР ХЦ *	4246125

Метос	Код
Насос высокого давления	4197941
Столик для обработки скребком	4126893
Тележка	4208063

Метос	Код
Шестигранная моечная кассета *	4246139
Центральная опора для кастрюль	4197897
Держатель для больших котлов *	4197925
Держатель для контейнеров 2/1 *	4246140
Держатель для половников	4197911

Метос	Код
Гибкая вставка	4246136
Держатель для небольших котлов	4197937
Держатель для котлов	4197917
Держатель для контейнеров ABC и крышек	4197913
Кассета для ABC контейнеров	4197957
Моечная кассета для черного ящика	4197931
Держатель для половников	4246130
Резиновый ремень	4197923
Кассета для принадлежностей	4197965
Чистящий скребок *	4197933
Гранулы 10 л	4197907

Монтажный чертеж на стр. 467

* Шестигранная моечная кассета для шести контейнеров ГН1/1, держатель для больших котлов, держатель для контейнеров ГН2/1, чистящий скребок, сборный лоток для гранул и 5 литров гранул включены в комплект поставки ВД-90ГР ХЦ.

ВД-100ГР

Гранульная котло-моечная система для профессиональных кухонь с режимом интенсивной загрузки сильно загрязненной посуды



- Большая производительность: 8 контейнеров ГН 1/1 -100 мм, до 88 контейнеров ГН1/1 в час с программой мойки с гранулами
- Фунцкия НАССР
- Гарантированное соблюдение норм гигиены, стороны с чистой и грязной посудой разделены
- Рекуперация тепла
- Повышенная эффективность сушки в результате режима вращения

Удобная текстовая панель и отчетливо промаркированные нажимные рабочие кнопки.

Благодаря уникальной двухдверной системе, стороны для грязной и чистой посуды полностью разделены в котломоечной машине ВД-100ГР. Система непрерывной загрузки обеспечивает эффективный режим работы и гарантирует максимально возможную для мойки производительность.

Эргономика и гигиена
Остатки пищи удаляются с посуды скребком на столе для обработки скребком и загрузки. На дне раковины, во всю ее длину установлены две большие фильтрующие корзины. Эти фильтры легко опорожняются. После обработки скребком посуда укладывается в моечную кассету. Кассета может плавно перемещаться и вращаться на роликах. Кассета полностью подается в машину, после чего включается выбранная программа. По завершению мойки кассета соскальзывает на разгрузочную в тележку. Кассета автоматически фиксируется в разгрузочной тележке для транспортировки.
Моечный процесс включается автоматически после закрытия дверец. По завершению моечного процесса дверцы автоматически открываются. Дверцы открываются вверх, что обеспечивает свободное рабочее пространство вокруг машины и для установки машины требуется минимум площади в помещении.

Самые низкие на рынке эксплуатационные расходы
Машина оборудована системой рекуперации тепла, которая обеспечивает предварительный подогрев холодной воды, используемой для окончательного споласкивания. Устройство рекуперации тепла также способствует конденсации пара в процессе мойки и таким образом снижает температуру и влажность в помещении. Благодаря эффективному циклу вращения, только 6 литров свежей воды используется для каждой программы.

НАССР
Котломоечная машина ВД-100 ГР облегчает соблюдение норм НАССР. Электронная система управления контролирует температуру мойки и споласкивания и включает предупредительную сигнализацию при излишнем снижении температуры и недостаточном объеме воды для споласкивания. Система, также поддерживает чистоту моечной воды и сигнализирует об отсоединении переливной трубки или о состоянии закрытия водопроводного крана.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА METOS ВД-100ГР



Пустая кассета, код 4197850.



Держатель для кухонных принадлежностей, код 4197820.



Проволочная корзина для мелких кухонных принадлежностей, код 4197822.



Держатель крышек, код 4197824. На изображении держатель для шести крышек.



Боковой держатель, код 4197826.



Держатель для котлов, код 4197828.



Держатель АВС контейнеров, код 4197830.



Гибкий держатель, код 4197832.



Держатель для котлов и контейнеров с ручками, код 4197834.

Метос	Код
Гранульная котломоечная машина ВД-100ГР, модель с непрерывной загрузкой* (Справа налево)	4197805
Гранульная котломоечная машина ВД-100ГР, модель с непрерывной загрузкой* (Слева направо)	4197807
Гранульная котломоечная машина ВД-100ГР, модель с передней загрузкой**	4197817

Монтажный чертеж на стр. 468

Принадлежности	Код
Моечная кассета	4197850
Держатель для кухонных принадлежностей	4197820
Проволочная корзина для мелких кухонных принадлежностей	4197822
Держатель крышек	4197824
Боковой держатель	4197826
Держатель для котлов	4197828
Держатель для АВС контейнеров	4197830
Гибкий держатель	4197832
Держатель для котлов и контейнеров	4197834
Гранулы 10 л	4197907
Скребок	4197933

* включает: гранульную котломоечную машину ВД-100ГР, один столик для обработки скребком и загрузки, одну тележку, две кассеты, шесть держателей крышек, четыре боковых держателя, шесть коротких направляющих, две длинных направляющих, 10 кг гранул и один скребок.

** включает: гранульную котломоечную машину ВД-100ГР, одну тележку, одну кассету, три держателя крышек, четыре боковых держателя, три коротких направляющих, одну длинную направляющую, 10 кг гранул и один скребок.

ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Данные по производительности и рабочие характеристики	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
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***	4xГН1/1 / 8xГН1/2	6xГН1/1	8xГН1/1
Расход воды, споласкивание	3,5 - 5 литров	3,5 - 5 литров	4 - 6 литров
Расход воды, охлаждение	1.5 литров	1.5 литров	—
Уровень шума *	68 дБ(A)	68 дБ (A)	70 дБ (A)
Максимальная температура поверхности при +20°C температуре в помещении	30°C	30°C	35°C

* измерено на расстоянии 1 м сбоку от машины ** заводская установка, продолжительность мойки может быть отрегулирована отдельно
*** максимальная вместимость зависит от глубины контейнеров

Технические данные	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
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 вращающегося столика	0.18 кВт	0.18 кВт	0.37 кВт
Электродвигатели привода дверец	—	—	2 x 0.09 кВт
Бойлер споласкивания	9 кВт	9 кВт	9 кВт
Нагреватель емкости	9 кВт	9 кВт	12 кВт
Вентилятор конденсатора	—	—	0.12 кВт
Вентилятор конденсатора, производительность	—	—	300 м³/час
Устройство рекуперации тепла, площадь охлаждения	—	—	11 м²
Объем емкости, литры	100 литров	100 литров	145 литров
Вес машины в рабочем состоянии	430 кг	430 кг	685 кг
Количество гранул	5 литров /3.6 кг	5 литров /3.6 кг	10 литров (7.2 кг)
Класс защиты	IP55	IP55	IP55

Подсоединение воды и канализации, расход воды	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
Подсоединение горячей воды 50 - 70°C (внутренняя резьба)	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма
Подсоединение холодной воды 5 - 12°C (внутренняя резьба)	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма
Подсоединение дренажной трубы ПП	50 мм	50 мм	50 мм
Рекомендуемое давление и расход горячей воды	0.25 МПа 15 л/мин	0.25 МПа 15 л/мин	0.20 МПа 15 л/мин
Сток в полу, расход	3 литров / сек.	3 литров / сек.	3 литров / сек.
Рекомендуемая вентиляция	600 м³/час	600 м³/час	900 м³/час

Электрическое подключение, машина с электрическим нагревом	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
Подключаемое электропитание	11.3 кВт	11.3 кВт	21 кВт
Номинал предохранителя 400 В 3-фаз, нейтр. перем	20 A	20 A	35 A
Максимальная площадь сечения кабеля 400 В 3-фаз, нейтр. перем (L1-L3,N, PE) медь	6 мм²	6 мм²	35 мм²

Машина с паровым нагревом 0,5-2,5 бар	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
Подвод пара (внутренняя резьба)	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма	R 1/2 дюйма
Расход пара	15 кг /час	15 кг /час	30 кг /час
Подключаемое электропитание	2.4 кВт	2.4 кВт	4.8 кВт
Номинал предохранителя 400 В 3-фаз, нейтр. перем	16 A	16 A	16 A
Максимальная площадь сечения кабеля 400 В 3-фаз, нейтр. перем (L1-L3,N, PE) медь	6 мм²	6 мм²	16 мм²

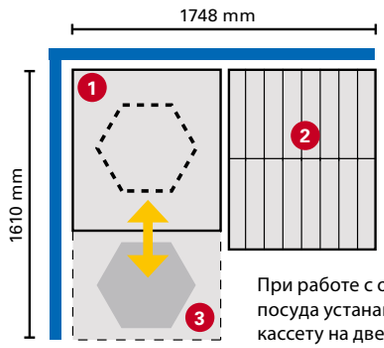
Габариты	ВД-90ГР ФЛЕКС	ВД-90ГР ХЦ	ВД-100ГР
Ширина x глубина x высота	878x955x1882 мм	878x955x1882 мм	1050x11250x2223 мм
Габариты для транспортировки	900x1060x1950 мм	900x1060x1950 мм	1220x1320x2300 мм *

* Машина может быть поставлены в двух частях, если максимальная высота 1970 мм.

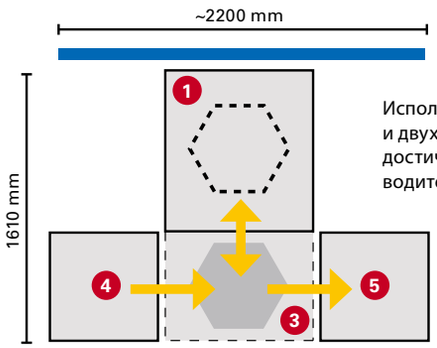
ГРАНУЛЬНЫЕ КОТЛОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ВД-90ГР

1. Метос ВД-90ГР
2. Столик для обработки скребком
3. Дверца машины
4. Тележка для грязной посуды
5. Тележка для чистой посуды



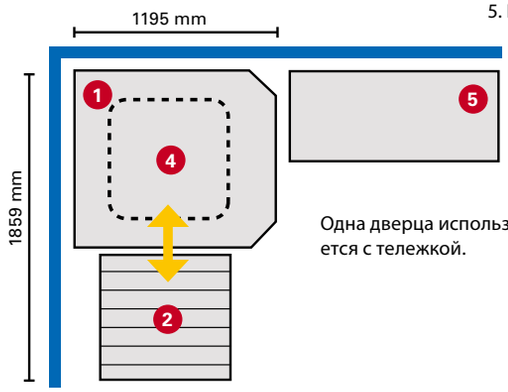
При работе с одной кассетой посуда устанавливается в кассету на дверце машины.



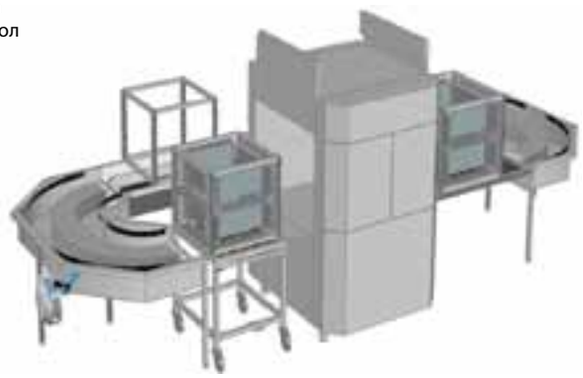
Использование двух кассет и двух тележек позволяет достичь максимальной производительности

ВД-100ГР

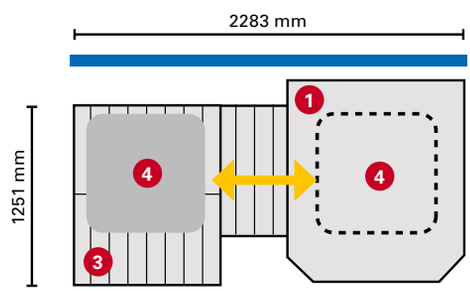
1. Метос ВД-100ГР
2. Тележка
3. Столик для обработки скребком и загрузки
4. Моечная кассета
5. Разгрузочный стол



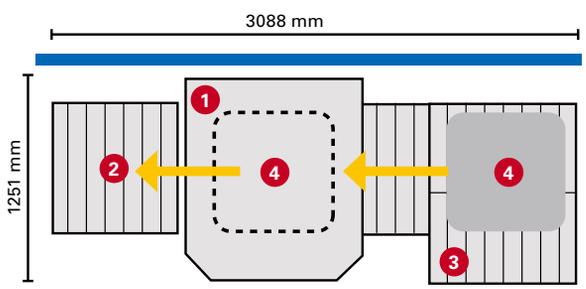
Одна дверца используется с тележкой.



Карусельный тип, моторизованные конвейеры, стороны с чистой и грязной посудой могут быть при необходимости установлены в разных помещениях.



Машина с одной дверцей, используемая со столиком для обработки скребком и загрузки.



Использование с непрерывной загрузкой. Чистая и грязная стороны полностью разделены.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС МАСТЕР ГР 300 ПЛЮС

Мастер ГР 300 Плюс

Гранульная котломоечная машина для эффективной мойки кухонного оборудования

- Для крупных и средних профессиональных кухонь
- 6 контейнеров ГН1/1 за одну загрузку
- Обеспечивает мойку контейнеров ГН2/1 и пекарских противней 600x400
- Функция диагностики





Машина имеет функцию самодиагностики для облегчения контроля внутреннего состояния машины.

В комплект поставки Метос Мастер ГР 300 входит моечная кассета, 6 контейнеров ГН1/1, держатель для столовых приборов/кухонных принадлежностей, держатель для кастрюль, держатель для небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 литров гранул.

Гранульные котломоечные машины Метос Мастер осуществляют мытье посуды с использованием пластиковых гранул, добавляемых в воду для мойки. Благодаря этому, даже пригоревшие продукты быстро и легко удаляются с посуды. При этом исключается необходимость предварительного замачивания посуды перед мытьем в гранульной котломоечной машине, достаточно только удалить свободно лежащие остатки пищи, чтобы предотвратить необязательное излишнее загрязнение моечной воды.

Большая вместимость

Посуду можно загружать непосредственно в кассету, выдвинутую на открытую дверцу, или для достижения максимальной вместимости могут быть использованы две тележки и две кассеты. Для очистки посуды скребком может быть использован 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 начинает вращаться моечная кассета и запускается программа мойки с гранулами. Мойка с гранулами сопровождается циклом мойки без гранул.

Эффективная гигиена и простые рабочие операции

Электронное управление контролирует температуру споласкивания и мойки, включает предупредительную сигнализацию при излишнем снижении температуры и обеспечивает требуемое количество воды для споласкивания. Кроме того, предусмотрено функционирование контура споласкивания, независимо от водоснабжения. Откачивающий насос бойлера гарантирует постоянный расход воды, жидкого моющего и споласкивающего средств на всех циклах споласкивания. Благодаря большому объему бойлера, вода не поступает в бойлер во время цикла споласкивания, что обеспечивает поддержание температуры на уровне 85ºC.

Удаление гранул из машины представляет простую операцию. Сборный лоток устанавливается вместо сита емкости. Гранулы перемещаются в лоток в соответствии с программой мойки. В сборном лотке гранулы могут быть промыты с помощью душа.

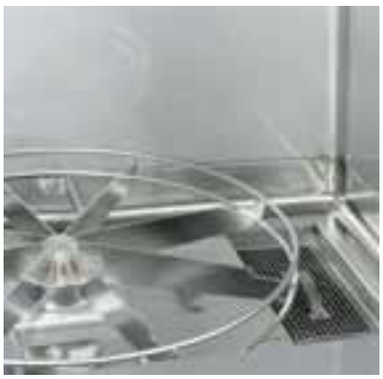
Низкие эксплуатационные расходы

Потребление воды на окончательное споласкивание составляет только около 5 литров на цикл. Это достигается благодаря специально сконструированным и надлежащим образом установленным водяным форсункам. Уменьшенное потребление воды снижает расход средства для споласкивания и моющего средства, а также и расход электроэнергии.

ГРАНУЛЬНАЯ КОТЛОМОЕЧНАЯ МАШИНА МЕТОС МАСТЕР ГР 300 ПЛЮС



Съемные моющие рычаги для повышения качества чистки.



Вращающийся моечный столик для круглых моечных кассет и сито.



Требуемый уровень гранул легко проконтролировать.



Моечная кассета для шести контейнеров ГН 1/1, 1 шт включена в стандартный комплект поставки.



Мойка контейнеров 2/1 и пекарских противней.



Центральный делитель моечной кассеты с держателем столовых приборов/кухонных принадлежностей в середине, по 1 шт каждой принадлежности включены в стандартный комплект поставки.



Держатель кастрюль, 1 шт включена в стандартный комплект поставки.



Держатель для небольших котлов, 1 шт включена в стандартный комплект поставки.

Мастер	**Код**
Метос Мастер ГР 300 Плюс	4246516

В комплект машины входит: моечная кассета для шести контейнеров ГН1/1 containers, держатель для столовых приборов/кухонных принадлежностей, держатель для кастрюль, держатель для небольших котлов, лоток для сбора гранул и 10 литров гранул.

Принадлежности	**Код**
Тележка	4208063
Гранулы 10 л	4197907
Стеллаж для мойки ГР 300 Плюс	4197195

Монтажный чертеж на стр. 469



Тележка для моечной кассеты оборудована ручкой и колесиками на подшипниках, два из которых имеют тормозные устройства.

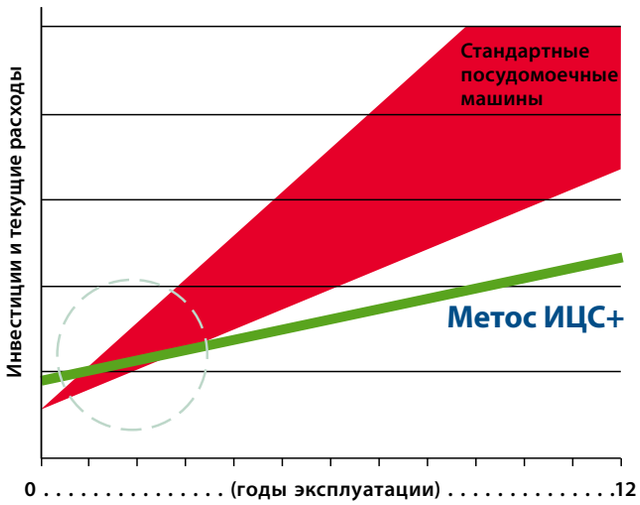
GREEN

- **Устранение пустого пространства между кассетами экономит расход воды, энергии и моющих средств.**
- **Время помывки не влияет на расход воды для ополаскивания**
- **Эффективная система регенерации тепла**

Экономия до 70 %

В посудомоечных машинах ИЦС+ производства компании Метос применяется встроенная система управления с применением микропроцессорных устройств. Затраты на эксплуатацию посудомоечных машин ИЦС+ ниже, чем у других кассетных машин конвейерного типа. Как испытания, так и процесс эксплуатации патентованной системы ИЦС+ подтверждают ее экономичность.

Система ИЦС+ является экономически выгодным решением с точки зрения цены покупки посудомоечной машины, а также расходов на электроэнергию, воду и моющие средства в течение срока ее эксплуатации. Экономичные свойства машины ИЦС+ проявляются даже по сравнению с машинами конкурирующих марок, предоставленными бесплатно.



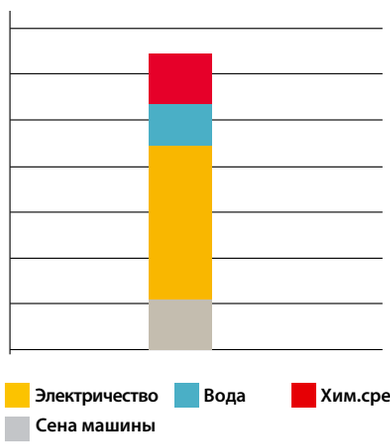
ПОРАЗИТЕЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ

Посудомоечные машины ИЦС+ производства компании Метос ненамного дороже традиционных машин, если принимать во внимание только покупку. Экономия начинается сразу же после начала эксплуатации машины ИЦС+. При всех превосходных результатах мойки посуды, данная экологически безопасная система расходует только третью часть от объема моющих средств, требуемых для традиционной машины конвейерного типа. К настоящему моменту выпущены и эксплуатируются сотни машин системы ИЦС+.

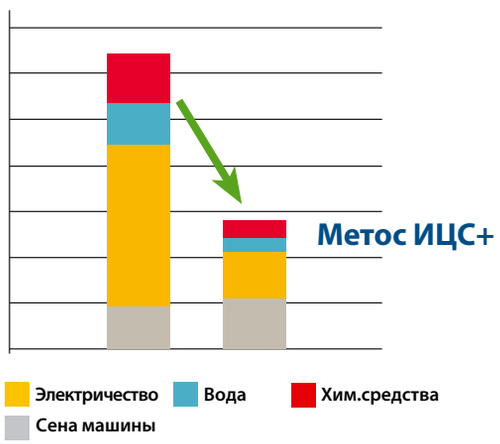


Затраты полного цикла имеют решающее значение

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.



Посудомоечная машина является капиталовложением, в котором цена машины составляет только 10-20% от затрат полного срока эксплуатации на протяжении жизненного цикла изделия, тогда как 80-90% приходится на эксплуатационные затраты (вода, электроэнергия, моющие средства).



Посудомоечная машина ИЦС+ конвейерного типа производства компании Метос увеличивает экономичность до совершенно нового уровня. Эксплуатационные затраты новой машины ИЦС+ на 30-70% ниже, чем у любой другой современной модели.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА ОКАЗЫВАЮТ НАИБОЛЬШЕЕ ВЛИЯНИЕ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ.

РАСХОД ЭЛЕКТРИЧЕСТВА



Стандартная посудомоечная машина конвейерного типа потребляет от 30% до 45% от общего объема электроэнергии, расходуемого кухонным оборудованием

РАСХОД ВОДЫ



Стандартная посудомоечная машина конвейерного типа потребляет приблизительно 80% от общего расхода воды на кухне.

РАСХОД МОЮЩИХ СРЕДСТВ

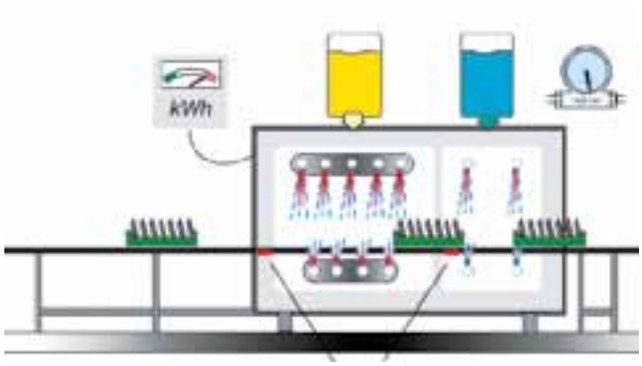


Почти все моющие средства смешиваются с водой. Таким образом, посудомоечные машины расходуют приблизительно 80% от всех средств бытовой химии, потребляемых кухонным оборудованием.

GREEN

Каковы источники экономии?

Стандартная посудомоечная машина
Быстрая программа
100 кассет/час
Время споласкивания 36 секунд на 1 кассету



выключатель

Стандартная посудомоечная машина
медленная программа
50 кассет/час
Время споласкивания 72 секунды на 1 кассету



Проблема 1

Стандартная конвейерная посудомоечная машина использует холостой режим, т.е. происходит мойка незагруженного кассетами пространства, составляющая около 50% от времени эксплуатации. 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.

Проблема 2

В большинстве конвейерных посудомоечных машин используются две скорости конвейера.

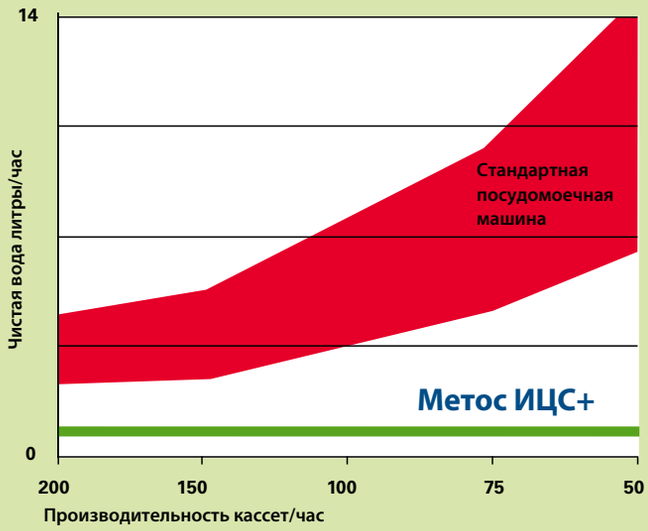
Программа ! 1= программа более быстрой мойки (100 кассет в час) - время окончательного споласкивания для одной кассеты - 36 сек.

Программа ! 2= программа более медленной мойки ш50 кассет в часщ время окончательного споласкивания для одной кассеты - 72 сек.

При выполнении программы более медленной мойки потребление свежей воды удваивается, т.к. кассеты с посудой продвигаются через зону споласкивания 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 споласкивания по сравнению с программой более быстрой мойки. Расход воды на окончательное споласкивание в машине ИЦС+ всегда является постоянным, как в программе более медленной, так и более быстрой мойки.

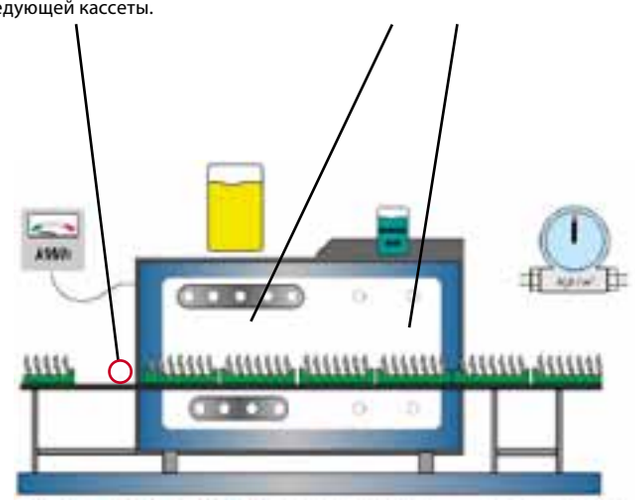
Производительность программы 1/2	200/100	150/75	100/50
Стандартная посудомоечная машина			
Программа 1 время споласкивания	14 сек	24 сек	14 сек
Программа 2 время споласкивания	14 сек	14 сек	14 сек
Метос ИЦС+			
Программа 1 время споласкивания	18 сек	24 сек	36 сек
Программа 2 время споласкивания	36 сек	48 сек	72 сек



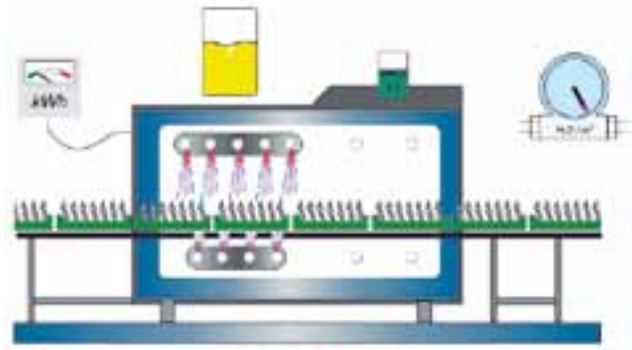
СИСТЕМА МЕТОС ИЦС+ ДЛЯ МАШИН ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

Когда фотоэлемент фиксирует пустое пространство в очереди кассет, машина выключается до момента приближения следующей кассеты.

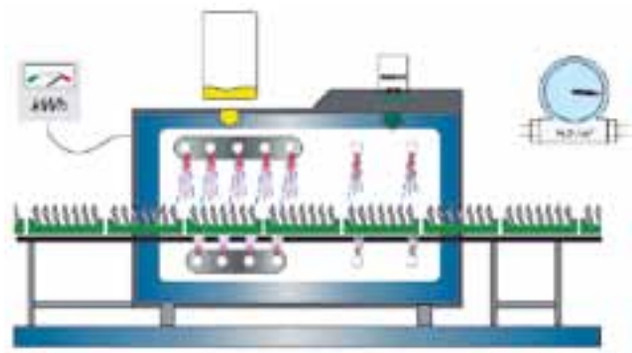
Врежиме ожидания отключаются зоны мойки и споласкивания.



Метос ИЦС+ Ожидание



Метос ИЦС+ Мойка в стационарном режиме



Метос ИЦС+ Мойка в проходном режиме

Экономичное решение 1

ECE – Исключение пустого пространства

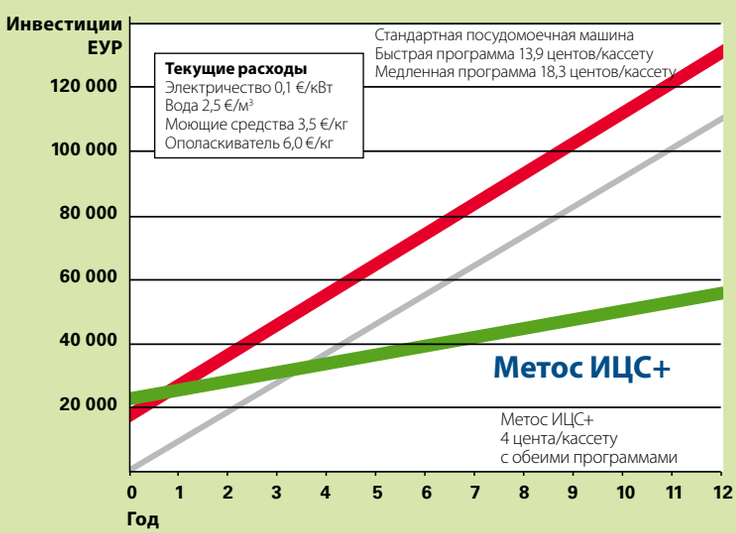
Посудомоечная машина ИЦС+ контролирует поступление кассет с посудой Когда фотоэлемент фиксирует пустое пространство в очереди кассет, машина выключается до момента приближения следующей кассеты.

В режиме ожидания отключаются насосы для мойки. При необходимости, машину можно запустить вручную. Если кассета находится в машине более 5 минут, производится автоматический запуск.

Экономичное решение 2

ЦРТ – Постоянное время споласкивания

Система управления посудомоечной машины ИЦС+ делит процесс мойки на два цикла: скоростная мойка и более интенсивная мойка. Для оптимизации расхода свежей воды на этапе окончательного споласкивания с учетом всех гигиенических требований, каждая кассета промывается в течение 14 секунд. Это время остается неизменным для программы более медленной мойки (50 лотков в час) и для программы более быстрой мойки (100 лотков в час). Расход свежей воды составляет только 1,4 л на одну кассету. Машины Метос ИЦС+ - единственные в мире посудомоечные машины, позволяющие регулировать время мойки, не изменяя время споласкивания.



Стандартная машина Метос Мастер 380 (с автотаймером, двойным споласкиванием и теплорекуперацией)
Инвестиции 19.000 €
Текущие расходы 114.000 €
Общие расходы 133.000 €
(за период 12 лет)

Стандартная машина Мастер 380
Инвестиции 0 €
Текущие расходы 114.000 €
Общие расходы 114.000 €
(за период 12 лет)

Метос ИЦС+213
Инвестиции 26.000 €
Текущие расходы 33.000 €
Общие расходы 59.000 €
(за период 12 лет)

На диаграмме показана калькуляция расходов. Калькуляция основана на данных ресторана, в котором 250 дней в году моют по 250 кассет в день .

Предоставьте нам сведения о своей посудомоечной машине (существующей или планируемой) и вы сами увидите потенциальный уровень сэкономленных средств.

GREEN

Другие проблемы, решенные с помощью нового поколения машин с ИЦС+

Проблема 3

В традиционных посудомоечных машинах туннельного типа движение конвейера состоит из равных 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 споласкивании. Другими словами, некоторая посуда «получает» больше чистой воды в течение этого цикла.

Решение проблемы 3

ДТС – Двойная Транспортная Система

Машины с новой ИЦС+ используют Двойную Транспортную Систему. При использовании этой системы время неподвижности кассеты стремится к нулю.

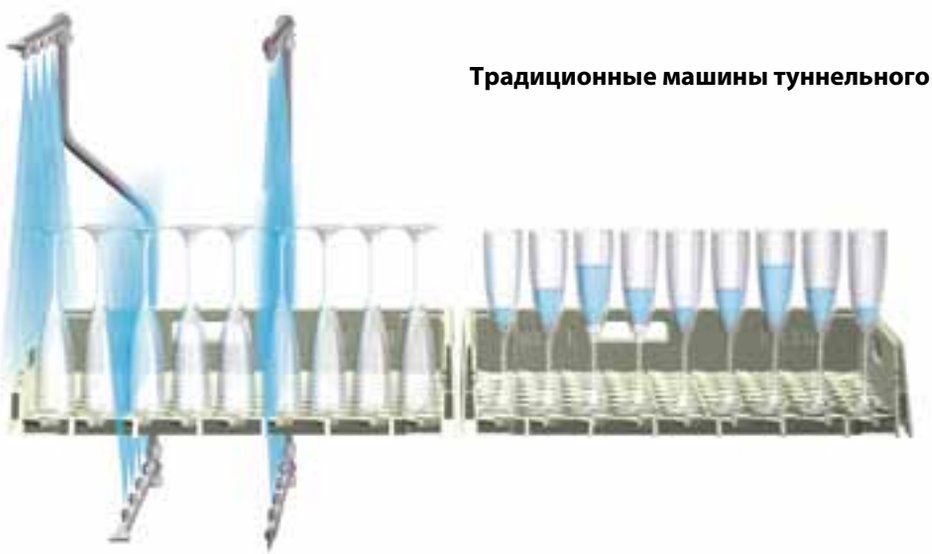
Эта техника гарантирует более равномерное распределение чистой воды при окончательном споласкивании, и как следствие, лучший результат мойки.



ДТС – Двойная Транспортная Система

В машинах с новой ИЦС+, оснащенных Двойной Транспортной Системой, вода при окончательном споласкивании распределяется равномерно на все бокалы.

На кассете со стоящими бокалами (справа) видно количество воды, попавшей в каждый бокал в течение цикла окончательного споласкивания при использовании ДТС. Количество воды приблизительно одинаковое для каждого бокала.



Традиционные машины туннельного типа для кассет

В традиционных машинах вода при окончательном споласкивании распределяется неравномерно. Это происходит по той причине, что около 50% времени мойки и споласкивания кассета находится в неподвижном состоянии.

Правая кассета со стоящими бокалами показывает количество воды, попавшей в каждый бокал в течение цикла окончательного споласкивания в традиционной посудомоечной машине. На иллюстрации видно, что некоторые бокалы получили только 20% воды по сравнению с другими.

Лучший контроль для оператора

Новая ИЦС+ 6 моечных программ

Контактное время – один из главных факторов успешной мойки. Контактное время обозначает общее время, проведенное посудой, помещенной в кассету, внутри машины – начиная от зоны предмойки и заканчивая споласкиванием. В соответствии с немецкими нормами ДИН10510 контактное время должно быть 120 секунд. Но отличный результат мойки может быть достигнут и при более коротком контактном времени.

Контрольные панели Метос ИЦС+

Машины с новой Метос ИЦС+ обеспечивают лучший контрольза контактным временем по сравнению с другими конвейерными машинами.



Контрольная панель контактного времени

С помощью данной панели контактное время легко установить

В машине Метос 153 ИЦС+ контактное время можно установить в диапазоне 40 секунд – 160 секунд. Для мойки слабо загрязненной посуды (как например, подносы) короткое контактное время будет достаточным. Для мойки же сильно загрязненной посуды (такой, как принадлежности для приготовления пищи) необходимо длительное контактное время.

Система ИЦС+ информирует оператора о происходящих процессах и дает подсказки. Дисплей сообщает следующее :

Мойка: Идет процесс мойки. Сигнальная лампочка горит в течение всего цикла.
Споласкивание: Идет процесс споласкивания. Конвейер движется. Лампочки мойки и споласкивания горят одновременно при переходе из одной зоны в другую.
Следующая кассета: машина в позиции ожидания следующей кассеты. Машина комплектует кассеты в непрерывной линии и снижает продолжительность холостого хода машины. Ни мойки, ни споласкивания не происходит. Конвейер не движется.

Панель управления

На дисплее высвечиваются инструкции для оператора (возможно выбрать язык из нескольких возможных). Дисплей отображает процесс мойки в реальном времени.
Дисплей сигнализирует о неготовности машины к работе – перекрыт кран подачи воды, дренажная труба не на месте и т.д.

HACCP

Контроль температуры в процессе мойки и во время ополаскивания, предупреждение о слишком низкой температуре.
Контроль потока воды при окончательном споласкивании, кристалльно чистый результат мойки.

Диагностика

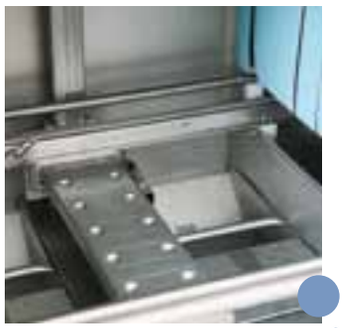
На дисплее можно найти информацию о количестве вымытых кассет и количестве израсходованной воды.
Дисплей также выдает сообщения об ошибках. При обслуживании машины большинство тестов можно провести просто нажимая клавиши на дисплее.

СИСТЕМА METOS ИЦС+ И ВД Е ДЛЯ МАШИН ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

GREEN

ICS+ INSIDE

Intelligent Control System



Все моющие форсунки можно отсоединить для очистки простым нажатием, никакого другого демонтажа не требуется.



Задняя стенка машины прочная и ровная. Вся подводка проходит над корпусом машины. Возможность ремонта и обслуживания машины спереди позволяет устанавливать ее вплотную к стене.



Понятный и привлекательный дизайн. Гладкие поверхности легко мыть.



Все машины оснащены двойным окончательным споласкиванием, что уменьшает расход чистой воды.



Вода из всех емкостей сливается нажатием одной кнопки. Все нижние клапаны и переливные трубы закрываются автоматически, если закрыта дверца зоны ополаскивания.



СИСТЕМА METOS ИЦС+ И ВД Е ДЛЯ МАШИН ТУННЕЛЬНОГО ТИПА



Наиболее эффективный механизм конденсации из предлагаемых на рынке, лекго мыть. Регулярная очистка способствует сокращению тепловых потерь.



Клапан избыточного давления, магнитные клапаны, шланги для окончательного споласкивания и горячей воды (ИСС+) удобно расположены за подвесной дверцей.



Эта дверь легко открывается с помощью кнопки, поэтому очистка не составляет труда. Все дверцы в машине сбалансированы, легко открываются и закрываются.





Все емкости дополнены корзинами для отходов с большими ручками. Большой размер корзин делает их очистку менее частой.



Во время слива воды, вода не остается в насосах, что повышает уровень гигиены.



Благодаря большому расстоянию между корпусом машины и полом уборка не составляет труда. Дренажная труба расположена в корпусе машины, она не мешает во время уборки.

СИСТЕМА МЕТОС ИЦС+ И ВД Е ДЛЯ МАШИН ТУННЕЛЬНОГО ТИПА

GREEN

ICS+ INSIDE

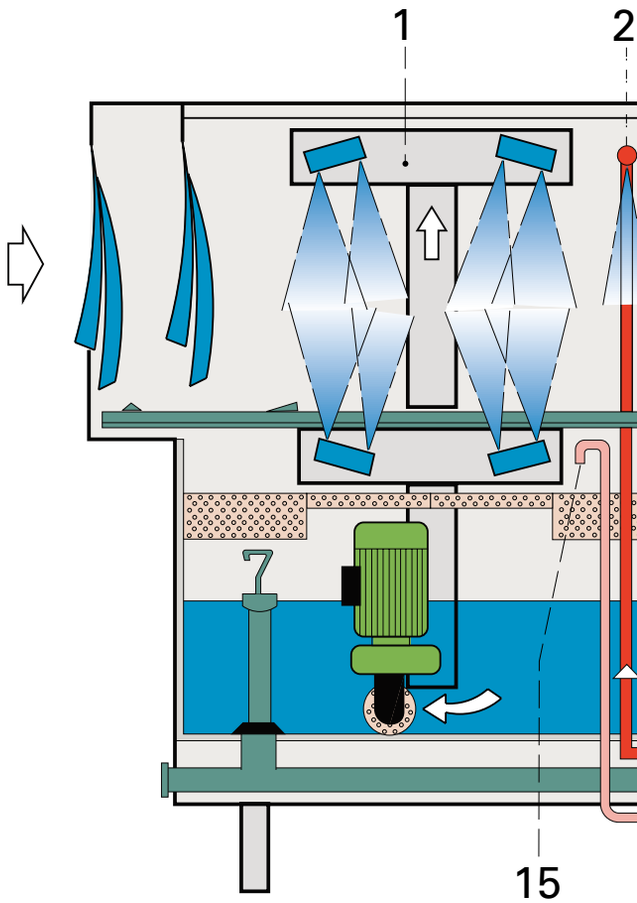
Функциональное описание зон

Предварительная мойка без промежуточного споласкивания 1
Во время предварительной мойки посуда моется при температуре 40°C с небольшим количеством моющего средства. Вода в зону предмойки перенаправляется из зоны окончательного споласкивания.

Предварительная мойка с промежуточным споласкиванием 2
Предварительная мойка подобна описанной выше. Перед тем, как кассета с посудой передвинется в зону химической мойки, она подвергается промежуточному ополаскиванию. Промежуточное споласкивание понижает загрязненность воды в зоне мойки и таким образом способствует уменьшению расхода воды.

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 споласкивание 4
Двойное окончательное споласкивание гарантирует хороший результат мойки (например, для фужеров). Двойное кончательное споласкивание также уменьшает расход воды. Первый раз посуда ополаскивается рециркулирующей водой, а второй раз - свежей водой температурой 85°C. Около 25% воды из зоны споласкивания направляется в зону химической мойки и 75% направляется в зону предмойки (211E, 213) и в зону промежуточного споласкивания (241E, 331E, 421E, 243, 333, 423).



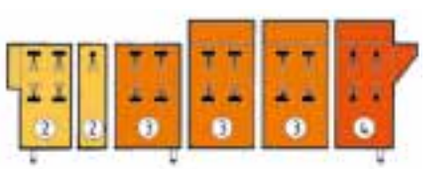
Метос 153 ИСС+



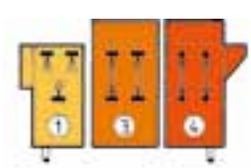
Метос 243 ИСС+



Метос 423 ИСС+



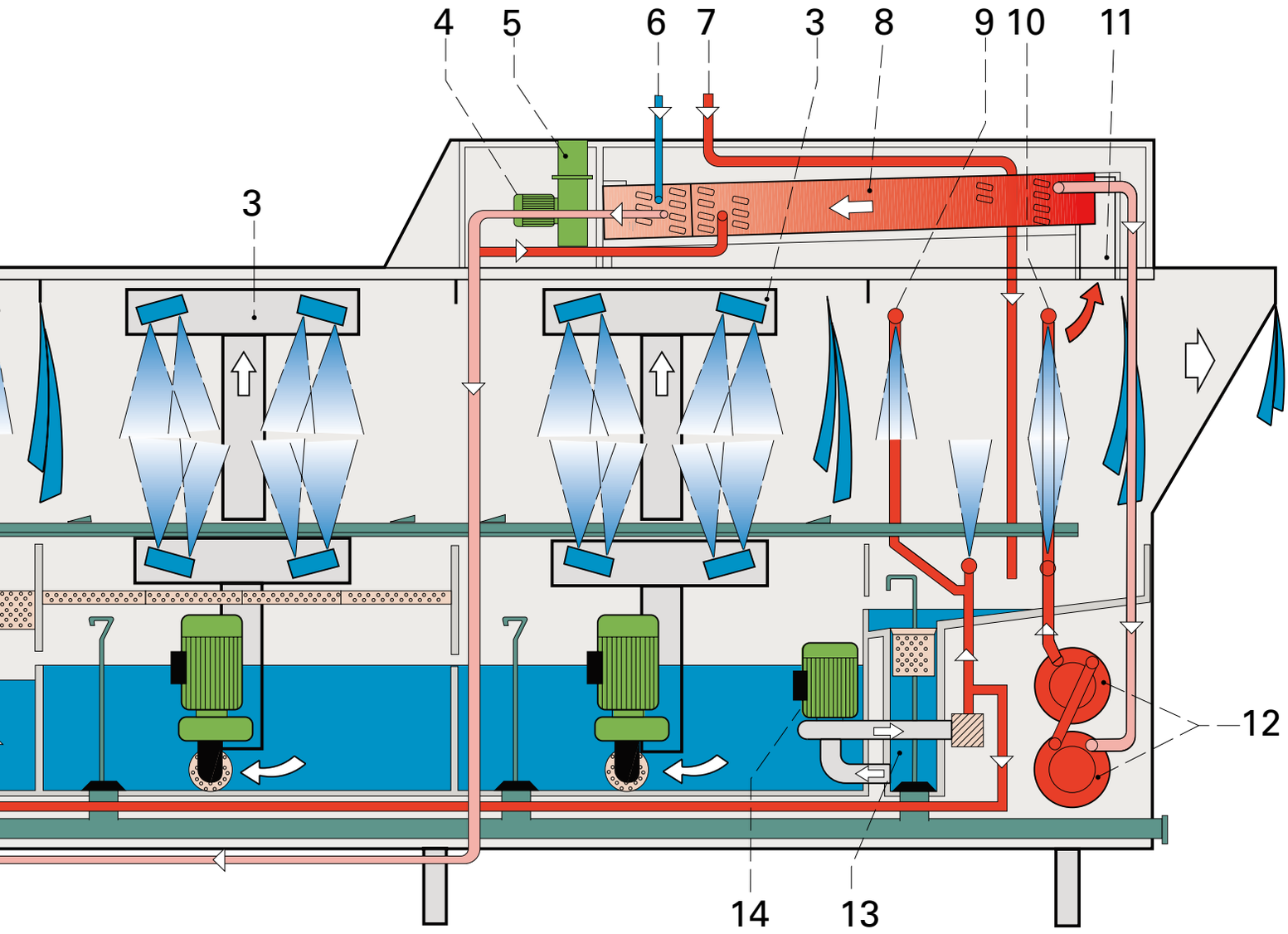
Метос 213 ИСС+



Метос 333 ИСС+



СИСТЕМА МЕТОС ИЦС+ И ВД Е ДЛЯ МАШИН ТУННЕЛЬНОГО ТИПА



1. Предварительная мойка
2. Промежуточное споласкивание
3. Химическая мойка
4. Вентилятор конденсатора
5. Вытяжка вентилятора конденсатора
6. Подвод холодной воды
7. Подвод горячей воды
8. Теплорекуперация
9. Форсунки для рециркулирующей воды при окончательном споласкивании
10. Окончательное споласкивание свежей водой
11. Забор воздуха для теплорекуперации
12. Усиленные нагреватели
13. Бак для рециркулиру**ю**щей воды при окончательном споласкивании
14. Насос для рециркулирующей воды при окончательном споласкивании и воды для промежуточного споласкивания
15. Холодная вода для регулирования температуры зоны предварительной мойки

WEB Tool

Простой инструмент для HACCP и оптимизации текущих расходов

- Автоматический сбор данных о температуре, расходе воды, электроэнергии итд.
- Инструмент для сбора информации и контроля на базе Web, может использоваться в любом месте
- Заменяет ручное управление HACCP
- Отчет о текущих расходах посудомоечных машин серии WD (гранульных, конвейерных)
- Вся информация хранится в машине и может быть использована в случае необходимости

Доступен для всех машин Метос ВД.

МЕТОС ИЦС+ 153/213/243/333/423 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

WEB Tool







Метос 153 ИЦС+



Метос 213 ИЦС+



Метос 243 ИЦС+



Метос 333 ИЦС+



Метос 423 ИЦС+

Модель	**153 ICS+**	**213 ICS+**	**243 ICS+**	**333 ICS+**	**423 ICS+**
Код (справа налево)	4246219	4246221	4246223	4246225	4246227
Код (слева направо)	4246220	4246222	4246224	4246226	4246228
Длина, мм*	1655	2255	2555	3455	4355
Ширина, мм	697	697	697	697	697
Высота мм, при закрытой двери	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Зона для технического 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 облицовки **	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Уровень шума дВ (А)***	68	68	68	68	68
Вес нетто, кг	370	455	485	605	725
Вес упаковки, кг	30	55	65	75	85
Теплорекуперация, холодная зона, м^2	25	25	25	25	25
Вентилятор конденсатора, производительность, м^3/час	200	200	200	200	200
Вентиляция посудомоечного цеха, м^3/час	1000	1200	1200	1400	1600
Объем бака, предмойка, литров	-	51	77	77	77
Объем бака, химическая мойка, литров	100	100	100	2 x 100	3 x 100
Объем бака, окончательное споласкивание, литров	6	6	6	6	6
Объем бака, общий, 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
Потребление холодной воды по DIN 10510 литров/час	112	156	168	209	245
Окончательное споласкивание литров/кассета	1,4	1,3	1,2	1,1	1,0
Контактное время, минимум	40	60	70	80	100
Контактное время, максимум	160	180	180	200	220
Мотор насоса предмойки кВт	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Мотор насоса химической мойки кВт	1,5	1,5	1,5	2 x 1,5	3 x 1,5
Мотор насоса окончательного споласкивания кВт	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Мотор конвейера кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Вентилятор конденсатора 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
Нагреватель окончательного споласкивания кВт	2 x 9	2 x 12	2 x 12	2 x 12	2 x 12
Общая мощность Вт	32,6	40,1	40,1	47,6	58,1
400В 3-ф главный предохранитель, (А)	50	63	63	80	100
400В 3-ф макс попер.сечение (Л1-Л3, Н, ПЕ) медь мм^2	35	35	35	35	35
Принадлежности					
Эл.подключение сушительной зоны Т-60, Т-80					
Суммарная мощность, кВт	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400В 3-ф главный предохранитель (А)	63	80	80	100	125
Эл.подключение сушительной зоны Т-120					
Суммарная мощность, кВт	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400В 3-ф главный предохранитель (А)	63	100	100	100	125

* установочная длина
** при температуре помещения +20°C
*** измеряется на расстоянии 1 м от машины

Монтажные чертежи на стр. 470-471

МЕТОС ВД 151E/211E/241E/331E/421E ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ




Метос ВД-Е 151


Метос ВД-Е 211


Метос ВД-Е 241


Метос ВД-Е 331


Метос ВД-Е 421

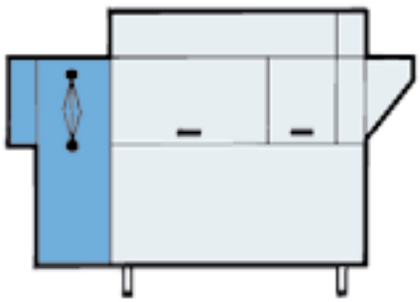
Экономьте деньги – оснастите кухню машиной Метос ВД-Е
Машину отличают минимальные эксплуатационные расходы. Машины этой модели содержат зону предварительного ополаскивания, которая рециркулирует воду в машине. Таким образом, свежая вода, используемая отдельной зоной предварительного ополаскивания, не расходуется. Двойное окончательное ополаскивание значительно снижает расход воды, электроэнергии и моющих средств. Машина позволяет регулировать циркуляцию воды путем направления ее из зоны окончательного ополаскивания в другие зоны, что, в свою очередь, позволяет оптимизировать расход воды и моющих средств в интересах потребителя. Машина оборудована блоком эффективной регенерации тепла, что позволяет повысить температуру подаваемой в машину воды выше 50

Модель	**WD 151E**	**WD 211E**	**WD 241E**	**WD 331E**	**WD-421E**
Код (справа налево)	4246211	4246213	4246215	4246217	4219100
Код (слева направо)	4246212	4246214	4246216	4246218	4219102
Длина, мм*	1655	2255	2555	3455	4355
Ширина, мм	697	697	697	697	697
Высота мм, при закрытой двери	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Зона для технического 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 облицовки ***	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Уровень шума дВ (А)****	68	68	68	68	68
Вес нетто, кг	370	455	485	605	725
Вес упаковки, кг	30	55	65	75	85
Теплорекуперация, холодная зона, м^2	25	25	25	25	25
Вентилятор конденсатора, производительность, м^3/час	200	200	200	200	200
Вентиляция посудомоечного цеха, м^3/час	1000	1200	1200	1400	1600
Объем бака , предмойка, литров	-	51	77	77	77
Объем бака , химическая мойка, литров	100	100	100	2x100	3x100
Объем бака , окончательное споласкивание, литров	6	6	6	6	6
Объем бака , общий, 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
Потребление холодной воды по DIN 10510 литров/час	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Мотор насоса предмойки кВт	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Мотор насоса химической мойки кВт	1,5	1,5	1,5	2x1,5	3x1,5
Мотор насоса окончательного споласкивания кВт	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Мотор конвейера кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Вентилятор конденсатора кВт	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Нагреватель бака химической мойки кВт	12	12	12	2x9	3x9
Нагреватель окончательного споласкивания кВт	2x9	2x12	2x12	2x12	2x12
Общая мощность Вт	32,6	40,1	40,1	47,6	58,1
400В 3-ф главный предохранитель, (А)	50	63	63	80	100
400В 3-ф макс попер.сечени (Л1-Л3, Н, ПЕ) медь мм^2	35	35	35	35	35
Принадлежности					
Эл.подключение сушительной зоны Т-60, Т-80					
Суммарная мощность, кВт	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400В 3-ф главный предохранитель (А)	63	80	80	100	125
Эл.подключение сушительной зоны Т-120					
Суммарная мощность, кВт	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400В 3-ф главный предохранитель (А)	63	100	100	100	125

* установочная длина
** при температуре помещения +20°C
*** измеряется на расстоянии 1 м от машины

Монтажные чертежи на стр. 470-471

МЕТОС ИЦС+/ВД -СЕКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СПОЛАСКИВАНИЯ



Зона предварительного ополаскивания

Секция предварительного споласкивания экономит воду и снижает трудозатраты. Секция присоединяется к посудомоечной машине и использует воду из машины. В модели ВД153 /151Е споласкивание осуществляется вначале холодной водой, а затем водой, поступающей из секции окончательного споласкивания. Секции предварительного споласкивания остальных моделей используют воду секции предварительной мойки, циркулирующую благодаря насосу. Выдвижные сита можно снять, не останавливая машину.

Секция предвар. споласкивания	Код	Монтажная длина мм
Р-Л 153/151Е	4196636	400
Л-Р 153/151Е	4196643	400
Р-Л 213-423/211-421Е	4196668	400
Л-Р 213-423/211-421Е	4196675	400

УГЛОВОЙ ПИТАТЕЛЬ МЕТОС ИЦС+/ВД



Угловой питатель Метос ICS+ делает возможным установку в ограниченном пространстве..

Угловой питатель уменьшает монтажную длину и позволяет устанавливать машину в ограниченном пространстве. Питатель подключается к конвейеру машины, так что отдельного мотора не требуется. Угловой питатель выпускается в левом и правом исполнении. Конструкция из нержавеющей стали, ножки с пластиковыми кнопками. Стандартная монтажная длина 630 мм. По спецзаказу 630 - 2000 мм.

Угловой питатель	Код	Монтажная длина мм
6Метос ИЦС+	4196844	630
Метос ВД	4196846	630

НАСОС ПОВЫШЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ

Насос повышения давления когда давление приточной воды ниже 250 кПа.

Насос повышения давления	Код
Метос ИЦС+/ВД	4196989

МОНТАЖНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

Если к машине подключаются моторные конвейеры для подачи или отгрузки кассет, их управление следует к управлению машиной. Работа подающего конвейера управляется с машины (например мойка ванны с таймером). Для этого машина должна быть снабжена монтажным комплектом.

Монтажные комплекты	Код
Для подающего конвейера ВД-Е и ИЦС	4196932
Для отрузочного конвейера ВД-Е	4196964
Для отрузочного конвейера ИЦС	4197007
Для подающего и отгрузочного ВД-Е	4197005
Для подающего и отгрузочного ИЦС	4197009
Таймер для мойки цепи	4197021
Таймер для мойки ванны	4197024
Управление угловой секции пред. слоласкивания	4197015
Управление прямой секции пред. слоласкивания	4197018
Для насоса повышения давления в предмойке	4197027
Подвод воды от туннельной машины к модулю ПРМ	4196941

METOS ВД/ИЦС+ С СУШИЛЬНЫМИ ЗОНАМИ



Сушильная зона ВД-Т60 с подставкой (опция). Имеется подставка с обычной полкой. Подставка или опора обязательны.

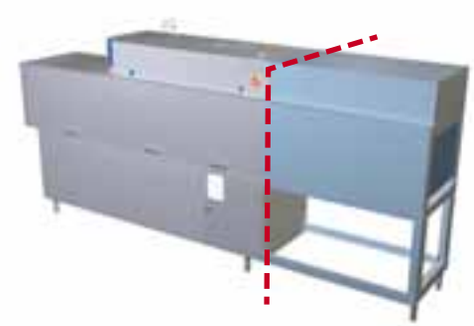
Сушильные зоны с пониженным энергопотреблением
Конвейерные машины ВД могут оснащаться сушильными зонами ВД-Т60, ВД, ВД-Т80 или ВД-Т120. Мощный вентилятор сушильной зоны обдувает посуду горячим воздухом сверху. Использовать сушильную зону имеет смысл тогда, когда требуется помыть большое количество посуды с небольшим тепло-поглощением. 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 ВД-Т60, ВД-Т60Ф и ВД-Т80 и 6.6 кВт для ВД-Т120.

Сушильная зона	Код Р-Л	Код Л-Р	кВт	Установочная длина
ВД-Т60	4196816	4196817	3,3	603 mm
ВД-Т60Ф свободностоящая	4196814	4196815	3,3	603 mm
ВД-Т120 с подставкой	4196818	4196819	6,6	1200 mm
ВД-Т80 для поворотных секций 90/180°	4196820	4196821	3,3	820 mm
Подставка с решетчатой полкой ВД-Т60	4246261			
Подставка с обычной полкой ВД-Т60	4246262			
Решетчатая полка для подставки ВД-Т120	4246265			
Обычная полка для подставки ВД-Т120	4246266			





Свободностоящая сушильная зона ВД-Т60Ф для монтажа с роликовым конвейером или прямой секцией.



Двойная сушильная зона Т-120 с подставкой.



Сушильная зона ВД-Т80 для поворотных секций 90/180°.

МАШИНА ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ МЕТОС ПРМ

Автоматическая предварительная мойка улучшает результат и экономит воду



- **экономичная, с рециркуляцией воды**
- **увеличивает контактное время**
- **после предварительной мойки посуда практически свободна от пищевых остатков**
- **повышенная производительность**



Эффективные двойные сита.



Моечные форсунки легко снять для очистки.

Машина для предварительной мойки Метос ВД-ПРМ – прекрасный вариант, если ручная предмойка нежелательна, или если нужно увеличить контактное время мойки. Машина для предмойки ВД-ПРМ присоединяется к конвейеру Нордифлекс стола разгрузки. Конвейер устанавливается также внутри машины предмойки и соединяется с конвейером посудомоечной машины, что значительно сокращает ручную работу в посудомоечном цехе.

Машина для предмойки Метос способствует уменьшению текущих расходов, так как использует рециркулирующую воду. Машину можно подключить либо к чистой воде, а также вода может поступать из туннельной машины Метос с ИЦС+. В любом случае расходы понизятся благодаря принципу рециркуляции, используемому в Метос ПРМ. При подключении к воде из ИЦС+ расход свежей воды в ПРМ– только 30 литров при предварительном заполнении.

Посуда споласкивается в Метос ПРМ при температуре 40°C (рекомендуется использовать небольшое количество моющего средства). Остатки пищи смываются с посуды в машине ПРМ. Это улучшает общий результат мойки, вода в баках посудомоечной машины дольше остается чистой.

В маленьких посудомоечных отделениях, где каждый квадратный сантиметр на счету, можно установить угловую модель машины для предмойки, что также улучшит и конечный результат мойки..

Машину для предмойки легко монтировать, сервисное обслуживание производится спереди. Производятся две модели данной машины – ВД-ПРМ 90 для углового соединения с туннельной машиной, ВД-ПРМ 60 – для прямого соединения.

МАШИНА ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ МЕТОС ПРМ

Метос ПРМ машина для предмойки		**Габариты мм**
4218040	ВД-ПРМ 90 угловая Л-Р	950 x 950 x 1700
4218042	ВД-ПРМ 60 прямая Л-Р	600 x 670 x 1700
4196677	ВД-ПРМ 90 угловая Р-Л	950 x 950 x 1700
4196679	ВД-ПРМ 60 прямая Р-Л	600 x 670 x 1700
Принадлежности ПРМ		
4208130	Комплект для монтажа конвейера для ПРМ 90 для легкой чистки и гигиеничной цепи	
4208120	Комплект для монтажа конвейера для ПРМ 60 для легкой чистки и гигиеничной цепи	
4208122	Прямая секция с машинным приводом для ПРМ60 Е, 1200 мм	
4208123	Прямая секция с машинным приводом для ПРМ60 ИЦС+, 1200 мм	
4208124	Прямая секция с машинным приводом для ПРМ60 Е, 900 мм	
4208125	Прямая секция с машинным приводом для ПРМ60 ИЦС+, 900 мм	

Монтажный чертеж на стр. 472



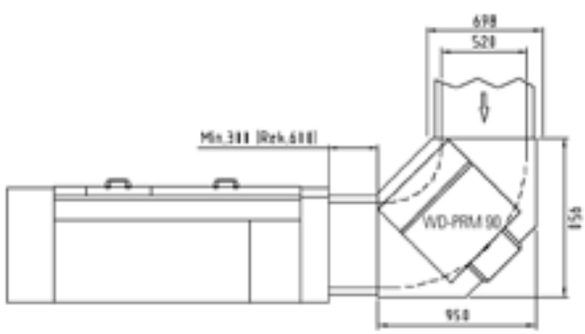


Технические данные

ощность	3 x 400В 0,80кВт 10A
Насос	0,75 кВт
Поток	600 литров/мин.
Подвод холодной воды	½ ″
Подвод горячей воды	½ ″
Подвод воды от туннельной машины (за доплату), труба	50 мм
Отвод в канализацию	50 мм
Объем бака	30 литров







СТОЛЫ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ МЕТОС



Линия ванн Метос 700-11-3. Устанавливаемые на столе души для предмойки могут быть подсоединены через переходник. Щиток против брызг может быть использован только с устанавливаемом на стенке душем для предмойки. Комплект поставки включает адаптер для подсоединения к посудомоечной машине, для устанавливаемого на столе душа для предмойки и щиток против брызг.

Ванны Метос выполнены из прочной нержавеющей стали, с направляющими для кассет. На дне ванны большое сито для сбора остатков, которое легко извлекается, и сливной клапан. Глубина ванны 300 мм. Регулируемые ножки. Соединяющая поверхность 300 мм, для углового соединения 500 мм.

Решетчатые нижние полки (за доплату) обеспечивают дополнительное пространство. Полки легко снимаются для очистки. Боковая полка для разгрузки кассет может быть присоединена к столу предмойки с любой стороны для увеличения рабочего пространства.

Ванна	**Код**	**Габариты мм**	**Длина установки**
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 мм
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 мм
700Д-6-3, 2 ванны	4552332	1200x590x880±25	1500 мм
Принадлежности	**Код**	**Габариты мм**	**Для столов**
Решетчатая полка	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Решетчатая полка	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Решетчатая полка	4552328	1200x590	700Д-6-3, 700Д-6-5
Боковая полка для разгрузки	4552325	500x590	

ЦЕПНОЙ ПОВОРОТ METOS ДЛЯ КОНВЕЙЕРНЫХ МАШИН



Цепной поворот 180 градусов.

Моторизованный поворот выполнен из нержавеющей стали. Кассеты с посудой загружаются на пластиковую цепь. Повороты оснащены клавишей аварийного останова. Поворот присоединяется на выходе конвейерной машины либо непосредственно к ее конвейеру, либо к прямой секции, расположенной между машиной и поворотом. Поворот может также устанавливаться на входе машины.

Поворот	**Код**	**Габариты**
ВД-Ц 90 Метос моторизованный поворот ВД 90 Р-Л	4208126	780*780*890+-25
ВД-Ц 90 Метос моторизованный поворот ВД 90 Л-Р	4208128	780*780*890+-25
ВД-Ц 180 Метос моторизованный поворот ВД 180 Р-Л	4208127	780*1320*890+-25
ВД-Ц 180 Метос моторизованный поворот ВД 180 Л-Р	4208129	780*1320*890+-25
Подходит для всех моделей туннельных конвейерных машин Метос		400В 3-ф 0,12 кВт



Цепной поворот 90 градусов.



РОЛЬГАНГ МЕТОС





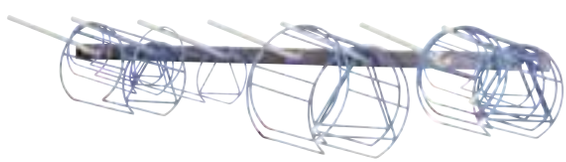


Роликовый стол (рольганг) Метос Нордиан подсоединяется к выходу туннельной машины или к цепному повороту Метос. Конструкция из нержавеющей стали.
Прочные пластиковые ролики на шарикоподшипниках по всей длине. Роликовую секцию легко поднять для очистки. Выпускное отверстие либо в цепном повороте либо в нижней части рольганга. Полка и направляющие для хранения пустых кассет. Регулируемые ножки. Передвижной рольганг оснащен 4-мя колесами, два из которых со стопором. Для соединения к повороту 180 градусов рекомендуем передвижной рольганг.

Передвижной рольганг для поворота 180°			**Направляющие**
	Код	**Габариты мм**	**секции**
460-3	4552140	1585x630x875ж25	2
460-4	4552142	2110x630x875±25	3
Стационарный рольганг для поворота 90°			
465-3	4552150	1585x630x875±25	2
465-4	4552152	2110x630x875±25	3
Стационарный рольганг, присоединяется к машине			
465-3Д-ВД	4552149	1585x630x875±25	2
465-4Д-ВД	4552151	2110x630x875±25	3

Принадлежности	**Код**	**Габариты мм**
Вспомогательный столик	4552100	500x300

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ДЕРЖАТЕЛЕЙ ТАРЕЛОК



Настенный стеллаж	**Код**	**Габариты мм**
502-2	4552168	1120
502-3	4552170	1660
502-4	4552172	2200
Стеллаж в зоне сушки	**Код**	**Габариты мм**
502T-1	4552173	960
502T-2	4552174	1120
502T-3	4552176	1485
502T-4	4552178	2010
502T-5	4552180	2535
502T-6	4552182	3060













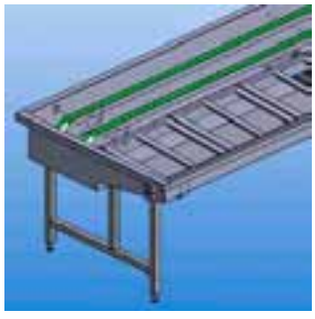
СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ МЕТОС



Модуль Метос Изи Клин Плюс. Выбирается в качестве опции для модуля Метос Изи Клин.

Легкая чистка и эргономичность являются наиболее значимыми качественными характеристиками при выборе модулей сбора и сортировки посуды. Они были определяющими характеристиками при конструировании модуля Метос ВД Изи Клин. Бесшумно работающий конвейер из поликорда, съемные сетки для кассет и большие сита способствуют исключительно легкой чистке модуля. В дополнение к улучшающим характеристики чистки приспособлениям были добавлены устройства ускоренной регулировки полок для усовершенствования методов использования модуля. Используя принадлежности, Вы можете сформировать удобный модуль, применимый для любых условий эксплуатации.

Модели Метос Изи Клин Плюс 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.



Модуль Метос Изи Клин Плюс



Модуль Метос Изи Клин

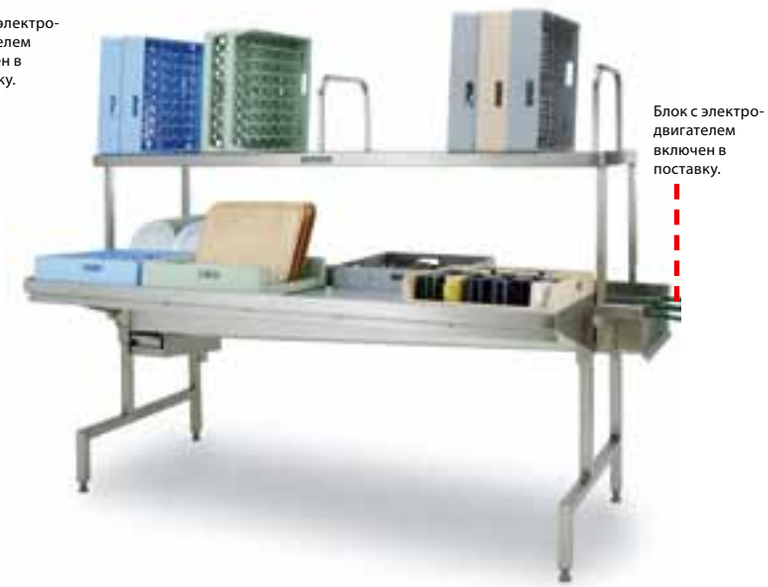
МОДУЛЬ СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ МЕТОС ВД ИЗИ КЛИН

МОДУЛИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ



Автоматический модуль сбора и сортировки посуды Метос Изи Клин для ресторанов. В стоимость комплекта поставки входит: ручное включение споласкивания ванны, съемный загрузочный столик, сито, наклонные и прямые полки для кассет и блок с электродвигателем. Варианты на стр. 367.

МОДУЛИ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ



Автоматический модуль сбора и сортировки посуды Метос Изи Клин для самообслуживания. В стоимость комплекта поставки входит: ручное включение споласкивания ванны, съемный загрузочный столик, сито, прямые полки для кассет и блок с электродвигателем. Варианты на стр. 367.



Съемные опоры для подносов – дополнительное оборудование.



Регулируемое расстояние между наклонной полкой и полкой для кассет, также как и угол наклона полки.



Открытая конструкция ванны облегчает чистку модуля. При необходимости конвейер может быть приподнят.



Благодаря оптимальному наклону ванны, все остатки концентрируются на сите.

Метос Изи Клин	Модули для самообслуживания		Модули для ресторанов		Габариты, мм	Электрическое подключение
	Р-Л	Л-Р	Р-Л	Л-Р		
Метос Изи Клин 4А	4246230	4246233	4246242	4246245	2650 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин 5А	4246231	4246234	4246243	4246246	3150 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин 6А	4246232	4246235	4246244	4246247	3650 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин 4А 90°	4246236	4246239	4246248	4246251	3100 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин 5А 90°	4246237	4246240	4246249	4246252	3600 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин 6А 90°	4246238	4246241	4246250	4246253	4100 x 1105 x 870/1685	400 В 3-ф, нейтр., перемен. 50 Гц 60Вт 10А
Метос Изи Клин Плюс	4552039	4552039	4552039	4552039	опция для модулей Изи Клин	

РУЧНОЙ СТОЛ ДЛЯ СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ

Ручной стол для сортировки грязной посуды со свободно вращающимися роликами. В стоимоть комплекта включено: ручное споласкивание ванны, съемная решетчатая полка для кассет, большое сито для сбора остатков и прямая полка для кассет.





Стол для сортировки Для Метос ИЦС+	Код Р-Л	Код Л-Р	Габариты мм
Метос 4	4197984	4197981	2150x1130x850/1600
Метос 5	4197985	4197982	2650x1130x850/1600
Метос 6	4197986	4197983	3150x1130x850/1600
Метос 4 90°	4197990	4197987	2150x1130x850/1600
Метос 5 90°	4197991	4197988	2650x1130x850/1600
Метос 6 90°	4197992	4197989	3150x1130x850/1600

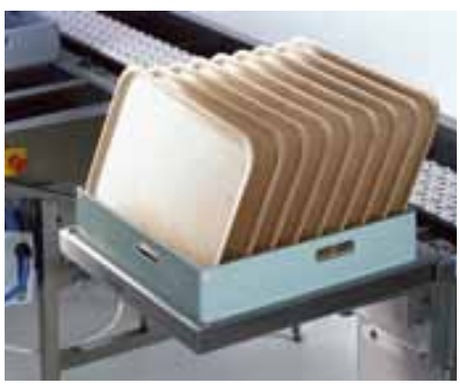


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Принадлежности	Код	Само обслуживание	Обслуживание персоналом	Ручная сортировка
Душевой пистолет с смесителем	4197996	●	●	●
Душевой пистолет со шлангом	4551900	●	●	●
Смеситель с термостатом	4552034	●	●	●
Смеситель	4552036	●	●	●
Водораздатчик	4552035	●	●	●
Предсполаскивание наружное	4197993	●	●	
Насос повышения давления	4218417	●	●	
Контактор для модуля предварительного споласкивания на прямой секции	4197018	●	●	
Таймер для споласкивания ванны	4197024	●	●	●
Контактор для насоса повышения давления	4197027	●	●	
Контактор и автоматический выключатель для подающего конвейера	4196932	●	●	
Полка для подносов (съемная)	4197999	●	●	
Стол для загрузки подносов	4552038	●	●	
Мойка ванны с таймером	4218421	●	●	●
Наклонная полка для 4 кассет	4218403	●	●	●
Наклонная полка для 5 кассет	4218405	●	●	●
Наклонная полка для 6 кассет	4218409	●	●	●
Интеграция ПРМ 60	4208120	●	●	
Интеграция ПРМ 90	4208130	●	●	



Большие сита для сбора остатков пищи эффективно фильтруют воду. За дополнительную плату можно заказать двойное сито (код 4552046), отверстия верхнего сита крупнее, чем нижнего (только для моделей гигиеничной цепи).



Стол для загрузки подносов можно опустить, когда он не используется.



Ванна для замачивания приборов (доп. принадлежность, 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 (только для моделей гигиеничной цепи). Также дополнительно можно заказать кран со смесителем (код 4552032) для ванны для замачивания приборов.



Моющий пистолет со шлангом-очень удобная дополнительная принадлежность (4551900) для мойки оборудования. Шланг втягивается в корпус, когда душ не используется. Длина шланга 8 метров.



Полка для подноса (4197999) - дополнительная принадлежность в системе, обслуживаемой персоналом. Официант может поставить поднос с грязной посудой на эту полку для последующей сортировки. Полка съемная и очень полезна в узких посудомоечных отделениях. Полок для подносов может быть одна или несколько в зависимости от количества персонала и длины стола сортировки.

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА СОРТИРОВКИ МЕТОС ХАЙ-ЛО С КОНВЕЙЕРОМ ДЛЯ ПОДНОСОВ



Автоматизированный модуль сортировки Метос Хай-Ло может быть оснащен в качестве альтернативы модулем Метос Изи Клин (Легкая чистка). На рисунке показан модуль с гигиеничной цепью.

Автоматизированная система сортировки Хай-ло с конвейером для подносов предлагает эргономное и эффективное решение обработки грязной посуды. Эта система рекомендуется для персонала тех столовых, где сбор грязной посуды нельзя возложить на клиентов.

При использовании этой системы клиенты ставят подносы с грязной посудой на конвейер, который доставляет посуду в моечное отделение. Здесь персонал убирает остатки пищи с посуды при помощи скребка и сортирует грязную посуду по кассетам. Подносы продолжают продвигаться по конвейеру и в конце концов попадают на тележку для подносов. Таким образом, подносы можно мыть в любое удобное время, например, после посуды. Автоматизированная система Хай-Ло оснащена конвейером для кассет. Когда кассета заполнена, ее передвигают на конвейер и она перемещается в машину.

Работа с системой Хай-Ло эргономная. Высоту конвейера можно отрегулировать уже на заводе в зависимости от высоты используемой посуды. Правильно отрегулированная система позволит избежать нежелательных наклонов и растяжек. Не нужно поворачиваться, и достаточно места для движения персонала вдоль конвейера. В зависимости от загруженности с системой Хай-Ло могут работать либо один человек, либо несколько.

Автоматизированная и удобная для обслуживания система снижает трудовые затраты по сравнению с традиционными системами сбора, сортировки и мойки посуды.

Система Хай-Ло всегда адаптирована к требованиям конкретного клиента. Широкий выбор принадлежностей позволит скомплектовать именно Ваше посудомоечное отделение. Запрашивайте дополнительную информацию у продавцов Метос.

СИСТЕМА СБОРА И СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ METOS



Съемные решетки для кассет можно мыть в посудомоечной машине.



Когда съемные решетки убирают, ванна полностью открыта, ее легко мыть. Благодаря значительному наклону по всей длине ванны, остатки пищи собираются на дне.



Для поддержания высокого уровня гигиены в ваннах Метос предусмотрена функция ополаскивания. Либо ручное ополаскивание (стандартная функция), включая/закрывая клапан либо ополаскивание, управляемое таймером (дополнительно 4218421+4197024). Остатки пищи с посуды попадают в ванну и собираются на дне в корзинах для сбора отходов. Таким образом кухня Метос гарантированно опрятна и без неприятных запахов.



Адаптирована к требованиям конкретного клиента. Дополнительные принадлежности, изображенные на фотографии: Моющий пистолет со шлангом и смесителем, ванна для замачивания приборов со смесителем, двойное сито и стол для загрузки подносов.
см также раздатчик подносов (стр. 411), тележка для отходов (стр. 416), скребок (стр. 416) и посудомоечные кассеты.



Благодаря конструкции открытой цепи, чистка возможна без использования щетки или подъема конвейера. Опоры конвейера не блокируют доступ к ванне для выполнения чистки. Дно ванны имеет уклон в направлении сита.



Для поддержания высокого уровня гигиены для цепи конвейера Метос предусмотрена функция ополаскивания. Либо ручное ополаскивание (стандартная функция), включая/закрывая клапан либо ополаскивание, управляемое таймером (дополнительно 4552050+4197021). При регулярном споласкивании цепи грязь не успевает въедаться, но очень легко смывается.



Конвейер для подносов Метос из поликорда работает бесшумно и надежно. Благодаря открытой конструкции его легко содержать в чистоте. Срок службы усиленной металлом закругленной конструкции из поликорда удлиняется и сводит к минимуму затраты на обслуживание.



В конце конвейера расположен детектор, определяющий наличие посуды на подносе перед тем, как поднос попадет в диспенсер. Это позволяет избежать боя посуды.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

ВД-Б GREEN – одна из наиболее экологичных и экономичных посудомоек пальцевого типа на рынке

Дружественный дизайн
• отвечает оптимальным требованиям эргономики и рабочей среды
Низкие текущие расходы при
минимальном воздействии на окружающую среду
• низкое водо-и энергопотребление, рекордно низкий расход 4.5-5 л/мин снижает потребление энергии
Отличные результаты мойки
• удлиненные зоны мойки с мощными насосами
Мониторинг и информация о всех функциях машины
• диагностическая и информационная система WEB Tool, программа HACCP
Длительный срок службы с простым обслуживанием
• изготовлена полностью из н/стали, удобный доступ для ухода и обслуживания

WD-B GREEN

Функция Clean Rinse улучшает результаты конечного ополаскивания и снижает расход воды



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

Дружественный дизайн
При совершенствовании любой машины упор делается на эргономические показатели. Большие, удобные двери обеспечивают хороший доступ к машине и облегчают чистку. Сита, установленные в зоне загрузки и выгрузки, легко удаляются для очистки. Эффективная звуко-и теплоизоляция создают комфортные условия в рабочем помещении. Автоматическая функция старт/стоп активируется самой посудой в мойке.

Низкие текущие расходы/минимальное воздействие на окружающую среду
Основной целью при разработке ВД-Б Green было максимальное снижение эксплуатационных расходов. Благодаря новым технологиям, потребление электроэнергии было снижено на 20%. Машину отличает крайне низкий расход воды – всего 4.5-5 л/мин. Кроме того, машина имеет двойную рекуперацию тепла. То есть, используется тепло вытяжной вентиляции и тепло окончательного ополаскивания. Расход моющих средств также был снижен до минимума благодаря управляемой оборачиваемости воды в помывочных баках. Полностью изолированный корпус снижает теплопотери, обеспечивая комфортные рабочие условия и уменьшая эксплуатационные затраты.



Новая функция Clean Rinse улучшает мытье
Машина включает несколько моечных зон. Число моечных зон определяется количеством посуды для мойки и имеющимся в распоряжении временем. Для достижения оптимального результата ВД-Б Green оборудована экстрадлинными моечными зонами метровой длины и самой длинной зоной для окончательного ополаскивания среди подобных машин – 1125мм. Это позволило снизить возможность перекрестного загрязнения между зонами, известного как перенос грязной воды. Данное явление связано с риском попадания грязной воды (переноса) из предшествующей моечной зоны в зону с чистой водой. Очень важно также избежать попадания брызг из бака химической мойки в бак для конечного ополаскивания. Функция Clean Rinse – это одно из многочисленных преимуществ модели ВД-Б Green. Вода из зоны окончательного ополаскивания рециркулируется для последующего споласкивания посуды и конвейера. Функция Clean Rinse гарантирует блестящий результат на фоне экономного расхода воды.

Мониторинг и информация
Уникальная система мониторинга WEB Tool была разработана для повышения эффективности мойки, улучшения экологичности машины и снижения текущих расходов. WEB Tool соединяет отдельную посудомоечную машину с локальной сетью и компьютером. Стандартный браузер, например, Internet Explorer, генерирует отчеты, а WEB Tool осуществляет мониторинг HACCP-информации, затрат, расхода воды и электроэнергии для удовлетворения всех гигиенических требований системы HACCP. Данная функция обеспечивает оптимальные гигиенические результаты мытья, которые документируются и сохраняются в памяти машины с возможной распечаткой при необходимости.

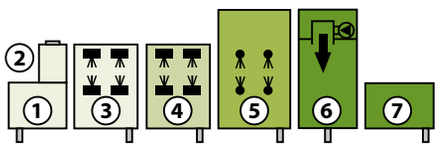
Длительный срок службы с простым обслуживанием
ВД-Б Green рассчитана на длительный срок эксплуатации. Все части, соприкасающиеся с водой, выполнены из коррозионностойкого материала, включая станину и ножки. Все компоненты машины отличает высокое качество, а конструкция обеспечивает удобное обслуживание. Диагностическая система WEB Tool облегчает проведение сервисных работ и устранение неисправностей. WEB Tool содержит журнал событий, регистрирующий все тревожные сообщения и изменения в машине, что значительно упрощает диагностику и ускоряет устранение неисправностей.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

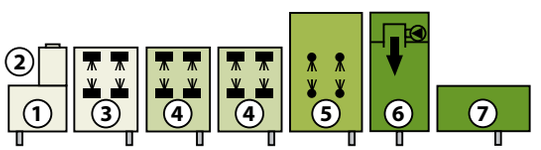
WD-B GREEN

ВД-Б 600



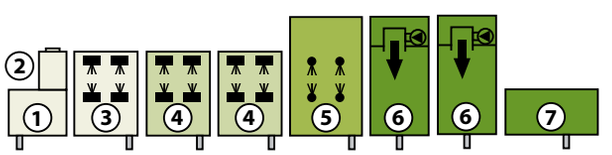
Зона		Длина зоны, мм
1	Загрузка	900
2	Паросборник с вытяжкой 400x100 ДЛ=300 мм	-
3	Предмойка	1000
4	Химическая мойка	1000
5	Двойное окончательное споласкивание	1125
6	Сушильная зона	875
7	Разгрузка	1125
	Общая длина	**6025 мм**

ВД-Б 700



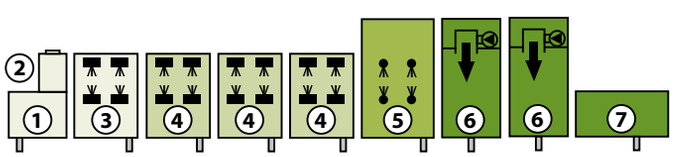
Зона		Длина зоны, мм
1	Загрузка	900
2	Паросборник с вытяжкой 400x100 ДЛ=300 мм	-
3	Предмойка	1000
4	Химическая мойка	2000
5	Двойное окончательное споласкивание	1125
6	Сушильная зона	875
7	Разгрузка	1500
	Общая длина	**7400 мм**

ВД-Б 800



Зона		Длина зоны, мм
1	Загрузка	900
2	Паросборник с вытяжкой 400x100 ДЛ=300 мм	-
3	Предмойка	1000
4	Химическая мойка	2000
5	Двойное окончательное споласкивание	1125
6	Сушильная зона	1500
7	Разгрузка	1500
	Общая длина	**8025 мм**

ВД-Б 900



Зона		Длина зоны, мм
1	Загрузка	900
2	Паросборник с вытяжкой 400x100 ДЛ=300 мм	-
3	Предмойка	1000
4	Химическая мойка	3000
5	Двойное окончательное споласкивание	1125
6	Сушильная зона	1500
7	Разгрузка	1500
	Общая длина	**9025 мм**



Продукт под заказчика – само собой

В дополнение к приведенным моделям машин Wexiodisk предлагает широкий перечень принадлежностей и аксессуаров для подгонки машин под специальные требования заказчика. Мы можем предложить специальные машины для научных лабораторий, шоколадных фабрик, булочных, сыродельной промышленности, авиалиний и для многих других покупателей.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

Рациональное управление
Широкие края машин с пальцевым конвейером служат в качестве места для хранения и облегчают разгрузку машины. Тарелки и подносы легко укладываются в стопку для последующей транспортировки. В зависимости от скорости конвейера с каждой стороны выгрузки может работать один-два человека.

Конвейер с утопленными пальцами в качестве стандарта
ВД-Б Green оснащена конвейером с утопленными пальцами. Край машины выполнен заподлицо с конвейером, что значительно облегчает снятие нагруженных кассет с машины. Нет необходимости наклоняться над конвейером, чтобы поднять кассету. Рядом с краем машины для удобства можно поставить стол, на который можно ставить кассеты, не поднимая их. Конвейеры имеют длительный срок службы благодаря специальной конструкции и прочному материалу, из которого они изготовлены.

Низкое тепловыделение в зоне выгрузки
Рабочие условия на разгрузочном конце улучшены за счет расположения воздухозаборников сушильной зоны под разгрузкой, так как при этом теплый воздух практически весь забирается в машину. В результате улучшается микроклимат в рабочей зоне.



Регулируемое время мойки
дает большое преимущество
Время мойки зависит от степени загрязнения посуды. Имеется шесть уровней мойки, различающихся по времени, которые устанавливаются кнопкой на панели управления. Выбранное время высвечивается на дисплее. Простое и эффективное решение.

Время мытья теперь можно выставлять в секундах так же, как и во всех наших других машинах, для удобства персонала



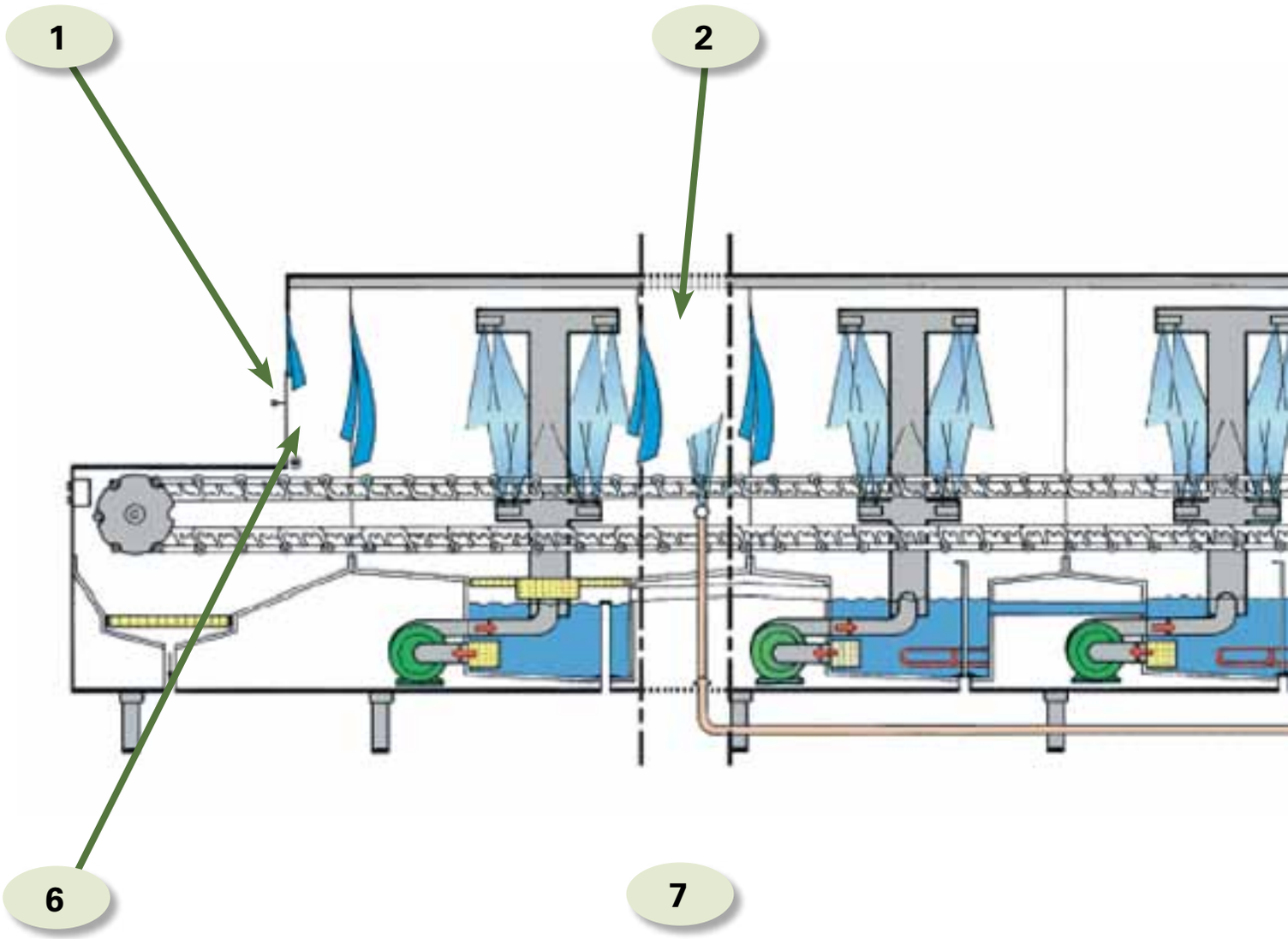
Сита
Загрузочная и разгрузочная зона для простоты использования оборудована большими ситами. Сита расположены в лицовой или задней части машины.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

WD-B GREEN

Удвоенное давление мойки (дополнительное оборудование)
Имеется рычаг для увеличения давления мойки в нижних моющих рычагах. Это означает, что посуда подвергается более мощному механическому воздействию и посудомоечная машина может быть использована для мойки посуды с повышенной степенью загрязнения.

Промежуточное споласкивание (дополнительное оборудование)
За зоной предварительной мойки в машине может быть установлена зона промежуточного споласкивания. Здесь посуда споласкивается после выхода ее из зоны предмойки. Споласкивание предотвращает поступление оставшихся загрязнений в зону химической мойки. Это выражается в улучшенных результатах мойки, снижении расхода моющего средства и увеличении продолжительности периодов мойки без замены воды. Для промежуточного споласкивания используется вода повторного использования из емкости для окончательного споласкивания, после того как она пройдет через теплообменник, также как и свежая вода, которая нагревается в конденсационной батарее.



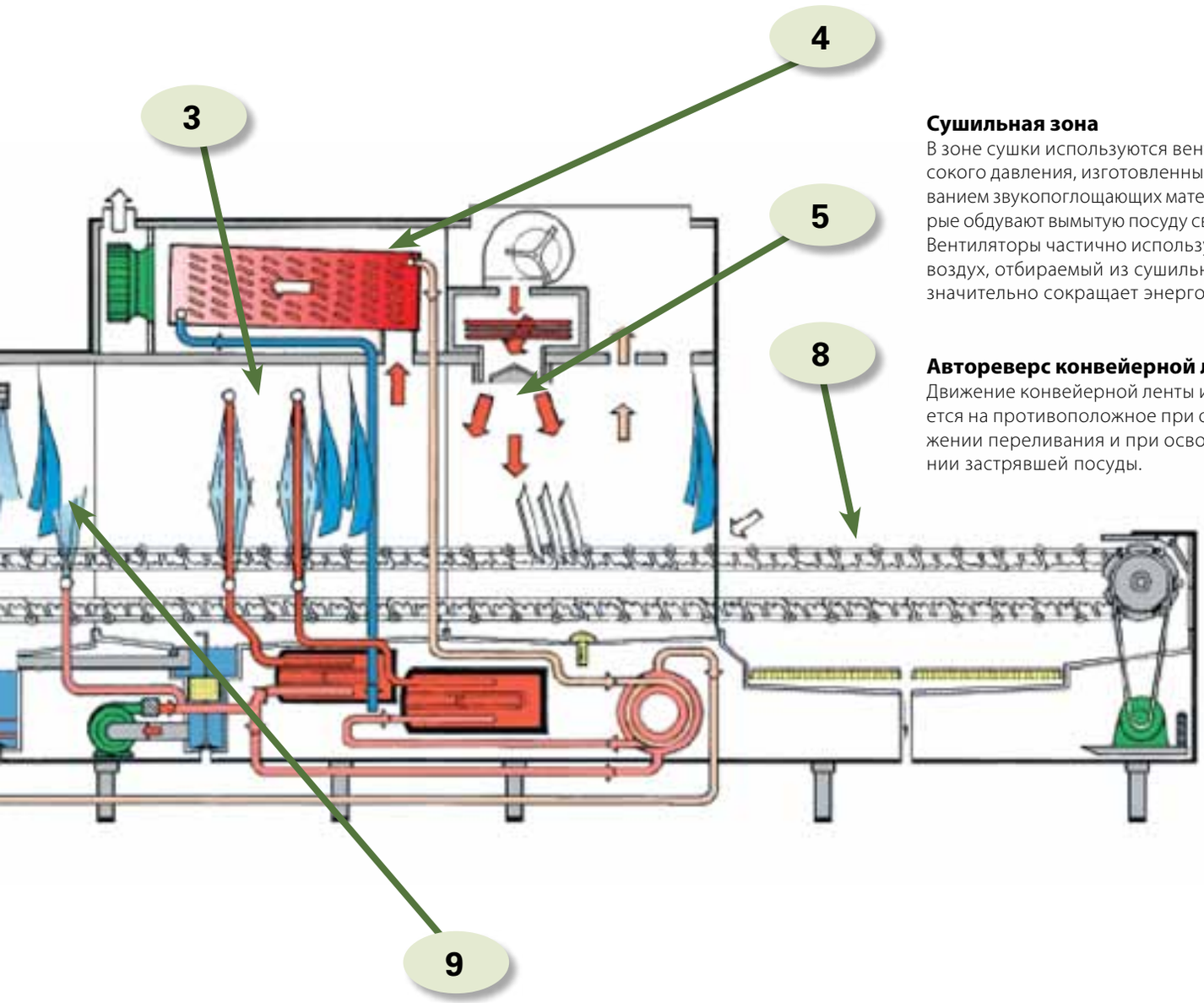
Автоматический режим работы
При автоматическом режиме работы, машина включается в результате срабатывания фотодиода на поступление посуды. Окончательное споласкивание включается при достижении посуды зоны окончательного споласкивания. Если подача посуды не продолжается, машина автоматически выключается. Повторное включение машины осуществляется при повторном срабатывании фотодиода.

Удлиненная зона химической мойки (дополнительное оборудование)
Зона первой химической мойки может быть удлинена в направлении зоны предмойки на 250 или 500 мм. Удлиненная зона используется, например, при мойке удлиненных предметов, с целью снижения выплесков между емкостями. Удлинение также увеличивает продолжительность контакта посуды с моющим средством в зоне химической мойки, что увеличивает производительность машины.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

Система двойного ополаскивания
В процессе окончательного ополаскивания расходуется примерно 250 литров чистой воды (+85°C) и 1700 литров рециркулированной воды в час. В новой ВД-Б Green вода подогревается для поддержания посуды в теплом состоянии. Из системы рециркуляции выводится примерно 300 литров воды в час. Половина этого количества охлаждается в теплообменнике и затем направляется для повторного использования в предмойке, для промежуточного или предварительного ополаскивании. Оставшееся количество используется вначале для функции Clean Rinse и затем направляется в бак химической мойки. Как результат, низкий расход моющих средств.

Система рекуперации тепла
Горячий, влажный воздух внутри машины всасывается через конденсационную батарею, где он охлаждается при контакте с протекающей в трубах холодной водой. Протекающая через конденсационную батарею холодная вода предварительно нагревается до температуры, около 40°C. Затем вода подается в теплообменник, где она предварительно нагревается, приблизительно, до 50°C. Во время нормальной работы 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
Новая 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 и как результат, расходуется меньше свежей воды.

Уровень безопасности
При открытии дверцы во время работы, машина останавливается. Машина должна возобновить работы после закрытия дверцы. Концевой выключатель останавливает конвейер, 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 выключает электродвигатель привода конвейера. При удалении предмета машина может быть запущена повторно.

WD-B GREEN



Больше конвейеров – больше гибкости

Модель ВД-Б Green может комплектоваться несколькими различными конвейерами для широкой номенклатуры типов посуды. Конвейеры оснащены мощными пльцами и осями, а звенья изготовлены из н/стали, что 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 результат.



Стандартный конвейер с утопленными пальцами для мелких или глубоких тарелок, кофейных чашек и подносов. Пригоден также для кассет.



На стандартном конвейере мелкие и глубокие тарелки установлены под правильным углом для получения оптимального результата.



Пальцевый конвейер с вертикальными пальцами для мелких или глубоких тарелок, кофейных чашек, подносов итд.



Плоский конвейер для кастрюль, пластиковых подносов и посудных ящиков.



Специальный конвейер для теплоизолированных подносов типа Temprite или подобных.



Специальный конвейер для мойки посудных ящиков.

СТАНДАРТНЫЕ ОПЦИИ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН METOS ВД-Б

Быстрая регулировка давления при ополаскивании
Для увеличения давления ополаскивания в нижних моющих рычагах имеется ручка. Это означает, что посуда подвергается более мощному механическому воздействию и машина может быть использована для мойки кастрюль и котлов.

Насосы высокого давления
Для мойки сильно загрязненной посуды иногда может потребоваться более мощный насос. Для этих целей мы предлагаем насос мощностью 3 kW.

Паровой нагрев
Мы предлагаем две версии посудомоечных машин с паровым нагревом:
* С нормальным давлением пара 150-250 kPa
Моечные баки, зоны окончательного ополаскивания и сушильные зоны нагреваются паром
* С низким давлением пара 50-140 kPa
Моечные баки и зоны окончательного ополаскивания нагреваются паром. Сушильные зоны имеют электрический нагрев.

Напряжение подключения
Наши стандартные машины подключаются к 3-фазной сети 400 V, 50 Hz с нулевой фазой. Альтернативные варианты 200 или 230 V, 3-фазные 50 или 60 Hz без нуля.

Длина загрузочной зоны
Длина загрузочной зоны иногда нуждается в регулировке по местным условиям. Доступны следующие длины: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 и 3000 мм.

Удлиненная зона химической мойки
Удлиненная зона используется для мойки длинных предметов, например, посудных ящиков, во избежание перелива воды между баками. Удлинение также увеличивает время контакта для химической мойки, что повышает производительность 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 далее для дополнительного ополаскивания, чтобы поддерживать чистоту бака химической мойки, улучшить результаты мойки и увеличить длительность интервалов между заменой воды. Расстояние между зоной промежуточного ополаскивания и предмойкой – 250 мм, общая длина – 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.

Длина разгрузочной зоны
Длина разгрузочной зоны иногда нуждается в регулировке по местным условиям. Доступны следующие длины: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 и 3000 мм

Расположение сит
В стандартном исполнении сита под загрузкой и выгрузкой расположены по лицевой стороне. Если фактические условия затрудняют такое расположение (другое оборудование, столбы и пр.), сита можно установить с задней стороны по отношению к пользователю.



Широкие края машины находятся на одном уровне с конвейерной лентой, что облегчает разгрузку загруженных посудой кассет

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

WD-B GREEN

Общие технические данные, производительность

	600	700	800	900
Нормальная скорость конвейера, согласно DIN 10510, м/мин.	1,33	1,83	1,95	2,33
Время мойки, шестишаговая регулировка, сек.	40-225	55-250	55-250	70-250
Максимальная температура поверхности при комнатной температуре 20°C, °C	35	35	35	35
Уровень шума дБ (А) *	70	70	70	70
Зона охлаждения системы рекуперации тепла, $м^2$	52	52	52	52
Производительность вентилятора конденсации, $м^3$/час	900	900	900	900
Вентиляция посудомоечной зоны, $м^3$/час	1800	2000	2000	2000
Сток в полу, расход, литров/сек	3	3	3	3
Подсоединение отвода в канализацию, мм	ø 50	ø 50	ø 50	ø 50
Производительность по DIN 10510, тарелок/час **	2535	3504	3504	4464
Вес без упаковки, кг	1480	1770	1930	2280

* Уровень шума измерен на расстоянии 1 метра сбоку от машины.
** Загрузка ленты конвейера на метр длины (для стандартной ленты), 16 подносов, 32 больших тарелки.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ METOS ВД-Б

Расход воды

	600	700	800	900
Объем емкости зоны предмойки, литры	104	104	104	104
Объем емкости зоны химической мойки, литры	120	2x120	2x120	3x120
Объем емкости зоны окончательного споласкивания, литры	21	21	21	21
Общий объем емкостей, литры	245	365	365	485
Расход холодной воды в зоне окончательной мойки, литры/час	270	282	282	300
Расход холодной воды в зоне окончательной мойки,литры/мин.	4,5	4,7	4,7	5,0

Электрическое подключение, машины с электрическим нагревом

	600	700	800	900
Электродвигатель насоса предмойки, кВт	2,35	2,35	2,35	2,35
Электродвигатель насоса химической мойки, кВт	2,35	2 x 2,35	2 x 2,35	3 x 2,35
Электродвигатель насоса окончательного споласкивания, кВт	0,74	0,74	0,74	0,74
Электродвигатель вентилятора, сушильная зона, кВт	0,65	0,65	2 x 0,65	2 x 0,65
Электродвигатель ленточного конвейера, кВт	0,15	0,15	0,15	0,15
Вентилятор конденсации, кВт	0,19	0,19	0,19	0,19
Нагрев емкости, химическая мойка, кВт	15	12 + 9	12 + 9	12 + 9 + 9
Дополнительный нагреватель, окончательное споласкивнаие, кВт	6 + 12	6 + 12	6 + 12	6 + 12
Нагревательный элемент, сушильная зона, кВт	6	6	6	6 + 6
Максимальная выходная мощность, кВт	46	54	54	72
Главный предохранитель 400 В 3-фаз., нейтр., А *	80	100	100	125
Максимальная площадь сечения кабеля 400 В 3-фаз, нейтр. перем.	70	70	70	70
(L1-L3,N, PE) медь, мм^2				

* Могут быть обеспечены другие параметры электропитания

Расход пара, машины с паровым нагревом, 1,5-2,5 бар

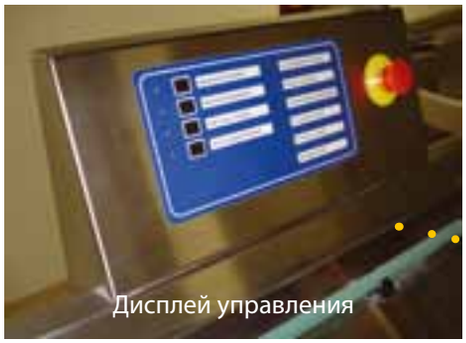
	600	700	800	900
Химическая мойка, кг/час	22	30	30	39
Окончательное споласкивание, кг/час	30	30	30	30
Сушильная зона, кг/час	11	11	11	23
Общий расход пара, кг/час	63	71	71	92

Электрическое подключение, машины с паровым нагревом

	600	700	800	900
Общая мощность, кВт	6,4	8,8	8,8	11,8
Главный предохранитель 400 В 3-фаз., нейтр., А	20	25	25	25
Максимальная площадь сечения кабеля 400 В 3-фаз, нейтр. перем.	35	35	35	35
(L1-L3,N, PE) медь, мм^2				

Монтажный чертеж на странице 473

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ



Дисплей управления



Поворот на 90 градусов



Модуль очистки





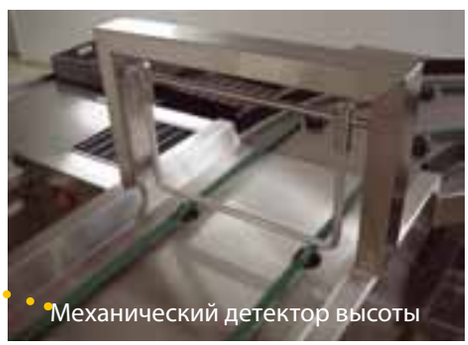


Защитное устройство

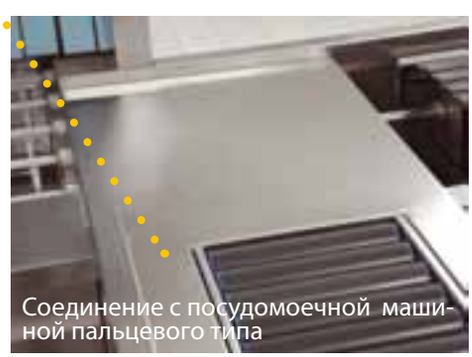
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ




Регулируемая по высоте полка для кассет


Механический детектор высоты


Роликовый стол

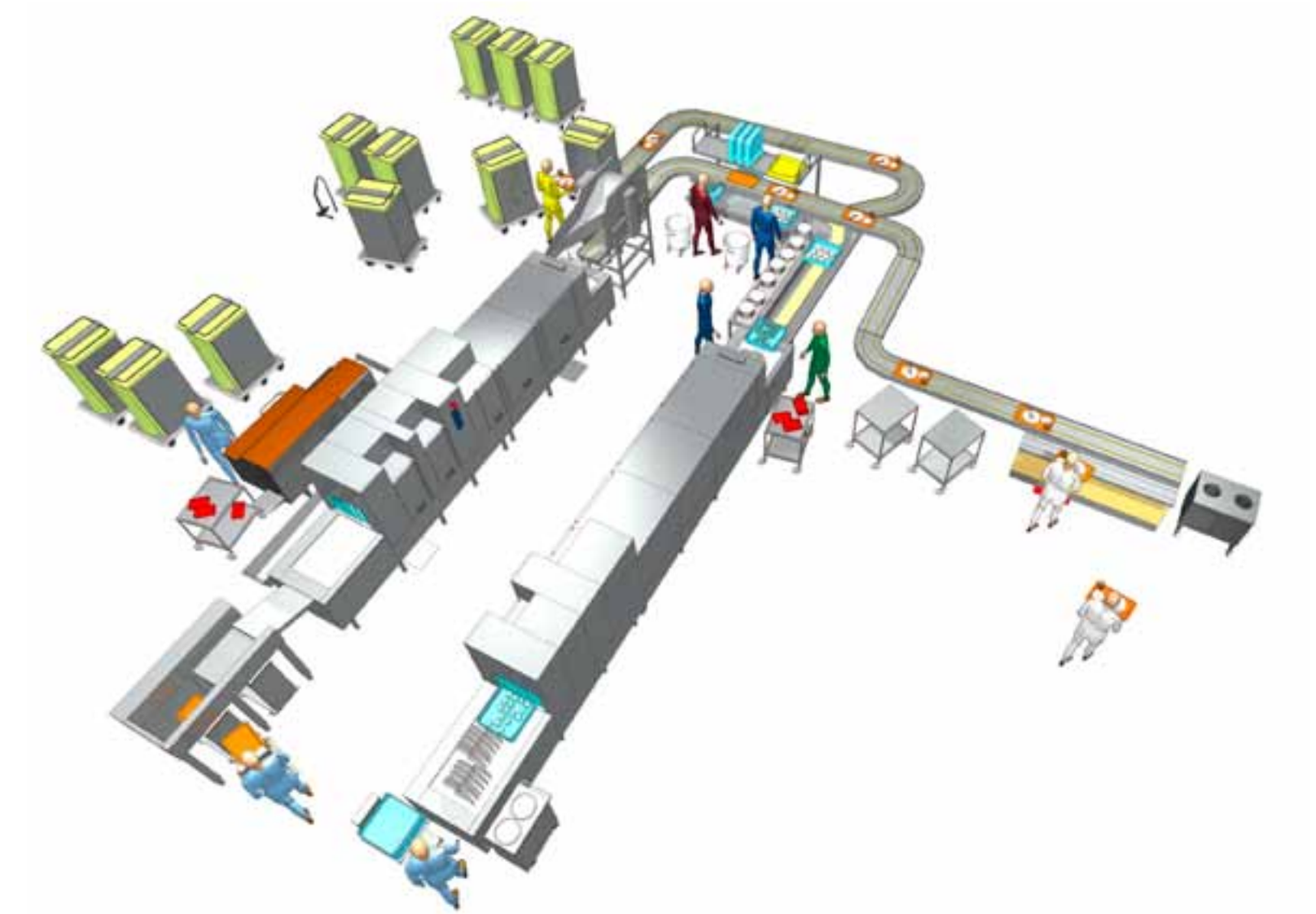

Соединение с посудомоечной машиной пальцевого типа


Съемное сито ГН1/1


Сливное отверстие


Съемные решетки

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ







ПОСУДОМОЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ METOS ДЛЯ МАШИН С ПАЛЬЦЕВЫМ КОНВЕЙЕРОМ

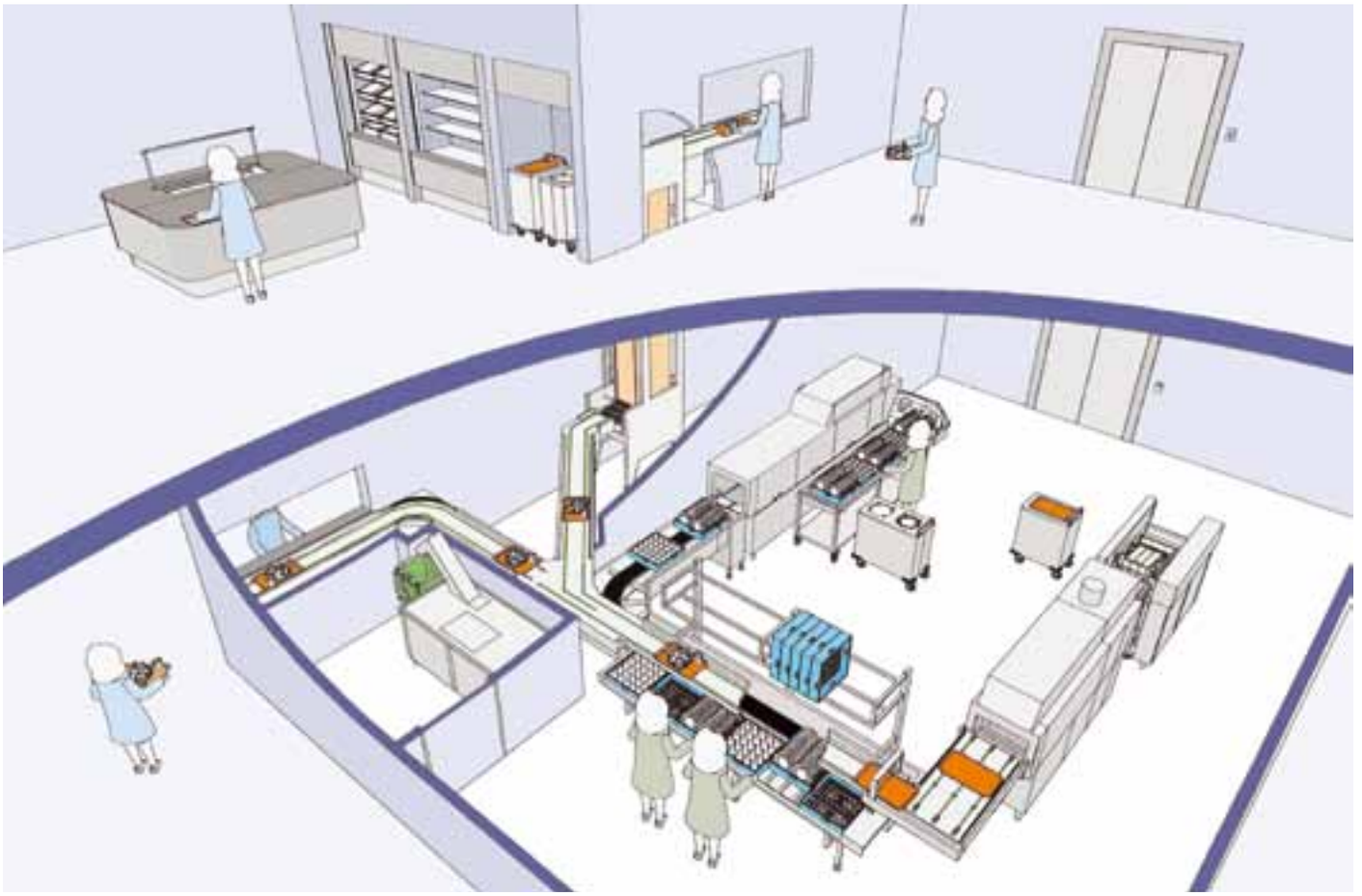






ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ METOC

Наши специалисты разработают индивидуальное решение для каждой конкретной ситуации. Надежность, гигиеничность и оптимизация эргономических аспектов приводит к снижению текущих расходов в крупных объектах общественного питания.







Система перемещения подносов



Направление движения



Направление движения

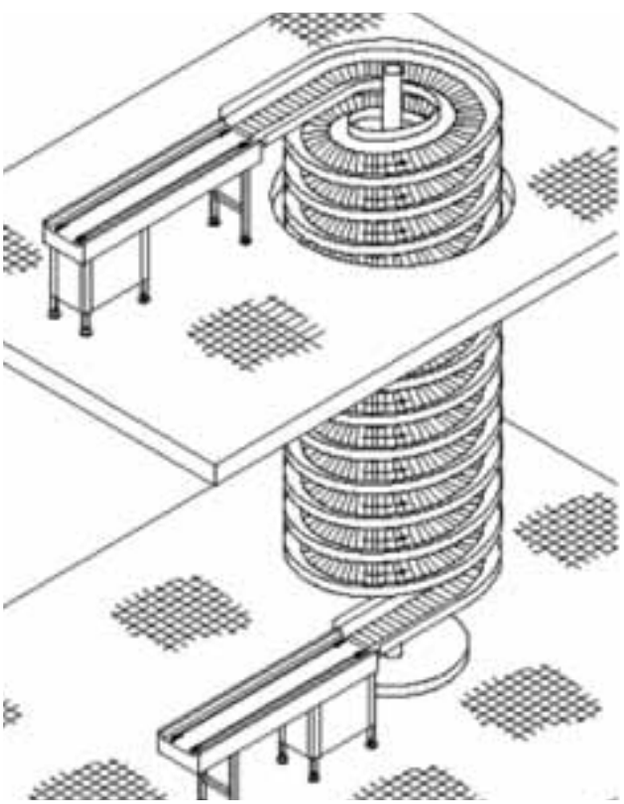








Система перемещения подносов





МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД-215Т



Машина для мойки подносов Метос ВД-215Т– это компактная высокопроизводительная машина, показывающая отличный результат мойки и сушки подносов. Машина встраивается в автоматизированную систему обработки подносов и управляется внешней системой транспортировки. Максимальная производительность составляет 1200 подносов в час, максимальный размер подносов 530*370 мм.

Машина для мойки подносов Метос ВД 215Т проста в использовании. На текстовом дисплее отображается информация о текущем цикле мойки , функция ХАЦЦП электронной системы управления помогает управлять процессом мойки в целях достижения наилучшего результата.

Подносы подаются в машину длинной стороной (максимальный размер 370мм). Система подачи и мойка/сушка в вертикальном положении гарантируют отличный результат.

Машина ВД-215Т хорошо тепло- и звукоизолирована. Высокоэффективная система рекуперации тепла позволяет снизить расход энергии.

Машина Метос ВД-215Т может работать либо от электричества либо от парогенератора, все зоны мойки оснащены большими раздвижными панелями, что облегчает сервисной службе доступ ко всем контрольным узлам машины. Дверцы можно снимать также для облегчения очистки задней стороны машины.

Все вышеперечисленные возможности, а также долгий срок эксплуатации машины Метос ВД 215Т позволяют рассматривать ее в качестве удачного капиталовложения.



Внешний транспортер подачи подносов перемещает подносы в моечную машину длинной стороной вперед.



Подносы моются в вертикальном положении, что гарантирует наилучший результат мойки и сушки.

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД-215Т

Технические данные

Моечный насос , кВт	1,5
Вентилятор конденсатора, кВт	0,12
Вентилятор зоны сушки	1,1
Мотор подавателя подносов	0,12
Нагреватель, кВт	12
Нагреватель моечного бака, кВт	12
Нагреватель сушильной зоны, кВт	9
Рекуператор тепла, охлаждающий воздух площадь, м^2	25
Вентилятор конденсатора , производительность, м3/час	200
Объем бака, литров	100
Вес машины, в процессе работы , кг	620
Класс защиты	IP 55

Производительность и расход ресурсов

Производительность, подносов в час	1200
Расход холодной воды, окончательное споласкивание, л/час	240
Расход пара *, кг/час	40
Макс.температура поверхностей, при тем-ре в помещении 20 °C	35
Уровень шума ** , ДБ (А)	68

* -для машины, работающей от парогенератора
** - измерено на расстоянии 1 м от машины

Машина с электрическим нагревом, подключение электричества

Общая величина подключаемой мощности	36
Главный предохранитель 400В, 3-фазы, А	63
Макс.сечение проводника, медь, 400В, 3-фазы (L1-L3, N,PE) мм^2	35

Машина с паровым нагревом 150-250 кПа*

Общая величина подключаемой мощности	12
Главный предохранитель 400В, 3-фазы, А	32/35
Макс.сечение проводника, медь 400В, 3-фазы (L1-L3,N,PE) мм^2	35
Подвод пара (внутренняя резьба)	R 3/4 “
Соединение конденсата (внутренняя резьба)	R 1/2”

* - возможны также другие значения давления

Подвод воды, отвод в канализацию, вентиляция

Качество воды, уровень жесткости	2-7
Подвод горячей воды + 55-70 °C	R 1/2”
Подвод холодной воды 5-12 °C (внутренняя резьба)	R 1/2”
Отвод воды , труба диаметр мм	Ø 50
Холодная вода, давление. кПа	250-600
Поток холодной воды, литров/мин	4
Горячая вода, давление мин/макс, кПа	100-600
Отвод воды, литров/сек	3
Вентиляция, м3/час	1000

Габариты упаковки и вес брутто

Габаритные размеры с упаковкой, мм	2700x800x2000
Вес брутто, кг	510

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД



ВД-40БРЕ



Особенность Метос ВД-40БРЕ состоит в том, что подносы подаются в машину с помощью лоткового конвейера.

Дополнительная автоматизация моечного отделения кухни и оснащение посудомоечного агрегата машиной для мытья подносов/столовых приборов позволяет повысить производительность труда и улучшить эргономику. Кроме того, механизированная обработка подносов облегчает работу персонала и уменьшает ее объем.

Метос ВД-40БРЕ

Особенность Метос ВД-40БРЕ состоит в том, что подносы подаются в машину с помощью лоткового конвейера. Машина укладывает подносы на ленту, и они проходят химическую мойку, окончательное ополаскивание и мощную сушку. После мытья и сушки машина укладывает подносы на тележку с выжимным устройством для подносов. Средства электронного управления позволяют использовать машину под системой HACCP, которая обеспечивает слежение за процессом мойки и записывает данные об эксплуатационных расходах. Текстовой дисплей облегчает управление машиной. Оператор может наблюдать за процессом в масштабе реального времени.

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
ВД-40БРЕ	4000x948 (1013)x2240	49 кВт 100 А
ВД-40БРЕ с паровым нагревом	4000x948 (1013)x2240	4 кВт 20А



После мытья и сушки машина укладывает подносы на тележку с выжимным устройством для подносов

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ И ПРИБОРОВ МЕТОС ВД



ВД-66ЦТ



Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос ВД 66ЦТ способна мыть как подносы, так и кухонные принадлежности.

Метос ВД-66ЦТ

Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос ВД 66ЦТ способна мыть как подносы, так и кухонные принадлежности. Агрегат имеет предварительную мойку, химическую мойку, двойную окончательную мойку и мощную сушку. По окончании процесса подносы складываются в распределитель, а по заполнении его - подаются в другой распределитель. Столовые приборы могут складываться на стеллаж тележки, либо подаваться на ленту для последующей сортировки. Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос 66 ЦТ имеет все достоинства совершенного механизма: ее можно подключить к системе HACCP, легко читаемый текстовой дисплей выдает оператору данные о работе машины в масштабе реального времени и др. Также возможно, к примеру, мытье тарелок и других блюд, что обеспечивает, при необходимости, дополнительные мощности при мытье посуды.

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
ВД-66ЦТ	6750x1013x2190	66.5 кВт 100 А
ВД-66ЦТ с паровым нагревом	6750x1013x2190	10,1 кВт 20А

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ МЕТОС ВД







Машина для мытья столовых приборов и автомат для их сортировки образуют систему, где мытье столовых приборов и укладка их в коробки осуществляется автоматически.

Машины для мытья столовых приборов могут быть включены в линию автоматической обработки столовой посуды, где столовые приборы сортируются автоматически, без касания их руками, и направляются 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.

У АЦС 47 Д рабочий цикл состоит из предварительного ополаскивания, двух зон химической мойки и двойного окончательного ополаскивания. Данные посудомоечные машины используют особый струйный метод, при котором столовые приборы в процессе мойки поворачиваются, что гарантирует отличный результат.

Чрезвычайная легкость в эксплуатации

Обе машины имеют удобную текстовую панель и электронную систему управления, которую можно соединить с системой HACCP. Текстовая информация облегчает работу, сообщая оператору, какую операцию выполняет машина в данный момент, а также оповещая его о возникновении каких-либо проблем. Имеющиеся функции HACCP позволяют постоянно поддерживать чистоту. Система управления также обеспечивает сохранение данных об эксплуатационных расходах машины.

Обе машины оснащены эффективной двухфазовой системой рекуперации тепла, а также тепло- и звукоизоляцией. Рекуперация тепла и звукоизоляция снижают расход электроэнергии и улучшают вентиляцию, что благоприятно сказывается на условиях работы в моечном отделении.

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
АЦС 47Д	4675x720x1735	57,6 кВт 100 А
АЦС 47Д с паровым нагревом	4675x720x1735	15,6 кВт 25А

АВТОМАТ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПРИБОРОВ МЕТОС АЦС



АЦС 800

Значительной экономии в посудомоечном цехе можно добиться, заменив ручную сортировку приборов автоматической. Автоматическая сортировка оправдывает себя, если используется большое количество различных столовых приборов. Сортировщик приборов Метос АЦС может присоединяться к посудомоечной машине или использоваться как самостоятельная единица. Использование сортировщика приборов позволит сократить ручной труд в кухне и освободить персонал для выполнения более творческой работы. Автоматическая сортировка – самый высокогигиеничный способ сортировки приборов.

Сортировщик приборов АЦС используется главным образом для сортировки ежедневно используемых приборов, обычно это 3-4 различных вида. Система транспортирует и загружает в АЦС мытые приборы. Сортировщик идентифицирует каждую единицу и раскладывает по разным коробкам, причем ручками в одну сторону.

С использованием нового сортировщика АЦС 800 Динамик сортировка приборов становится еще более эффективной, потребность в ручном труде практически отпадает. Система динамически оптимизирует использование коробок для приборов, основываясь на реальных потребностях кухни. Необходимость в непрерывном наблюдении за процессом сортировки практически отпадает и просто «растворяется» среди другой работы в посудомоечном отделении.

Машина АЦС 400 сортирует приборы традиционным способом. Каждая ложка, вилка, нож и чайная ложка попадают в запрограммированную позицию. Коробку для приборов нужно заменить сразу же после ее заполнения.

Конвейер является одной из важных функциональных частей сортировочной системы. Стандартная длина конвейера – 1,5-4,5 метра.

- Можно запрограммировать до 30 видов различных комплектов столовых приборов
- Каждый комплект может содержать несколько разных приборов



Автомат для сортировки приборов сортирует приборы в правильную коробку, после чего коробки транспортируют в раздачу.



Система комплектуется тележками для хранения коробок для приборов.

Метос	Габариты, мм	Производительность	Эл.соединение 230В	Размер приборов
АЦС 400	2306x1341x962+конвейер	2500-3600 предметов/час	0,3 кВт 10А	(100 – 215) x (5 – 46) x (1 – 30) мм
АЦС 800	3078x1341x962+конвейер	2500-3600 предметов/час	0,3 кВт 10А	(100 – 215) x (5 – 46) x (1 – 30) мм

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК МЕТОС ВД-18ЦВ





Машина для мытья тележек Метос ВД-18ЦВ позволяет мыть тележки без использования ручного труда при низких эксплуатационных расходах.

Новое эффективное решение проблемы мытья тележек позволяет осуществить подлинный переворот в обеспечении гигиены данного процесса, а также значительно снизить его трудоемкость. Самое большое преимущество механизированного способа мытья тележек над традиционным способом мытья с помощью шланга заключается в отличных ежедневных результатах работы с точки зрения гигиены. Труд также становится менее утомительным, поскольку обслуживание упрощается и облегчается.

Новая машина для мытья тележек Метос ВД-18ЦВ позволяет экономить до 80% электроэнергии по сравнению с более старыми моделями. Оригинальная технология центрифугирования обеспечивает отличное качество сушки без использования мощных промышленных вентиляторных воздухонагнетателей. Промежуточное центрифугирование дает возможность добиться полной чистоты очень небольшим количеством воды (всего лишь 6 литров на один моечный цикл). Малый объем воды для промывки, соответственно, сокращает количество потребляемых моющих средств и электроэнергии. Машина также имеет систему рекуперации тепла, поэтому во время работы ей необходима холодная вода. Надежная теплоизоляция снижает наружное выделение тепла, сводя необходимость вентиляции к минимуму и обеспечивая более комфортные условия труда.

Машину можно свободно встроить в моечную установку центральной кухни, поскольку она занимает площадь всего лишь 4,5 кв.м. Машина для мытья тележек является универсальной - в ней можно мыть и кухонные, и больничные тележки, а также другие предметы. Размер тележек должны соответствовать моечной секции.

Машина также может применяться в проточном варианте, когда секции загрузки и выгрузки расположены в разных местах (чистая зона и грязная зона). В этом случаем необходимо следить, чтобы двери обеих секций не открывались одновременно, и нечистоты не попадали из одной зоны в другую. Машина может быть установлена в углублении пола, а вокруг нее проложена рампа для тележек.

Машина Метос ВД-18ЦВ 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 мытья и ополаскивания можно установить отдельно. Заводская установка для самой короткой программы мытья составляет 75 секунд.

Агрегат оснащен 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 об эксплуатационном процессе. Без труда можно получить, например, такую информацию, как количество моечных циклов, расход воды и т. д. На дисплее оператор всегда может видеть рабочие параметры машины.

Технологическое описание процесса: Во время процесса мытья 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 углублений тележек. При ополаскивании чистой водой скорость вращения снижается до 10 об/мин. , после чего, в ходе окончательного центрифугирования, с тележек удаляются капельки воды.

Метос	Габариты мм	Карусельной площадке диаметром	Эл.соединение	Объем ванны л
ВД-18ЦВ	2457x1987x2467	1070x1030x1820 мм	52,2 кВт 80А	200
ВД-18ЦВ с паровым нагревом	2457x1987x2467	1070x1030x1820 мм	4,5 кВт 20А	200

Монтажный чертеж на стр. 474

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК METOC ВД-18ЦВ

Технические данные

Моечный насос	2,2 кВт
Возвратный насос	1,2 кВт
Мотор вращающейся платформы	0,55 кВт
Вентилятор конденсатора	1,1 кВт
Мотор дверцы	2 x 0,18 кВт
Дополнительный нагреватель	12 кВт
Нагреватель бака	36 кВт
Холодная зона теплорекуперации	51 м^2
Производительность вентилятора	1000 м^3/час
Объем бака	200 литров
Масса	1450 кг
Класс защиты	IP 55



Машина для мытья тележек может использоваться универсально - как для мытья тележек, применяемых на кухнях воздушных судов, так и для мытья обычных кухонных тележек и прочих принадлежностей, таких как транспортировочная тара.

Производительность и технические данные

Общее время/моечная программа 1**	75 сек
Общее время/моечная программа 2**	95 сек
Общее время/моечная программа 3**	120 сек
Производительность зависит от вида тележек	
Макс. габариты тележки	1070x1030x1820 мм
Расход холодной воды на программу	6 литров
Расход энергии от подведенной мощности	70-90 %
Расход пара***	90 кг/час
Макс.тем-ра поверхности при комнатной тем-ре 20°C	Макс.35°C
Уровень шума*	65 дБ (А)

*Измеряется на расстоянии 1м от машины
**Заводская установка, время регулируется
***Для машин с паровым нагревом



Электроподключение для машин с электрическим нагревом

Общая подведенная мощность 400В 3N~	52,5 кВт
Главный предохранитель 400В 3N~	80 А
Макс.площадь соединения 400В 3N~(L1-L3,N,Pe) Cu	70 мм^2

Подключение для машин с паровым нагревом 150-250 кПа *

Общая подведенная мощность 400В 3N~	4,5 кВт
Главный предохранитель 400В 3N~	20 А
Макс.площадь соединения 400В 3N~(L1-L3,N,Pe) Cu	35 мм^2
Подвод (внутренняя резьба)	1 1/4"
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	3/4"

*Другое давление – под заказ



Вода, канализация и вентиляция

Качество воды	2-7dH
Подвод горячей воды (внутренняя резьба)	3/4"
Подвод холодной воды (внутренняя резьба)	3/4"
Слив в канализацию (внутренняя резьба)	диам. 50мм
Вода - давление и поток	300кПа, 30л/мин
Слив	3 литра/сек
Вентиляция	2000м^3/час

Габариты и вес упаковки, стандартная комплектация машины *

Нижняя часть в упаковке	2600x2000x2250мм
Верхняя часть в упаковке	1900x2050x800мм
Вес нижней части**	850кг
Вес верхней части**	580кг

* Стандартная поставка включает 2 места (верхняя часть+нижняя часть).
При необходимости нижняя часть может быть впоследствии демонтирована.
**Вместе с упаковкой

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ METOC 500 x 500 мм



Кассет для чашек и стаканов

- 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

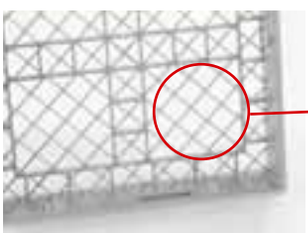


Кассета для 18 мелких или 12 глубоких тарелок

Кассета для чашек и стаканов	Код	Стекло Высота	К-во
010Г, серая	4550000	70 мм	30
Сервировочная кассета для чашек/стаканов			
050, бежевая	4550002	70 мм	30
Кассета для мелких и глубоких тарелок Диам.			
030, голубая	4550004	240 мм	18/12
Кассета для столовых приборов			
040, серая	4550006		
Кассета для подносов			
060, зеленая	4550008		9



Кассета для столовых приборов



Открытое дно гарантирует хороший моечный результат.



Сервировочная кассета для чашек и стаканов с одним низким бортиком для облегчения доступа к посуде.



Кассета для подносов

Секционная кассета

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550010	110 мм	70 мм	16
голубая	4550012	87 мм	70 мм	25
белая	4550014	72 мм	70 мм	36
красная	4550016	60 мм	70 мм	49
зеленая	4550018	52 мм	70 мм	64

Кассеты, заказываемые с повышающими рамами, поставляются полностью собранными.



Остроконечные ячейки - нет водяных капель - не надо вытирать

Секционная кассета с одной повышающей рамой

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550032	110 мм	120 мм	16
голубая	4550034	87 мм	120 мм	25
белая	4550036	72 мм	120 мм	36
красная	4550038	60 мм	120 мм	49
зеленая	4550040	52 мм	120 мм	64

Секционная кассета с двумя повышающими рамами

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550042	110 мм	170 мм	16
голубая	4550044	87 мм	170 мм	25
белая	4550046	72 мм	170 мм	36
красная	4550048	60 мм	170 мм	49
зеленая	4550050	52 мм	170 мм	64

Секционная кассета с тремя повышающими рамами

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550052	110 мм	220 мм	16
голубая	4550054	87 мм	220 мм	25
белая	4550056	72 мм	220 мм	36
красная	4550058	60 мм	220 мм	49
зеленая	4550060	52 мм	220 мм	64



Секционная кассета идеально защищает стаканы и чашки во время транспортировки и хранения.



Секционная кассета с двумя повышающими рамами. Необходимо учитывать, что рама и ячейки закрепляются в кассете очень жестко, поэтому очень важно, чтобы высота стакана соответствовала высоте кассеты.

Секционная повышающая рама

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	К-во
желтая	4550021	110 мм	16
голубая	4550023	87 мм	25
белая	4550025	72 мм	36
красная	4550027	60 мм	49
зеленая	4550029	52 мм	64



Секционная повышающая рама

Складской товар

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ МЕТОС 500 x 500 мм



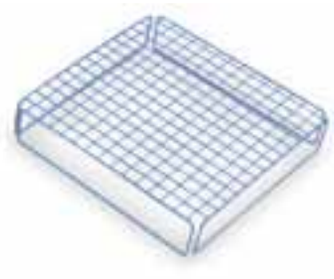
Крышка для кассет предохраняет посуду во время хранения и транспортировки.

Крышка для кассет	Код
пластиковая, белая	4550062

Поддон для сбора воды	Код
высота 50 мм	4550064

Защитная решетка	Код
покрытая полимером нерж.сталь , голубая	3054759

Вставка для посуды ГН	Код
проволока из нерж.стали	4550070





Вставка для посуды ГН для мытья контейнеров ГН и крышек.



Нержавеющий поддон для сбора воды используется вместе с тележкой или на столе для предотвращения стекания воды на пол или на скатерть.

Защитная решетка используется при мытье легких предметов.



МАРКИРОВКА КАССЕТ

Уникальная система Метос предлагает маркировку кассет. Маркировка может указывать различные типы стекла, логотип или адрес и предлагается различных цветов. Система кодировки очень удобна для крупных поставщиков и организации больших банкетов, а также для небольших ресторанов с большим количеством разнообразной стеклянной посуды.

Заказывается дополнительно.



Держатели помечены разными цветами.

ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Держатели используются для перевозки и хранения и чистой и грязной посуды. Они защищают края тарелок от скалывания во время транспортировки и в значительной мере уменьшают количество битой посуды. Держатели можно использовать в подогреваемых модулях макс. 50°C , их можно мыть в посудомоечной машине. Высота 30 см. Из покрытой пластиком стальной проволоки. Одиннадцать стандартных размеров. Также возможно изготовить по заказу клиента.



Держатели для тарелок

Тарелка ø	12 см	13 см	15 см	17 см	19 см	22 см	25 см	28 см	32 см
К-во	45	45	45	35	30	25	25	20	15-20
Цвет	голубой	черный	розовый	серый	желтый	красный	белый	красный/белый	черный/желтый
Код	4550076	4550078	4550080	4550082	4550084	4550086	4550088	4550090	4550092







ОБРАБОТКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Посудомоечный блок ячеек для приборов из нержавеющей стали подходит также для стерильной мойки.

Блок ячеек для приборов

	Код	размер	Высота	К-во
нерж. сталь	4550130	340x160 мм	130 мм	100-150
полипропилен	4550132	490x180 мм	140 мм	150 - 200

Для замачивания и мытья столовых приборов. Блоки ячеек помещаются в кассету (код 4550000) во время мытья.

Воронка для приборов

	Код	ø	Высота	К-во
полипропилен	4550134	110 мм	130 мм	40 - 50

Воронки для приборов помещаются в кассету (код 4550000) во время мытья.

Коробки для чистых приборов

Цвет	Код	Размер	Высота	К-во
серая	4550136	160x290 мм	130 мм	80 - 120
голубой	4550138	160x290 мм	130 мм	80 - 120
зеленый	4550140	160x290 мм	130 мм	80 - 120
красный	4550142	160x290 мм	130 мм	80 - 120
белый	4550144	160x290 мм	130 мм	80 - 120
желтый	4550146	160x290 мм	130 мм	80 - 120
коричневый	4550148	160x290 мм	130 мм	80 - 120
бежевый	4550150	160x290 мм	130 мм	80 - 120

полипропилен

Крышка для коробки	Код
плексигласовая крышка для коробки с приборами	4550153

Крышка легко снимается и закрывается. Она защищает приборы от пыли и грязи. Когда коробка закрыта крышкой, приборы можно взять только за черенки - гигиенично.

Подставка для коробок с приборами	Код	Размер	Высота
	4550154	350x295 мм	320 мм

Для четырех Метос коробок с приборами. Нержавеющая сталь.

Настенный держатель для коробок с приборами	Код	Длина
для 2 коробок	4550160	330 мм
для 3 коробок	4550162	500 мм
для 4 коробок	4550164	660 мм

Нержавеющая сталь

Складской товар



Коробка для чистых приборов.



Посудомоечный блок ячеек для приборов из полипропилена.



Воронка для столовых приборов помещается в секционную кассету во время мойки.



Подставка для коробок для столовых приборов.



Настенный держатель из нержавеющей стали для коробок для столовых приборов.













СТЕЛЛАЖИ МЕТОС ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Стеллажи системы Метос Нордиан специально разработаны для более продуктивного использования ограниченного пространства, а также для сокращения расстояний между кухней, посудомойкой и сервисной. Стеллажи в значительной мере уменьшают количество битой посуды и позволяют обслуживающему персоналу больше времени уделить гостям.



4551308



4551310



4551312



4551314



4551316



4551318



4551320



4551322

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

Стеллажи для ресторана имеют наклонные полки, что облегчает работу.

Для стекла 500 кассеты	Код	Габариты мм	Полки	Вместимость стекло прибл.
двойной	4551308	1100x520x1910	6	430
одинарный	4551310	590x520x1910	6	210

Для стекла/фаянса 500 кассеты	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/ тарелки прибл.
двойной	4551312	1100x520x1910	5	300/240
одинарный	4551314	590x520x1910	5	150/120

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Стеллажи для обслуживания специально разработаны для того, чтобы персонал легко мог взять все необходимое для сервировки стола.

Для стекла/фаянса/приборов 500 кассеты	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551316	1100x520x1910	5	210/350/450
одинарный	4551318	590x520x1910	5	100/170/220

Для стекла/фаянса/приборов 500 кассеты	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551320	1100x520x1910	6	280/240/900
одинарный	4551322	590x520x1910	6	140/120/450

СТЕЛЛАЖИ МЕТОС ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Стеллажи для обслуживания сделаны из сварных нержавеющих труб диаметром 20х20 мм. Промежуточные планки 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 с плоской полкой.

Для стекла/фаянса/приборов Кассеты 500	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551332	1100x520x1910	8	210/100/450
одинарный	4551334	590x520x1910	8	100/50/220

Для стекла/фаянса/приборов Кассеты 500	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551336	1100x520x1910	7	70/480/900
одинарный	4551338	590x520x1910	7	30/240/450

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Складские стеллажи могут вмещать большое количество стаканов, чашек, приборов.

Для стекла/фаянса/приборов Кассеты 500	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551324	1100x520x1910	7	500
одинарный	4551326	590x520x1910	7	250

Для стекла/фаянса/приборов Кассеты 500	Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прибл.
двойной	4551328	1100x520x1910	7	430/240
одинарный	4551330	590x520x1910	7	210/120

СТЕЛЛАЖИ МЕТОС ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПРИБОРОВ



Специально разработанный стеллаж для сортировки и хранения столовых приборов. Все рабочие поверхности имеют с трех сторон защитные бортики для предотвращения падения приборов на пол.
Стальная труба диаметром 20х20 мм.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для сортировки и хранения приборов

Код	Габариты мм	Полки
4551340	1100x520x1910	7
4551342	590x520x1910	7

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ КАССЕТ МЕТОС



Складские стеллажи для 9-12 кассет Метос. Рама из нержавеющей стали, направляющие для кассет полипропиленовые, со стопорами.

Стеллажи поставляются в плоской упаковке и легко собираются без специальных инструментов.

Складской стеллаж для кассет	Код	Габариты мм	Кассеты
кассеты 500	4551058	590x520x1910	12

СОЕДИНИТЕЛИ ДЛЯ СТЕЛЛАЖЕЙ



Фиксаторы Метос для соединения стеллажей друг с другом и повышения устойчивости конструкции. С помощью настенных фиксаторов стеллажи могут крепиться к стене. Материал – н/сталь.

Соединители для стеллажей	Код
933B настенный соединитель	4551392
933C соединитель для стеллажей	4551394

СКЛАДСКОЙ СТЕЛЛАЖ МЕТОС



Складские стеллажи Метос идеально подходят для хранения тарелок в держателях. Рама из нержавеющей трубы диаметром 20х20 мм. Нержавеющие полки выдерживают большую нагрузку. Расстояние между полками 340 мм. Ширина полки 330 мм или 520 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Складской стеллаж	Код	Габариты мм	Полки	Тарелки прибл.
Ширина 330 мм	4551344	1100x330x1910	5	600
Ширина 330 мм	4551346	590x330x1910	5	300
ширина 520 мм	4551348	1100x520x1910	5	1200
ширина 520 мм	4551350	590x520x1910	5	600

СТЕЛЛАЖИ МЕТОС ДЛЯ КАСТРЮЛЬ И КОТЛОВ



Стеллажи Метос для хранения кастрюль, котлов, контейнеров и т.д. Рама из нержавеющей трубы диаметром 20х20 мм. Решетчатые полки из нержавеющей проволоки. Расстояние между полками 513 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для кастрюль и котлов	Код	Габариты мм	Полки
Ширина 520 мм	4551300	590x520x1910	4
Ширина 520 мм	4551302	1100x520x1910	4



СТЕЛЛАЖИ МЕТОС ДЛЯ КОРЗИН С БУТЫЛКАМИ

Стеллажи для корзин для бутылок были разработаны для хранения напитков и пустых бутылок в стандартных корзинах. Наклонные полки облегчают доступ к товарам. Рама из нержавеющей трубы квадратного сечения 20 х 20 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж для корзин с бутылками	Код	Габариты мм
Для восьми корзин	4551006	960x320x1540
Для четырех корзин	4551004	510x320x1540

Корзины располагаются устойчиво на наклонных полках. Перемещение и заполнение корзин осуществляется быстро и без усилий.

Тележки и кухонный инвентарь









КУХОННЫЕ ТЕЛЕЖКИ МЕТОС



Широкий ассортимент кухонных тележек Метос предусматривает их использование для любой цели. Тележки Метос прочные и спроектированы для каждодневного использования. Все тележки имеют конструкцию полностью из нержавеющей стали, дополненную полипропиленовыми направляющими, в тележках для ГН контейнеров направляющие - стальные. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения во время движения тележки.

Тележки легко передвигаются. Все они имеют резиновые колеса диаметром 125 или 75 мм с шарикоподшипниками, два колеса снабжены блокировкой.

Многие тележки могут быть оснащены дополнительными рамами для избежания битья посуды. Рама должна быть заказана в одно время с тележкой, т. к. она собирается на заводе. Есть полезные дополнительные принадлежности для улучшения рабочего процесса, например, дополнительные полки для тележек с кассетами.

Плоская упаковка
Большинство тележек есть в наличии в плоской упаковке, т.е. они доставляются в упаковке несобранными. Тележки легко и быстро собираются с помощью инструкции и вложенных инструментов. Маленький размер плоской упаковки очень удобен при транспортировке.



Модели в плоской упаковке легко собираются по инструкции с помощью вложенных инструментов



Дополнительная предохранительная планка (подлежит заказу вместе с тележкой, не обеспечивается для моделей плоской упаковки) повышает устойчивость и жесткость тележек.



ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ ГН - КОНТЕЙНЕРОВ



Метос ГНТ-7 с дополнительной верхней полкой

Тележки Метос для ГН предназначены для хранения и перевозки пищи в рабочем процессе. Тележка ГН имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Тележки снабжены колесами, два из которых имеют блокировку. Направляющие имеют стопоры для защиты контейнеров от скольжения.

Дополнительная верхняя полка обеспечивает шумоизоляцию.

Модель ГНТ-7 помещает 7 шт. ГН1/1 контейнеров, а модель ГНТ-14 помещает 14 шт. ГН1/1. Расстояние между направляющими 75 мм. Модель ГНТ-12 помещает 12 шт. ГН1/1 контейнеров, а модель ГНТ-24 помещает 24 шт. ГН1/1. Расстояние между направляющими 105 мм.

Метос	Код	Габариты мм
ГНТ-7	4554056	410x588x850
ГНТ-14	4554058	770x588x850
ГНТ-12	4554060	410x588x1570
ГНТ-24	4554062	770x588x1570

Принадлежности	Код	Габариты мм
Верхняя полка ГНТ 7/12, нерж.	4554182	385x565x70
Верхняя полка ГНТ 14/24, нерж.	4554184	750x565x70

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ГНТ-7	4554204	1255x610x153
ФП ГНТ-14	4554206	1255x610x153
ФП ГНТ-12	4554208	1775x610x153
ФП ГНТ-24	4554210	1775x610x153



Метос ГНТ-14 с дополнительной верхней полкой



Метос ГНТ-12



Верхняя полка из нерж. для тележек ГНТ-14/24



Метос ГНТ-24



Тележки Метос с полками CXT -90



Тележки Метос с полками CXT -75

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС С ПОЛКАМИ

Тележки Метос с полками CXT -75 имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Модель CXT-90 оснащена решетчатыми пластиковыми полками и стальным нержавеющим корпусом.
Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 370 мм. Максимальный груз 120 кг.

Метос	Код	Габариты мм	Полка мм
CXT-75	4554064	765x585x1570	4 шт. 730x550
CXT-90	4554066	970x480x1570	4 шт. 900x450

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП CXT-75	4554212	1775x610x153 +1480x645x380
ФП CXT-90	4554214	1775x610x153

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ



Метос CET-70/2 для обслуживания

Тележки Метос для обслуживания с ручкой имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Максимальный груз 2-х ярусной полки 80 кг, 3-х ярусной 120 кг. Как вариант, тележка может быть дополнена нижней рамой.

Двухъярусная, расстояние между полками 495 мм

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
CET-70/2	4554068	685x485x800*	2 шт 650x450
CET-75/2	4554070	765x585x800*	2 шт 730x550
CET-105/2	4554072	1120x585x800*	2 шт 1085x550

*высота ручки 900 мм

Трехъярусная, расстояние между полками 230 мм

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
CET-75/3	4554074	765x585x800*	3 шт 730x550
CET-105/3	4554076	1120x585x800*	3 шт 1085x550

*высота ручки 900 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама CET-70*	4554172	740x540
Нижняя рама CET-75*	4554174	820x640
Нижняя рама CET-105*	4554176	1175x640
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л
Плоский ярус CET-70	4554173	
Плоский ярус CET-75	4554175	

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП CET-70/2	4554216	1480x645x380
ФП CET-75/2	4554218	1480x645x380
ФП CET-105/2	4554220	1480x645x380
ФП CET-75/3	4554222	1480x645x380
ФП CET-105/3	4554224	1480x645x380



Метос CET-75/2 для обслуживания



Метос CET-75/3 для обслуживания



Метос CET-105/3 для обслуживания

Складской товар

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ БЕЗ РУЧКИ

Тележки Метос для обслуживания без ручки имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Расстояние между ярусами 495 мм, в высоких моделях 595 мм. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Максимальный груз 80 кг.

Тележки могут быть оснащены дополнительной нижней рамой.

Высота 800 мм, расстояние между полками 495 мм

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
СЕТ-75ВХ/2	4554078	765x585x800	2 шт. 730x550

Высокая модель, высота 900 мм, расстояние между полками 595 мм

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
СЕТ-75ВХ/2высокая	4554080	765x585x900	2 шт. 730x550

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама СЕТ-75*	4554174	820x640
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л
Плоский ярус СЕТ-75	4554175	

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП СЕТ-75ВХ/2	4554226	1480x645x380
ФП СЕТ-75ВХ/2высокая	4554228	1480x645x380



Метос СЕТ-75ВХ/2 для обслуживания с дополнительной нижней рамой



Метос СЕТ-70/2 с полками из дерева для обслуживания

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ С ПОЛКАМИ ИЗ БУКА

Эти тележки имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки из медного бука имеют край профиля толщиной 2 см. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 2-х ярусной тележки 485 мм, 3-х ярусной 220 мм. Максимальный груз 80 кг.

Метос	Код	Габариты мм	Полки из бука мм
СЕТ-70/2 деревянная	4554082	710x445x800*	2 шт 640x430
СЕТ-70/3 деревянная	4554084	710x445x800*	3 шт 640x430
		* высота ручки 900 мм	

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП СЕТ-70/2 деревянная	4554230	1480x645x380
ФП СЕТ-70/3 деревянная	4554232	1480x645x380



Деревянная тележка для обслуживания Метос СЕТ-70/3

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ ДЕТСКИХ САДОВ

Тележки Метос для детских садов с ручкой имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 300 мм. Высота ручки 800 мм. Максимальный груз 80 кг.

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
СЕТ-75/2 низкая	4554086	765x585x600*	2 шт 730x550
		*высота ручки 800 мм	
Принадлежности	**Код**	**Габариты мм**	
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л	

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП СЕТ-75/2 низкая	4554234	1480x645x380



Метос СЕТ-75/2 низкая для детских садов

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ КАССЕТ 500 x 500 мм



БАТ-8 для Метос кассет с дополнительной нижней рамой и верхней полкой из нержавеющей стали

Тележки Метос для хранения и перевозки посудомоечных кассет 500x500 мм прочные, устойчивые и долговечные. Рама из нержавеющей стали, полипропиленовые направляющие для кассет со стопорами. Колеса тележки 125 мм, два из которых имеют блокировку.
Дополнительные принадлежности: нижняя рама, верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие, каплесборник из нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между направляющими
БАТ-4	4554088	590x590x800	4 кассет/ 160/120мм
БАТ-5	4554090	590x590x1050	5 кассет/ 160 мм
БАТ-6высокая	4554476	590x590x1050	6 кассет/ 228 мм
БАТ-8	4554092	590x590x1570	8 кассет/ 160 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Нижняя рама БАТ*	4554164	645x645	
Каплесборник	4550064	510x510x50	
Промежуточная полка	4554160	510x560x35	полка посередине
Верхняя полка	4554528	565x565x70	полка наверху

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП БАТ-4	4554236	1255x610x153
ФП БАТ-5	4554238	1255x610x153
ФП БАТ-6высокая	4554478	1775x610x153
ФП БАТ-8	4554240	1775x610x153



БАТ-4 для Метос кассет с дополнительной нижней рамой



Поднос для сбора капель, расположенный на нижних направляющих, предотвращает попадание капель и грязи на пол

ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР МЕТОС ДЛЯ КАССЕТ



Подставка для кассет БАС-3

Тележка-диспенсер Метос для кассет используется для самообслуживания. Вместимость тележки - 6 кассет. Две пары верхних направляющих расположены под углом для облегчения доступа к чашкам и стаканам. Рама из нержавеющей стали, полипропиленовые направляющие для кассет имеют стопоры. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Дополнительные принадлежности: нижняя рама, верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие, каплесборник из нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между направляющими
БАТ-6	4554094	590x590x1570	6 кассет/195 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама БАТ*	4554164	645x645
Каплесборник	4550064	510x510x50
Верхняя полка	4554160	510x560x35

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП БАТ-6	4554242	1775x610x153

Подставка для кассет	Код	Габариты мм	Кассета/расст. между направл
БАС-2	4554156	560x560x600	2 касс./195
БАС-3	4554154	560x560x850	3 касс./195



Метос тележка-диспенсер БАТ-6



Фотография показывает Метос долли с кассетами и крышкой, кассеты для мытья посуды можно увидеть на стр. 394.

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДОЛЛИ ДЛЯ КАССЕТ

Эта тележка предназначена для перевозки кассет. Тележка и ручка из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой

Метос	Код	Габариты мм	
Долли	4554124	520x520x205	без ручки
Долли	4554126	565x580x920	с ручкой

ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР МЕТОС



Тележка-диспенсер Метос, модель ТДТ

Тележка-диспенсер используется в раздаточной линии для хранения кассет или подносов. Вместимость тележки для кассет - 5 кассет, для подносов - около 70 подносов. Пружинное устройство поднимает поверхность на нужный уровень. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Два из колес тележки снабжены блокировкой.

Дополнительные принадлежности: ручка для более легкого передвижения, держатель для пластиковых ящиков со столовыми приборами.

Метос	Код	Габариты мм
РДТ для кассет	4554096	515 x 645 x 975
ТДТ для подносов	4554098	400 x 645 x 975
Принадлежности	**Код**	
Ручка*	4554198	Высота ручки 900мм
Держатель для пластиковых ящиков**	4554192	1100 мм

*заказывается с тележкой!

**высота ящика



Держатель для ящиков со столовыми приборами, для моделей ТДТ и РДТ. Ящики для столовых приборов на стр. 397.



Тележка-диспенсер Метос РДТ с дополнительным держателем для ящика

Тележка Метос ТЦТ для подносов и столовых приборов имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Вместимость около 100/200 подносов. Полка имеет круглый край профиля и звукоизоляцию. Два колеса с блокировкой. Модель ТЦТ-45 оснащена двумя пластиковыми ящиками для столовых приборов, модель ТЦТ-75 - четырьмя ящиками.
Дополнительные принадлежности: полка из нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм	Вместимость
ТЦТ-45	4554100	425 x 590 x 1005	100 шт
ТЦТ-75	4554102	765 x 590 x 1005	200 шт

Принадлежности	Код	Габариты мм
Верхняя полка ТЦТ-45	4554186	350 x 285 x 60
Верхняя полка ТЦТ-75	4554188	690 x 285 x 60
Раздатчик салфеток	4554189	450x320x140

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ТЦТ-45	4554244	1255 x 610 x 153
ФП ТЦТ-75	4554246	1255 x 610 x 153



Метос ТЦТ-75 для подносов и столовых приборов



Двусторонняя тележка для кассет ПЦТ-8



Раздатчик салфеток для тележки ТЦТ

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ТАРЕЛОК

Тележка Метос для тарелок для перевозки и хранения тарелок в держателях. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой.
Дополнительные принадлежности: нижняя рама.

Метос	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между полками
ПЦТ-6**	4554104	1010 x 415 x 900	6 кассет для обеденных тарелок/475мм
ПЦТ-8	4554106	765 x 630 x 900	8 кассет для обеденных тарелок/475мм
ПЦТ-12	4554108	765 x 630 x 1300	12 кассет для обеденных тарелок/425мм
ПЦТ-12 низкая	4554109	1010 x 630 x 900	12 кассет для обеденных тарелок/475мм

**односторонняя

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама ПЦТ-6 *	4554168	1065 x 470
Нижняя рама ПЦТ-8/12*	4554166	820 x 685
Нижняя рама ПЦТ-12 низкая*	4554534	1065 x 685

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ПЦТ-6**	4554248	1480 x 645 x 380
ФП ПЦТ-8	4554250	1480 x 645 x 380
ФП ПЦТ-12	4554252	1480 x 645 x 380
ФП ПЦТ-12 низкая	4554253	1480 x 645 x 380

**односторонняя



Двухсторонняя тележка Метос для тарелок ПЦТ-12 с дополнительной нижней рамой.



Тележка Метос для тарелок ПЦТ-6 с дополнительной нижней рамой

Складской товар

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Хорошо организованная система возврата посуды облегчает работу обслуживающего персонала. Универсальный ассортимент тележек Метос позволяет эффективно наладить процесс возврата посуды даже в самом ограниченном помещении.
Конструкция полностью из нержавеющей стали. Два колеса имеют блокировку, две полки, поддержка подносов и держатель для пластиковых ящиков для столовых приборов, включает 4 пластиковых ящика.
Дополнительно: емкость для отходов.

Метос	Код	Габариты мм	Полки мм
ЦОТ-75	4554110	765 x 585 x 800/1300	2 шт 730 x 550
ЦОТ-75 низкая	4554112	765 x 585 x 700/1100	2 шт 730 x 550

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Емкость для отходов из	4554190	270 x 370 x 325	нержавеющей стали 2x11 л
Верхняя полка ТЦТ-75	4554188	690 x 285 x 60	

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ЦОТ-75	4554254	1480 x 645 x 380
ФП ЦОТ-75 низкая	4554256	1480 x 645 x 380



Слева тележка Метос для сбора посуды ЦОТ-75 с дополнительной емкостью для отходов, справа модель тележки с полками БАТ-4



Емкость для отходов ЦОТ-75 из нержавеющей стали



Держатель для подносов для модели ЦОТ-110 или ЦОТ-282



Держатель для ящика со столовыми приборами для модели ЦОТ-110



Полка для тарелок для модели ЦОТ-110



Комбинированная тележка Метос ЦОТ-110 с дополнительными принадлежностями: полкой для тарелок, держателем для подносов, емкостью для отходов и нижней рамой

Комбинированную тележку Метос можно применять, например, при сервировке и уборке столов. Конструкция тележки полностью из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Вместимость тележки - 5 кассет по 500 мм или 460 мм. Расстояние между направляющими 165 мм. Направляющие имеют стопоры для защиты кассет от скольжения. По правую руку находится простая полка, как стандарт, дополнительно может быть полка для держателей тарелок. Тележка также может оснащаться нижней рамой.
Другие дополнительные принадлежности: добавочная полка, держатель для подносов, емкость для отходов (включая держатель и крышку), каплесборник, держатель для ящиков со столовыми приборами.

Метос	Код	Габариты мм
ЦОТ-110	4554114	1128 x 590 x 1040

Принадлежности	Код		Габариты мм
Нижняя рама ЦОТ-110*	4554170	заказывается с тележкой!	1185 x 645
Полка для держателей тарелок	4554178	с правой стороны тележки	515 x 560 x 180
Добавочная полка	4554160	с левой стороны тележки	510 x 560 x 35
Держатель для подносов	4554180	с левой/правой стороны	570 x 280 x 310
Емкость для отходов 30Л	4554442	с левой стороны тележки	540 x 210 x 125
Держатель для ящиков со столовыми приборами	4554200	с левой/правой стороны	540 x 210 x 125
Каплесборник	4550064	с левой стороны тележки	510 x 510 x 50

* подлежит заказу вместе с тележкой

Плоская упаковка	Код	Габариты мм
ФП ЦОТ-110	4554258	1480 x 645 x 380

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Комбинированную компактную тележку Метос применяют при сервировке и уборке столов. Конструкция тележки полностью из нержавеющей стали. Два колеса с блокировкой. Вместимость - кассеты 500 мм расстояние между направляющими 160 мм. Направляющие снабжены стопорами.

Метос	Код	Габариты мм
ЦОТ-282	4554116	1120 x 585 x 800*

*высота ручки 900 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Емкость для отходов с крышкой	4554202	310 x 210 x 310
Держатель для емкости	4554440	
Каплесборник	4550064	510 x 510 x 50

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ЦОТ-282	4554260	1480 x 645 x 380



Комбинированная модель Метос ЦОТ-82

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ СБОРА ПОДНОСОВ

Модель тележки Метос для сбора подносов либо одинарная, либо двойная. Стандартный размер подносов 430-530 х 325 мм. Рама из нержавеющей стали. Направляющие из полипропилена имеют стопоры. Расстояние между направляющими 125 мм, вместимость тележки 10 или 20 подносов. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой.
Другой размер подносов необходимо заказывать.
Дополнительные принадлежности: верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие.

Тележка без облицовки

Метос	Код	Габариты мм	Подносы
ТРТ-10	4554118	410x590x1570	10 шт 430-530x325 мм
ТРТ-20	4554452	775x590x1570	20 шт 430-530x325 мм

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ТРТ-10	4554262	1775x610x153
ФП ТРТ-20	4554456	1775x610x153



Одинарная тележка без облицовки ТРТ-10

Тележки с ламинированным покрытием: стандартные цвета белый, береза или бук. Другие цвета нужно заказывать. Если цвет не оговорен заранее, покрытие ламината будет цвета бука.

Метос	Код	Габариты мм	Подносы
ТРТ-10Ц	4554120	410x590x1570	10 шт 430-530 x 325 мм
ТРТ-20Ц	4554122	775x590x1570	20 шт 430-530 x 325 мм

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ТРТ-10Ц	4554264	1775x610x153
ФП ТРТ-20Ц	4554266	1775x610x153

Принадлежности	Код	Габариты мм
Верхняя полка	4554158	330x560x35
Предохранительная планка ТРТ-10*	4554165	464x642
Предохранительная планка ТРТ-20*	4554167	826x642

* подлежит заказу вместе с тележкой



Ламинированная двойная тележка ТРТ-20Ц с дополнительной верхней полкой из нержавеющей стали.



Ламинированная одинарная тележка ТРТ-10Ц

Складской товар

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ СПЕЦИЙ



Тележка для специй Метос СПТ-600

Тележка для специй перевозит специи к месту работы. Тележка имеет прочную конструкцию из нержавеющей стали. Есть две модели тележек. Два колеса снабжены блокировкой.

Метос	Код	Габариты	Вместимость
СПТ-500	4554128	400 x 475 x 920	25 шт банок тетра-пак
СПТ-600	4554130	600 x 550 x 850	28 шт банок тетра-пак



Тележка для специй Метос СПТ-500

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ МУКИ

Тележка для муки Метос плотная, прочная и полностью из нержавеющей стали. Два колеса снабжены блокировкой.

Метос	Код	Габариты мм
ЙАВ-100	2026446	480 x 600 x 600



Тележка для муки Метос ЙАВ-100

ТЕЛЕЖКА-ВАННА МЕТОС



Тележка-ванна Метос АВ-75

Тележка имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Благодаря бесшовной закругленной конструкции, тележка гигиеничная и гарантирует легкую очистку. Резиновые колеса 125 мм с шарикоподшипником. Типовой номер указывает вместимость. Ванна имеет закрывающий клапан.

Метос	Код	Габариты мм	Ванна мм
АВ-45	4116137	470 x 570 x 800	400 x 500 x 250
АВ-50	4116144	615 x 765 x800	550 x 700 x 140
АВ-70	4116148	470 x 670 x 800	400 x 600 x 300
АВ-75	4187085	610 x 610 x 700	550 x 550 x 250
АВ-90	4116151	615 x 765 x 800	550 x 700 x 250
АВ-175	4116154	610 x 610 x 720	550 x 550 x 550



Тележка-ванна Метос АВ-175

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ ПРИБОРОВ

Тележка Метос для замачивания приборов полностью из нержавеющей стали. Подходит для кассет 500 x 500 мм. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Емкость имеет закрывающий клапан.
Дополнительные принадлежности: желоб для приборов, который легко снимается для очистки.

Метос	Код	Габариты мм	Глубина ванны мм
245	4551240	550 x 550 x 700	250
263	4551292	желоб для приборов	



Тележка для замачивания приборов Метос 245

Складской товар

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА МЕТОС



Многофункциональная тележка Метос для слива продуктов с котла, приема с картофелечистки или овощерезки. Тележка избавляет от лишней работы. Регулируемые направляющие ГН, высота 450, 550, 650, 750 или 850 мм. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса 75 мм с шарикоподшипником, два из которых имеют блокировку.

Метос	Код	Габариты мм	Макс
МПТ-450, ГН1/1	4554132	570 x 400 x 1040	60 kg
МПТ-2/450, ГН2/1	4554133	590 x 720 x 1040	80 kg

Многофункциональная тележка Метос МПТ-450



Тележка для перевозки черных коробок Метос ПФТ-2

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ



Тележка для перевозки Метос ПФТ-67

Тележка для перевозки черных коробок ГН 1/1 Метос (свободное место 665 x 415 мм). Барьер держит нижнюю коробку на месте. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса 125 мм с шарико-подшипником, два из которых с блокировкой. Грузоподъемность 50 кг.

Метос	Код	Габариты мм
ПФТ-2	4554134	730 x 465 x920

Тележка-платформа Метос имеет полностью нержавеющую конструкцию. Резиновые колеса с шарикоподшипником, два из которых с блокировкой. Максимальный груз модели ПФТ-67 - 60 кг, модели ПФТ-75 - 200 кг.

Метос	Код	Габариты мм
ПФТ-67	4554136	730 x 465 x 920
ПФТ-75	4554138	820 x 600 x 900



Тележка для перевозки Метос ПФТ-75

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СУШКИ

Тележки Метос ДелиКэр предназначены для сушки, хранения и раздачи при упаковке порционных подносов. Конструкция тележки дает возможность ставить подносы боком, что способствует их быстрому высыханию. Данное решение экономит площадь.

Тележки полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса 125 мм с шарикоподшипником, два из которых с блокировкой.

ДелиКэр	Код	Габариты мм	Вместимость
СТД-ДЦ	4554140	1190 x 895 x 1685	64 подноса
Черный ящик	**Код**	**Габариты мм**	**Вместимость**
СТД-ББ	4554142	1930 x 770 x 1890	15 шт



Тележка ДелиКэр для хранения и сушки

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ БЕЛЬЯ



Метос ЛАТ для белья

Тележки Метос для белья предназначены для сбора грязного белья в ресторанах, служебных помещениях и т. д. Каркас тележки полностью из нержавеющей стали. Прочный хлопчатобумажный мешок крепится к каркасу с помощью веревок. Колеса тележки 125 мм, два из которых снабжены блокировкой.

Метос	Код	Габариты мм
ЛАТ	4554144	800 x 480 x 900

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
ФП ЛАТ	4554272	1255 x 610 x 153

СКРЕБОК



Скребок

Для удаления остатков пищи в контейнер для отходов без помощи рук или столовых приборов. Скребком можно дополнить большинство моделей столиков.

Скребок	Код
421	4551910



Тележка для отходов Метос ВАБ-45

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ ОТХОДОВ

Тележка Метос ВАБ для отходов представлена в виде конической емкости из серого пластика. Диаметр и объем: 458 мм/45 литров или 485 мм/65 литров. Съемная подставка на колесах из нержавеющей стали. Колеса тележки 75 мм, два из которых с блокировкой.
Поставка включает емкость и подставку на колесах, крышка является дополнительной принадлежностью.

Метос	Код	Диаметр	Высота	Объем
ВАБ-45	4554146	458 мм	535 мм	45 л
ВАБ-65	4554148	485 мм	580 мм	65 л

Принадлежности	Код
Крышка 45 л	4554194
Крышка 65 л	4554196



Тележка для отходов Метос ВАБ-65 с дополнительной крышкой.



Тележка для отходов Метос ВАТ-60

Тележка Метос ВАТ для отходов. Емкость с крышкой, отверстие 150 мм. Съемная подставка на колесах с ручкой из нержавеющей стали. Колеса тележки 75 мм, два из которых с блокировкой. Ручка снимается.

Метос	Код	Диаметр	Высота
ВАТ-60	4554150	285x555x660	60 1
ВАТ-120	4554152	555x555x660	2x60 1
ВАЦ-60 Только пластиковая емкость	4554526	285x555x620	60 л



Тележка для отходов Метос ВАТ-120

МЕТОС ТЕЛЕЖКА-МЕШОК

Метос тележка-мешок изготовлена из покрытой рильсаном стали. Конструкция удерживает мешок в растянутом состоянии. Цвет серый. Колеса тележки 75 мм.

Метос	Код	Габариты мм	Объем мешка
САТ-60	4551250	365 x 340 x 750 мм	60 л
САТ-125	4551248	485 x 450 x 800 мм	125 л



Тележка-мешок Метос

Складской товар

ШКАФЫ И ТЕЛЕЖКИ МЕТОС ДЛЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ



Тележка для биологических отходов Метос ЛБЙВ-2 с полкой для подносов и двумя емкостями для отходов по 30 литров

Шкафы и тележки Метос для биологических отходов изготовлены из нержавеющей стали. Съемные направляющие кольца и открытое дно облегчают очистку. Диаметр направляющего кольца 240 мм, за исключением модели ЛБЙВМ-2, у которой кольцо диаметром 180 мм. Ножки шкафа с регулировкой, тележки снабжены колесами диаметром 125 мм, два из которых с блокировкой. За доплату доставляется опускаемая полка для подноса. Полка легко устанавливается на место.

Шкафы для отходов	**Код**	**Габариты мм**	**Емкость**
ЛБЙК-1	4208458	400 x 580 x 850	30 л
ЛБЙК-2	4208465	800 x 580 x 850	2x30 л

Тележки для отходов	**Код**	**Габариты мм**	**Емкость**
ЛБЙВ-1	4208472	400 x 580 x 850	30 л
ЛБЙВ-2	4208497	800 x 580 x 850	2x30 л
ЛБЙВМ-2	4208507	400 x 580 x 850	2x10 л

Принадлежности	**Код**	**Габариты мм**	**Емкость**
Полка для подноса	4150906	400 x 250	
Полка для подноса	4150977	800 x 250	

Принадлежности	**Код**		
Кольцо управления	4208627	диам. 240 мм	
Кольцо управления	4150913	диам. 180 мм	
Пластиковая емкость для отходов	4150938		30 л



Метос ЛБЙВ-1 с емкостью для отходов 30 литров



Метос ЛБЙВМ-2 с полкой для подносов и двумя емкостями для отходов по 10 литров



Открытая конструкция полностью из нержавеющей стали очень гигиенична, не собирает грязи



Съемное направляющее кольцо



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ТАРЕЛОК МЕТОС СЕРВИСТАР

Стеллажи для тарелок экономят пространство на кухне, например, 80 тарелок занимают всего 0,5 м2 (модель Метос Сервистар Гастро 80). Тарелки легко ставить и снимать. Запатентованная 3-«пальцевая» система креплений гарантирует прочное удержание тарелки на своем месте в строго горизонтальном положении. Расстояние между «пальцами» 80 мм, максимальный диаметр тарелки 300мм.

Прочный корпус полностью из нержавеющей стали. В ассортименте настольные, настенные и передвижные модели.

Принадлежности за доплату: верхняя полка, защитный кожух и блокирующее приспособление для тарелок при использовании стеллажей в сложных условиях транспортировки.





Метос		Код	Вместимость
Тележка-стеллаж для тарелок	Сервистар Гастро 30	4181950	30
Тележка-стеллаж для тарелок	Сервистар Гастро 40	4181952	40
Тележка-стеллаж для тарелок	Сервистар Гастро 60	4181954	60
Тележка-стеллаж для тарелок	Сервистар Гастро 80	4181956	80
Тележка-стеллаж для тарелок	Сервистар Гастро 120	4181958	100
Стеллаж для тарелок	Сервистар Портабел 10	4181960	10
Стеллаж для тарелок	Сервистар Портабел 20	4181962	20
Настенный стеллаж для тарелок	Сервистар Статик 7	4181964	7
Настенный стеллаж для тарелок	Сервистар Статик 10	4181966	10
Настенный стеллаж для тарелок	Сервистар Статик 20	4181968	20

ПОДЪЕМНАЯ ТЕЛЕЖКА МЕТОС

Подъемная тележка Метос облегчает обработку груза при транспортировке продуктов персоналом. Работает от батарейки 24 В. Высота подъема 130-145 мм. Максимальная грузоподъемность 80 кг. Четыре управляющих колеса, два с блокировкой. Конструкция из обожженной стали. Платформа из ХД полиэтилена. Зарядное устройство 230В 1~.

Метос	Код	Габариты мм	Платформа мм
Транслифт НМ 80	4184984	600 x 795 x 1600	470 x 600



Подъемная тележка Метос Транслифт НМ 80







ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МЕТОС ПРОФФ





Принадлежности Профф дают возможность использовать много практичных аксессуаров, а также сочетать в любой последовательности холодные и горячие модули. На картинке изображены стол с бачком для мусора 4204140, рабочая поверхность с отверстием для мусора 180 мм 4205633 и угловой шкаф 4180410

Ассортимент кухонных принадлежностей ПРОФФ даст Вам истинное представление о профессиональной кухне нового тысячелетия. Использование принадлежностей совместно с оборудованием ПРОФФ дает уникальную возможность поднять производственную гигиену и эргономичность кухни на качественно новый уровень.

Отличительной чертой дизайна линии ПРОФФ является закругление переднего края и защита от брызг. Прочные ручки, сделанные из полипропилена, легко мыть, они выдерживают воздействие всех химикатов, которые используются на кухне.

Вы можете либо приобрести стандартное оборудование ПРОФФ, либо создать свой собственный дизайн. Начните планировку с выбора ширины рабочей поверхности: 650 или 700 или 800 мм. Ширина нижних модулей 400 мм.

Стандартная высота столов ПРОФФ составляет 900 мм, ножки регулируются по высоте +- 25 мм. Выдвижная часть ножек полностью скрыта ровной закругленной внешней поверхностью. Квадратные ножки сделаны из нержавеющей трубы размером 40 на 40 мм. Можно также приобрести принадлежности ПРОФФ с высокой базой - расстояние от нижней полки до пола - 250 мм. Стандартная защита от брызг на моечных столах составляет 60 мм. По заказу возможна защита от брызг высотой 60-200 мм.

Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим представителем Метос для уточнения деталей.



Единая рабочая поверхность, выполненная под заказ в соответствии с Вашими потребностями. Прочная рама из нержавеющей стали.



Моечный стол с приподнятым краем 7 мм. Стандартная защита от брызг на моечных столах составляет 60 мм, по заказу возможна брызгозащита высотой 60-200 мм.



Все ящики оснащены рамой для гастроемкостей (гастроемкости в стандартную комплектацию не входят). Телескопические направляющие позволяют полностью выдвинуть ящики

СТАНДАРТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МЕТОС ПРОФФ

Стандартные столы Метос Профф состоят из столешницы ипредставленных ниже элементов. Стандартная ширина столешницы 650 мм. Вы также можете скомплектовать столы по своему усмотрению, используя стандартные элементы, представленные на следующей странице.



Настенный шкаф ХЦБ-2



Высокий шкаф ФЦ-2

Настенные шкафы Профф

Однодверные	**Код**	**Габариты мм**
ХЦБ-1/R, 1 полка	4250140	400x320x700
ХЦБ-1/L, 1 полка	4250141	400x320x700
ХЦБ-1/R, 2 полки	4250150	400x320x900
ХЦБ-1/L, 2 полки	4250151	400x320x900
ХЦБ-1/R, 3 полки	4250160	400x320x1100
ХЦБ-1/L, 3 полки	4250161	400x320x1100
ХЦБС-1 сплошная полка	4204277	400

Двухдверные	**Код**	**Габариты мм**
ХЦБ-2, 1 полка	4204252	800x320x700
ХЦБ-2, 2 полки	4205746	800x320x900
ХЦБ-2, 3 полки	4205753	800x320x1100
ХЦБС-2, сплошная полка	4204284	800
ХЦБ-1 замок	4204288	
ХЦБ-2 замок	4204428	

Высокие шкафы Профф	**Код**	**Габариты мм**
ФЦ-1/R, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250170	600x600x2000
ФЦ-1/L, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250171	600x600x2000
ФЦ-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204925	800x600x2000
ФЦ-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204932	1200x600x2000
ФЦ-1 замок	4204952	
ФЦ-2 замок	4204949	

Низкие шкафы Профф		**Габариты мм**	
НЦ-400/R	4250130	400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
НЦ-400/L	4250131	400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
НЦ-800	4205143	800x650x900	2 двери, регулируемая полка
НЦ-1200	4205168	1200x650x900	3 двери, регулируемая полка
НЦ-1600	4205175	1600x650x900	4 двери, регулируемая полка
Стол-шкаф с раздвижными дверцами			
800	4180460	800x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка
1200	4180470	1200x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол	**Код**	**Габариты мм**
сплошная полка	4180400	940/940x650x900

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол-шкаф	**Код**	**Габариты мм**
левая дверь, сплошная полка	4180410	940/940x650x900

Повышение заднего края 60 мм

Складской товар



Низкий шкаф НЦ-1200

Стол-шкаф с раздвижными дверцами



Угловой стол

Угловой стол-шкаф

СТАНДАРТНЫЕ СТОЛЫ МЕТОС ПРОФФ

Рабочий стол Профф	Код	Габариты мм
1200 сплошная полка	4180420	1200x650x900
1600 ящик Д-1, сплошная полка	4180430	1600x650x900
1800 ряд ящиков Д-3, шкаф ЦБ-1, сплошная полка	4180500	1800x650x900
2000 шкаф ЦБ-2, сплошная полка	4180480	2000x650x900

Повышение заднего края 60 мм



Рабочий стол 1200,
код 4180420



Рабочий стол 1600,
код 4180430



Рабочий стол 1800,
код 4180500



Рабочий стол 2000,
код 4180480

Рабочий стол Профф	Код	Габариты мм
1200 ванна П520, решетчатая полка	4180440	1200x650x900
1600 ванна П520, ящик Д-1, решетчатая полка	4180450	1600x650x900
1800 ванна П520, ряд ящиков Д-3, решетчатая полка	4180510	1800x650x900
2000 ванна БЕ 55, шкаф ЦБ-2, решетчатая полка	4180490	2000x650x900

Повышение заднего края 60 мм



Стол с моечной ванной 1200,
код 4180440



Стол с моечной ванной 1600,
код 4180450



Стол с моечной ванной 1800,
код 4180510



Стол с моечной ванной 2000,
код 4180490

СТОЛЕШНИЦЫ ПРОФФ

Длина столешницы варьируется в пределах 400 - 3900 мм, длиннее - по спецзаказу.

Столешница Профф	Код	Габариты мм
Рабочий стол 650	4204256	длина х 650х900
Рабочий стол 700	4204261	длина х 700х900
Рабочий стол 800	4204264	длина х 800х900
Моечный стол 650	4204266	длина х 650х900
Моечный стол 700	4204271	длина х 700х900
Моечный стол 800	4204274	длина х 800х900

Повышение заднего края	Код
60-100мм	4205792
100-200 мм	4205802

Пара ножек	Код
Пара ножек Профф	4204275

ЭЛЕМЕНТЫ ПРОФФ, РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА 140 мм

Шкаф с полкой	Код	Габариты мм
ЦБ-1, 1 дверь	4204044	400х640х730
ЦБ-2, 2 двери	4204051	800х640х730

С одной сплошной полкой.

Яшики	Код	Габариты мм
Д-1 ГН макс выс 100	4204086	400х640х250
Д-2 ГН макс выс 200	4204118	400х640х730
Д-3 ГН макс выс 150	4204125	400х640х730
Д-4 ГН макс выс 100	4204132	400х640х730

С телескопическими направляющими, рама для посуды ГН

Шкаф для отходов	Код	Габариты мм
Шкаф для отходов 400	4204140	400х640х730

Низкая основа, высота 140 мм

Основа	Код	Габариты мм
ЛС-4, ширина 400	4204157	400х564х140
ЛС-8, ширина 800	4204164	800х564х140
ЛС-12, ширина 1200	4204171	1200х564х140
ЛС-16, ширина 1600	4204173	1600х564х140
ЛС-20, ширина 2000	4204175	2000х564х140

Круглые ножки, высота 140 мм, глубина 564 мм

Подставка на колесах	Код	Габариты мм
ЦС 390, ширина 390	4204189	390х534х140
ЦС 790, ширина 790	4204196	790х534х140

Высота 140 мм, глубина 534 мм

ЭЛЕМЕНТЫ ПРОФФ, РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА 250 мм

Шкаф с полкой	Код	Габариты мм
ЦБХ-1 / Р, 1 дверь	4250110	400х640х620
ЦБХ-1 / Л, 1 дверь	4250111	400х640х620
ЦБХ-2, 2 двери	4205893	800х640х620

С одной сплошной полкой.

Ящики	Код	Габариты мм
ДХ-3	4205908	400х640х620

С телескопическими направляющими, рама для посуды ГН 2х100 + 1х150 мм

Высокая основа, высота 250 мм

Основа	Код	Габариты мм
ЛСХ-4, ширина 400	4205915	400х564х250
ЛСХ-8, ширина 800	4205922	800х564х250
ЛСХ-12, ширина 1200	4205947	1200х564х250

Квадратные ножки из нерж. трубы 40х40 мм

ЭЛЕМЕНТЫ ПРОФФ ДЛЯ ВЫСОТЫ 140 И 250 ММ

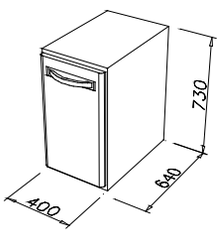
Направляющие	Код	
Р-4	4204069	для кассет
Р-7	4204076	для посуды ГН
РТ-3	4205841	для кассет
РР-4	4205866	для кассет
РР-7	4205859	для посуды ГН



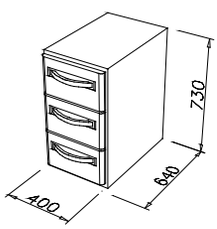
Закругленный передний край



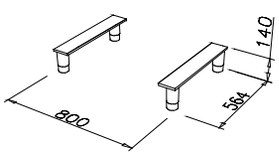
Повышение заднего края



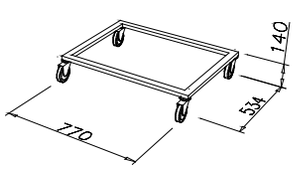
Шкаф с полкой ЦБ-1, код 4204044



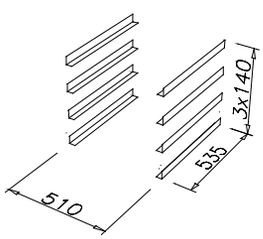
Ряд ящиков Д-3, код 4204125



Низкая основа ЛС-8, код 4204164



Подставка с колесами ЦС 790, код 4204196



Направляющие Р-4 для кассет, код 4204069

Полка, 1м	Код
С Сплошная, н/с полка	4204213
ГС решетчатая полка	4204238

ВАННЫ

Ванны	Код	Габариты мм
К 1	4205224	250х100х125
К 2	4205231	290х155х125
К 314	4205249	335х200х140
К 414	4205256	170х400х140
Т 29	4205263	290х400х160

Ванна	Код	Габариты мм
П 314	4205288	335х300х140
П 414	4205295	335х400х140
П 420	4205305	335х400х200
П 425	4205312	335х400х250
П 4420	4205351	400х400х200
П 4425	4205369	400х400х250
П 520	4180932	500х400х200
П 525	4180957	500х400х250
БЕ 55	4205383	550х500х240
П 620	4182538	600х400х200
П 625	4182545	600х400х250
П 630	4182552	600х400х300
ПЕ 70	4205418	700х440х240
СК 55/25	4180964	550х550х250
П 6528	4205432	600х500х280
П 75525	4205457	700х550х250
П 75530	4205464	700х550х300
П 532, ванна ГН	4180996	510х305х210
Д2714	4204809	Ø 270
Д3714	4204816	Ø 370
Д3814	4204823	Ø 380

Подставка для досок	Код
РЦБ	4204206

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Изделие	Код
Фильтр СА212	4181943
Шаровой клапан с решеткой	4205489
Сливной донный клапан	4205496
Сифон для одной ванны	4205506
Сифон для двух ванн	4205513
Разрыв струи	4205538
Подключение к посудом.машине	4205546
Направляющие для стола предмойки	4205552
Направляющие	4205577
Донный клапан с решеткой	4204828
Косой торец	4205584
Углубление для колонны в углу	4205591
Углубление для колонны в середине	4205601
Угловое соединение	4205619
Сниженная столешница	4205627
Отверстие для отходов 240мм, нерж.сталь, крышка	4180918
Отверстие для отходов 180мм, нерж.сталь, крышка	4205633
Фартук выс 0-200мм ь 1м	4205665
Фартук выс 200-300мм ь 1м	4205672
Фарук выше 300мм ь 1м	4205697
Замок для ЦБ-1&ЦБХ-1	4204862
Замок для ЦБ-2&ЦБХ-2	4204887
Доп. полка ЦБ-1&ЦБХ-1	4205778
Доп. полка ЦБ-2&ЦБХ-2	4205785
Выдвижная полка 400х600 мм	4205827
Выдвижная полка 800х600 мм	4205834

СТОЛЫ МЕТОС КЛАССИК



Серия нержавеющих столов Метос Классик предназначена для всех столовых и ресторанов.

Метос Классик представляет собой серию столов, которые изготавливаются по индивидуальному заказу клиента. Конструкция столов из долговечной и легко очищаемой нержавеющей стали.

Толщина нержавейки 1 мм. Трубы ножек размером 30x30x1 мм и горизонтальные трубы размером 20x30x1 мм. Верхняя рама подставки из нержавеющей профильной стали 20x30x3 мм, к которой крепится столешница. По желанию можно собрать любой стол. Вначале следует определиться с шириной (650, 700 или 800 мм) и общей длиной стола. При необходимости в определенное место можно добавить ванну. Задний край стола можно повысить. В столешницу входит открытая подставка. Определить количество ножек. В подставку установить желаемую единицу модульным размером 400 мм. Выдвижной ящик серии Классик снабжен посудой ГН 1/1-65, шкаф снабжен одной полкой. Дополнительные полки заказать отдельно.

Настенные шкафы Метос изготовлены из прочной нержавеющей стали. Шкаф и двойные дверцы легко чистить. Дверца с магнитным замыканием. Регулировка полок 25 мм.

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	

Шкаф 400	**Код**	**Габариты мм**
СК 1-700/R - одна полка	4250045	400x320x700
СК 1-700/L - одна полка	4250046	400x320x700
СК 1-900/R - две полки	4250055	400x320x900
СК 1-900/L - две полки	4250056	400x320x900
СК 1-1100/R - три полки	4250065	400x320x1100
СК 1-1100/L - три полки	4250066	400x320x1100
СК 1 - полка	4150247	400
СК-1 замок	4150251	
Шкаф 800	**Код**	**Габариты мм**
СК 2 - одна полка	4150222	800x320x700
СК 2 - две полки	4188586	800x320x900
СК 2 - три полки	4188593	800x320x1100
СК 2 - полка	4150254	800
СК-2 замок	4150258	

СТОЛЫ METOC КЛАССИК

Классик	Код	Габариты мм
Столешница раб.стола 650	4184535	длина x650x900
Столешница раб.стола 700	4184540	длина x700x900
Столешница раб.стола 800	4184542	длина x800x900
Столешница моечн.стола 650	4184545	длина x650x900
Столешница моечн.стола 700	4184550	длина x700x900
Столешница моечн.стола 800	4184552	длина x800x900

Повышение заднего края	Код
60-100мм	4205792
100-200 мм	4205802

Пара ножек	Код
Классическая пара ножек	4184553

Шкафы	Код
Х-1	4180756
Х-2	4180763
Полка Х-1	4205707
Полка Х-2	4205714

Направляющие	Код
Й-4	4180788
Й-7	4180795

Ящики	Код
Л-1	4187543
Л-3	4180805
Л-4	4180837
Шкаф для мусора	4188040

Колеса	Код
ПА 390 мм	4187575
ПА 790 мм	4187092

Подставка для досок	Код
ЛТ	4180876

Полка к подставке	Код
Сплошная · 1м	4180851
Решетчатая · 1м	4180869

Раковины	Код	Габариты мм
К 1	4205224	250x100x125
К 2	4205231	290x155x125
К 314	4205249	335x200x140
К 414	4205256	170x400x140
Т 29	4205263	290x400x160

Ванны	Код	Габариты мм
П 314	4205288	335x300x140
П 414	4205295	335x400x140
П 420	4205305	335x400x200
П 425	4205312	335x400x250
П 4420	4205351	400x400x200
П 4425	4205369	400x400x250
П 520	4180932	500x400x200
П 525	4180957	500x400x250
БЕ 55	4205383	550ь500ь240
П 620	4182538	600x400x200
П 625	4182545	600x400x250
П 630	4182552	600x400x300
ПЕ 70	4205418	700x440x240
СК 55/25	4180964	550x550x250
П 6528	4205432	600x500x280
П 75525	4205457	700x550x250
П 75530	4205464	700x550x300
П 532, ванна ГН	4180996	510x305x210



Х-1: шкаф 400 мм
Х-2: шкаф 800 мм



Й-4: направляющие для четырех кассет



Й-7: направляющие для семи посуд ГН1/1-65



Л-3: блок из трех ящиков,
Л-1: ящик под столешницей



Л-4: блок из четырех ящиков



ЛТ: подставка для резательных досок



Широкий набор ванн стандартного размера



Ванны закругленные



Раковины закругленные

Ванны	Код	Габариты мм
Д2714	4204809	ø 270
Д3714	4204816	ø 370
Д3814	4204823	ø 380

Дополнительные принадлежности	Код
Посуда для отходов СА212	4181943
Шариковый клапан	4205489
Донный клапан с переливом	4205496
Сифон для 1 ванны	4205506
Сифон для 2 ванн	4205513
Разрыв струи	4205538
Клапан с решетчатым дном	4204828
Соединитель машины	4205546
Направляющие для кассеты	4205552
Рельсы для кассеты	4205577
Косой бок	4205584
Отверстие для колонны в углу	4205591
Отверстие для колонны в середине	4205601
Соединение углового стола	4205619
Спушенная столешница	4205627
Отверстие для отходов 240мм, нержав., крышка	4180918
Отверстие для отходов 180мм, нержав., крышка	4205633
Вертикальная панель х 0-200мм х 1м	4205665
Вертикальная панель х 200-300мм х 1м	4205672
Вертикальная панель выше 300мм х 1м	4205697
Х-1 замок	4204848
Х-2 замок	4204855



Посуда для сбора остатков с ситом, круглая, легко чистить.



Круглое отверстие с манжетом

СТОЛЫ С РЕГУЛИРОВКОЙ ВЫСОТЫ МЕТОС



Стол с регулировкой высоты Метос эргономный. Нажатием кнопки высота регулируется в пределах 700...900 мм. На рисунке показан стол с приподнятой задней кромкой.

В современной профессиональной кухне большое внимание уделяется эргономичности и целесообразности рабочих операций. Естественно - это относится и к столам. Каждый человек в силу анатомических особенностей работает по-своему, поэтому столы должны удовлетворять различным требованиям. При выполнении многих операций важно, чтобы усилие руки провильно передавалось на рабочий инструмент. Для этого стол должен быть ниже нормального. При использовании многих машин, например, машин для резки, рекомендуется снижать высоту стола, чтобы избежать разных профессиональных заболеваний рук и плеч.

Рабочая высота стола Метос с регулировкой высоты в пределах 70 - 90 см. Благодаря регулировке ножек стол всегда стоит горизонтально. Стол снабжен трансформатором. Мотор работает от напряжения 24 В, обеспечивая безопасность стола. Максимальная загрузка стола 200 кг. В серию входит два стола: длиной 1300 или 1700 мм.

Рабочая высота устанавливается при помощи мотора. Конструкция из прочной нержавеющей стали. Кнопка управления доступна, и защищена.

Стол с ручной регулировкой высоты Метос оборудован гидравлическим усилением. Стол устанвливается там, где электрическое подключение невозможно.

Стол с регулировкой	**Код**	**Габариты мм**	**Эл. соединение**
ATE700	4136101	700x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
ATE1500	4136109	1500x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
ATE1900	4136113	1900x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
ATE2300	4136117	2300x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
Стол с ручной регулировкой	**Код**	**Габариты мм**	
ATXM1065	4136130	1000x650x700/900	
ATXM1265	4136131	1200x650x700/900	
ATXM1365	4136132	1300x650x700/900	
ATXM1665	4136133	1600x650x700/900	
ATXM2065	4136134	2000x650x700/900	

Дополнительные принадлежности		
Шкаф КХ-1/R	4250085	400x560x438
Шкаф КХ-1/L	4250086	400x560x438
Шкаф КХ-2	4136119	800x560x438
Ряд ящиков КЛ-3	4136120	400x560x438
Ящик Л-1	4187543	400x560x187
Повышение заднего края РЛ	4205792	высота 60-100мм x 1м
Решетчатая полка	4180869	
Сплошная полка	4180851	

При выборе дополнительных принадлежностей учитывайте, что свободное пространство под столешницей равно длине столешницы минус 300мм.



Стол с ручной регулировкой высоты.

РУКОМОЙНИК МЕТОС

При работе на кухне очень важно соблюдать гигиену рук. Серия мебели из нержавеющей стали Профф включает в себя также рукомойник. Внизу рукомойника однодверный шкаф с отверстием для использованных бумажных полотенец. Внутри шкафа пластиковая емкость для мусора и место для моющих средств и чистых полотенец. Предлагаются модели либо с обычным смесителем с одной ручкой, либо с электронным смесителем на фотоэлементе. Все модели имеют повышенный задний край.

Рукомойник Метос	**Код**	**Габариты,мм**	**кВт**
ХВ-400	4204286	400x650x900	-
ХВЕ-400	4204289	400x650x900	0,01



Рукомойник Метос

НАСТЕННЫЕ ПОЛКИ МЕТОС

Система настенных полок Метос дает возможность установить полки по желанию. Расстояние между полками регулируется бесступенчато. Подвески с винтами. Полка сплошная или решетчатая.

Подвески и направляющие из анодированного алюминия. Полки из прочной нержавеющей стали. Полка с повышенным задним краем и обработанным переднем краем, что улучшает грузоподъемность полки. Промежуток между подвесками определяется согласно применению.



Настенные полки Метос

Сплошная полка	Код
580x300мм	4188522
680x300мм	4188547
780x300мм	4150367
880x300мм	4150374
980x300мм	4150381
1080x300мм	4188018
1180x300мм	4150399
1280x300мм	4150409
1380x300мм	4188025
1480x300мм	4150416
1580x300мм	4150423
1680x300мм	4150448
1780x300мм	4150455
1880x300мм	4205048
1980x300мм	4150462

Решетчатая полка	Код
580x300мм	4188554
680x300мм	4188032
780x300мм	4150487
880x300мм	4150494
980x300мм	4150504
1080x300мм	4188057
1180x300мм	4150511
1280x300мм	4150529
1380x300мм	4188064
1480x300мм	4150536
1580x300мм	4150543
1680x300мм	4150568
1780x300мм	4150575
1880x300мм	4205055
1980x300мм	4150582

Сплошная полка	Код
580x400мм	4188258
680x400мм	4188071
780x400мм	4188089
880x400мм	4188096
980x400мм	4188113
1080x400мм	4188138
1180x400мм	4188145
1280x400мм	4188152
1380x400мм	4188177
1480x400мм	4188184
1580x400мм	4188191
1680x400мм	4188219
1780x400мм	4188226
1880x400мм	4205062
1980x400мм	4188233

Решетчатая полка	Код
580x400мм	4188265
680x400мм	4188272
780x400мм	4188297
880x400мм	4188314
980x400мм	4188321
1080x400мм	4188339
1180x400мм	4188346
1280x400мм	4188353
1380x400мм	4188378
1480x400мм	4188385
1580x400мм	4188392
1680x400мм	4188427
1780x400мм	4188434
1880x400мм	4205087
1980x400мм	4188441

Подвеска, алюминий	Код
280мм	4150342
380мм	4187776
480мм	4187582
515мм, наклонная	4187783

Рельсы, алюминий	Код
300мм	4150279
600мм	4150286
900мм	4150293
1200мм	4150303
1600мм	4150328
2000мм	4150335

Подвеска, нержавеющие	Код
270мм	4187585
370мм	4187586

Рельсы, нержавеющие	Код
400мм	4150281
600мм	4150282
1000мм	4150283

Полка для кассет	Код
580x520мм	4188459
1080x520мм	4188466
1680x520мм	4188473

ШКАФ МЕТОС ДЛЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Шкаф для уборочного инвентаря Метос предназначен для хранения уборочных инструментов с ручкой. Шкаф крепится к стене на высоте 50 см от пола. Дно и потолок открытые, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха.

Метос	Код	Габариты мм
СВСК	4150261	800x400x1850



Шкаф для уборочного инвентаря Метос

СТЕЛЛАЖИ МЕТОС

Метос предлагает удобную и гигиеничную систему стеллажей для хранения. Стойки имеют регулируемые по высоте ножки. Высота полок регулируется с интервалом 150 мм. Максимальная загрузка с алюминиевыми стойками – 600 кг, со стойками из н/стали – 1200 кг. Грузоподъемность одной полки – 100-150 кг в зависимости от длины. Пластиковые решетчатые полки изготовлены из прочной пищевой пластмассы, способной выдерживать температуру –30 С. Пластиковые полки можно мыть в посудомоечной машине. Распорки крепятся к задним сторонам стоек. Система стеллажей будет очень устойчива, если усилить распорками каждый третий стеллаж. Наши дизайнеры помогут Вам создать Вашу индивидуальную систему хранения.



Сплошные полки из нержавеющей стали и алюминия.



Алюминиевые решетчатые полки. Все колонны позволяют регулировку расстояния полки на 15 см.



Решетчатая полка из нержавеющей стали. Все полки с быстрым креплением.



Пластмассовая решетчатая полка. Для всех полок угловой соединитель.



Современная система стеллажей Метос быстро создает индивидуальный стеллаж. Полки и стойки из нержавеющей стали или алюминия. Стеллаж легко переустановить, добавить или переместить на другое место. Монтаж легкий и быстрый, инструмент требуется только для крепления распорки.

300 мм

Алюминий	**Код**	**Габ., мм**
Стойка	4201021	300x1600
Стойка	4201039	300x1800
Стойка	4201046	300x2000
Алюминий	**Код**	**Габ., мм**
Решетчатая полка	4201053	300x600
Решетчатая полка	4201065	300x800
Решетчатая полка	4201072	300x900
Решетчатая полка	4201086	300x1000
Решетчатая полка	4201093	300x1200
Решетчатая полка	4201103	300x1400
Решетчатая полка	4201108	300x1500
Алюминий	**Код**	**Габ., 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**	**Габ., мм**
Распорка	4201484	
Угловой соединитель	4202495	

Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**
Стойка	4202978	300x1600
Стойка	4202985	300x1800
Стойка	4202992	300x2000
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**
Решетчатая полка	4202745	300x600
Решетчатая полка	4202752	300x800
Решетчатая полка	4202777	300x900
Решетчатая полка	4202784	300x1000
Решетчатая полка	4202791	300x1200
Решетчатая полка	4202801	300x1400
Решетчатая полка	4202819	300x1500
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., 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**	**Габ., мм**
распорка	4202463	
угловой соединитель	4202495	

Складской товар

	400 мм		500 мм		600 мм	
Алюминий	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Стойка	4201029	400x1600	4201269	500x1600	4201695	600x1600
Стойка	4201036	400x1800	4201276	500x1800	4201685	600x1800
Стойка	4201043	400x2000	4201283	500x2000	4201697	600x2000
Алюминий	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Решетчатая полка	4201068	400x600	4201318	500x600	4201847	600x600
Решетчатая полка	4201075	400x800	4201325	500x800	4201692	600x800
Решетчатая полка	4201082	400x900	4201332	500x900	4201854	600x900
Решетчатая полка	4201117	400x1000	4201357	500x1000	4201861	600x1000
Решетчатая полка	4201124	400x1200	4201364	500x1200	4201879	600x1200
Решетчатая полка	4201131	400x1400	4201371	500x1400	4201886	600x1400
Решетчатая полка	4201149	400x1500	4201389	500x1500	4201702	600x1500
Алюминий	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Сплошная полка	4201156	400x600	4201396	500x600	4201893	600x600
Сплошная полка	4201163	400x800	4201406	500x800	4201727	600x800
Сплошная полка	4201188	400x900	4201413	500x900	4201734	600x900
Сплошная полка	4201195	400x1000	4201438	500x1000	4201741	600x1000
Сплошная полка	4201205	400x1200	4201445	500x1200	4201759	600x1200
Сплошная полка	4201212	400x1400	4201452	500x1400	4201766	600x1400
Сплошная полка	4201237	400x1500	4201477	500x1500	4201773	600x1500
Алюминий	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Распорка	4201484		4201484		4201484	
Угловой соединитель	4202495		4202495		4202495	
Пластик	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Решетчатая полка	4201519	400x600	4201607	500x600	4201903	600x600
Решетчатая полка	4201526	400x800	4201614	500x800	4201928	600x800
Решетчатая полка	4201533	400x900	4201621	500x900	4201935	600x900
Решетчатая полка	4201558	400x1000	4201639	500x1000	4201942	600x1000
Решетчатая полка	4201565	400x1200	4201646	500x1200	4201967	600x1200
Решетчатая полка	4201572	400x1400	4201653	500x1400	4201974	600x1400
Решетчатая полка	4201597	400x1500	4201678	500x1500	4201981	600x1500
Угловой соединитель	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
для решетчатой пластиковой полки	4201798		4201798		4201798	
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Стойка	4202022	400x1600	4202255	500x1600	4202921	600x1600
Стойка	4202047	400x1800	4202262	500x1800	4202551	600x1800
Стойка	4202054	400x2000	4202287	500x2000	4202939	600x2000
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Решетчатая полка	4202061	400x600	4202294	500x600	4202569	600x600
Решетчатая полка	4202079	400x800	4202304	500x800	4202576	600x800
Решетчатая полка	4202086	400x900	4202311	500x900	4202583	600x900
Решетчатая полка	4202093	400x1000	4202329	500x1000	4202618	600x1000
Решетчатая полка	4202103	400x1200	4202336	500x1200	4202625	600x1200
Решетчатая полка	4202128	400x1400	4202343	500x1400	4202632	600x1400
Решетчатая полка	4202135	400x1500	4202368	500x1500	4202657	600x1500
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
Сплошная полка	4202142	400x600	4202375	500x600	4202664	600x600
Сплошная полка	4202167	400x800	4202382	500x800	4202671	600x800
Сплошная полка	4202174	400x900	4202417	500x900	4202689	600x900
Сплошная полка	4202181	400x1000	4202424	500x1000	4202696	600x1000
Сплошная полка	4202199	400x1200	4202431	500x1200	4202706	600x1200
Сплошная полка	4202209	400x1400	4202449	500x1400	4202713	600x1400
Сплошная полка	4202216	400x1500	4202456	500x1500	4202738	600x1500
Нержавеющая сталь	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**	**Код**	**Габ., мм**
распорка	4202463		4202463		4202463	
угловой соединитель	4202495		4202495		4202495	

Складской товар

СИСТЕМА ПЕРЕДВИЖНЫХ СТЕЛЛАЖЕЙ МЕТОС ИЗИ РАЙДЕР

С помощью системы передвижных стеллажей Метос Изи Райдер можно оптимизировать хранение продуктов на складах, а также в холодильных и морозильных камерах. Установив стандартные напольные стеллажи Метос на роликовые направляющие можно сэкономить пространство, сократив проходы между стеллажами. Следствием такой экономии является сокращение расходов на покупку дорогостоящих дополнительных холодильных камер.

Для того, чтобы собрать один ряд передвижных стеллажей необходимы две напольные рельсы индивидуальной длины, пластиковые концевые стопоры, шасси с колесами для каждого стеллажа и X-образная нижняя распорка для усиления жесткости каждого стеллажа. Шасси подходят для соединения стеллажей общей длиной до 3 метров. Возможные размеры глубины стеллажей : 600, 800 и 1000 мм. Шасси шириной 800 мм соединяют два стандартных стеллажа глубиной по 400 мм. Шасси шириной 1000 мм – 2 стеллажа по 500 мм. Максимальная длина напольных рельсов – 4000 мм. Более длинное изделие требует заказа дополнительных буферов.



Система мобильных стеллажей Метос Изи Райдер передвигаются по напольным рельсам и экономят свыше 50% складской площади



Стеллажи глубиной 600 мм установлены на шасси Изи Райдер 60.

Метос	Код
Напольные рельсы Изи Райдер нерж.сталь	4202520
Пластиковый концевой стопор	4202521
Роликовые шасси Изи Райдер 60 1*60 нерж.сталь	4202522
Роликовые шасси Изи Райдер 80 2*40 нерж.сталь	4202524
Роликовые шасси Изи Райдер100 2*50 нерж.сталь	4202526
Распорка Изи Райдер 600 мм нерж.сталь	4202528
Распорка Изи Райдер 800-1500 мм нерж.сталь	4202530











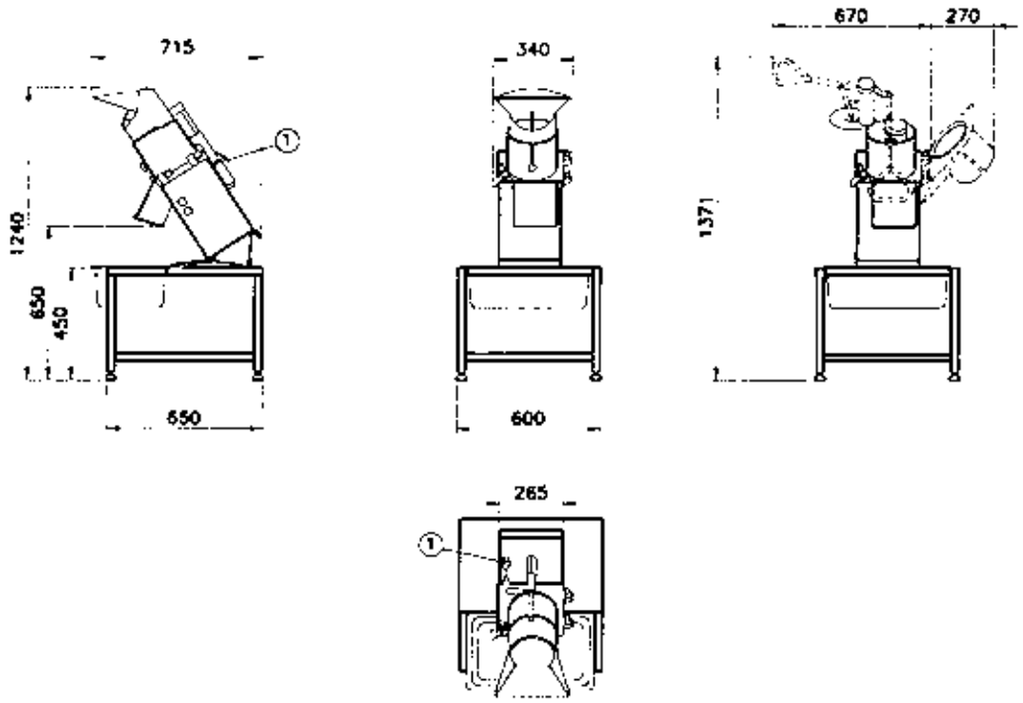
Монтажные чертежи

ПОЯСНЕНИЕ ЗНАКОВ

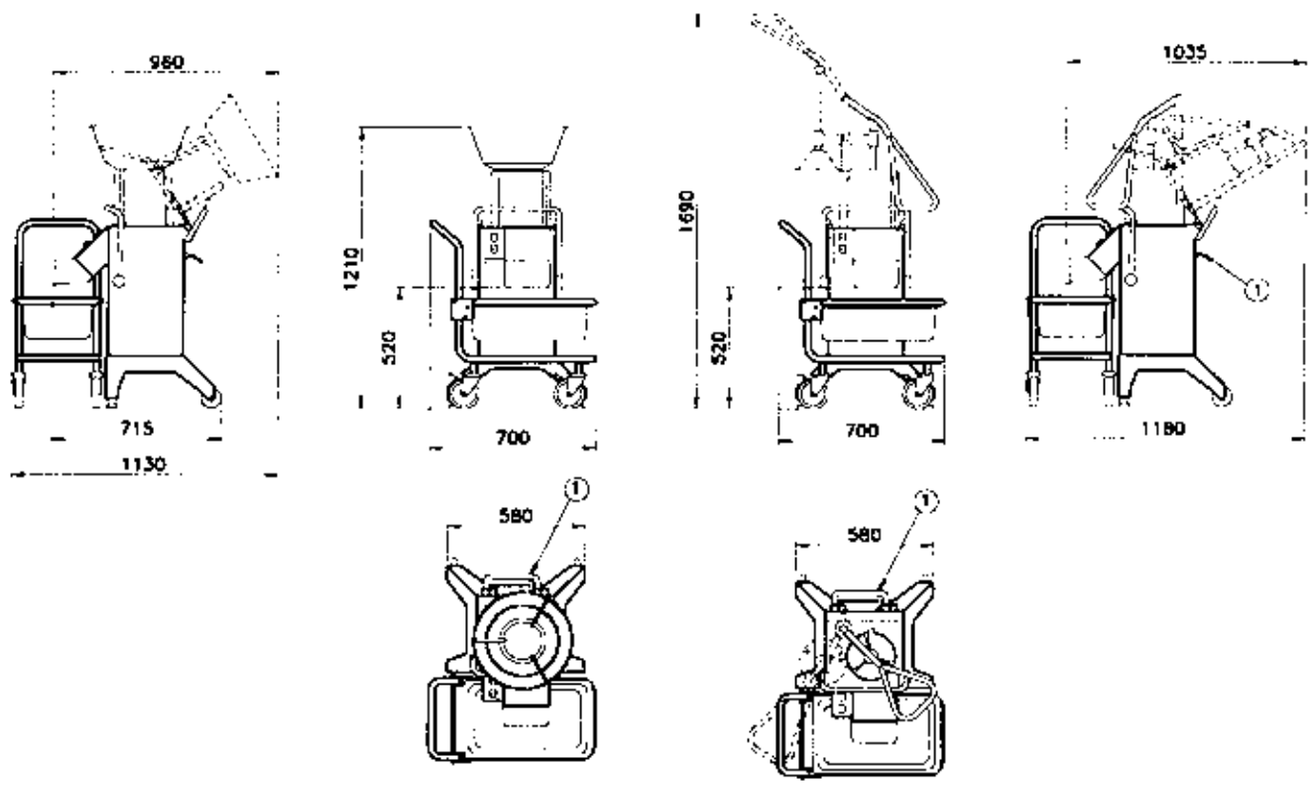
1 Подвод электричества
2 Подвод холодной воды
3 Подвод горячей воды
4 Отвод
5 Подвод газа
6 Подвод пара
7 Подвод конденсата
8 Отвод пара из камеры
9 Трап/трап с решеткой
11 Альтернативный подвод электричества
12 Альтернативный подвод холодной воды
13 Альтернативный подвод горячей воды
14 Альтернативный отвод
15 Альтернативный подвод газа
16 Альтернативный подвод пара
17 Альтернативный подвод конденсата
18 Альтернативный отвод пара из камеры
19 Альтернативный трап/трап с решеткой
21 Обратный клапан
22 Вакуумный клапан
23 Предохранительный клапан
24 Главный выключатель тока
25 Стопорный клапан
26 Труба для эл.кабеля
27 Посуда для отходов
28 Требуется эл.кабель длиной 2 м
29 Тепловое оборудование
30 Зона для технического обслуживания
33 Водяной фильтр
41 Термостойкая сточная труба
42 Уклон 5 %
43 Сжатый воздух
44 Умягченная вода.
45 Кабель для передачи данных (HACCP), предусмотреть защитную трубку мин.20мм
46 Управляющий кабель для подсоединения систем контроля охлаждения и нагрева, предусмотреть 2 защитных трубки мин. 20мм
47 Центральный холодильный агрегат, ввод
48 Центральный холодильный агрегат, вывод

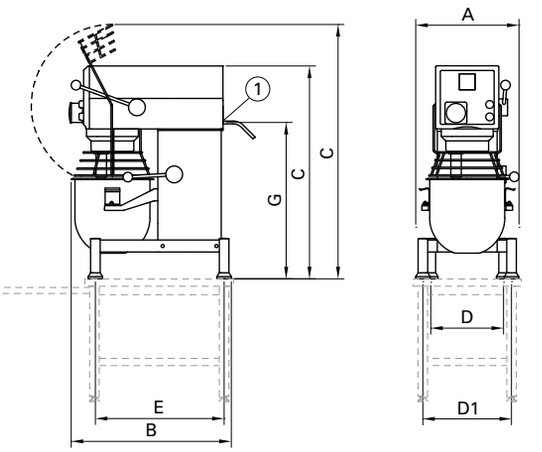
Главные габариты: AxBxC = длина x ширина x высота

МЕТОС РГ-350

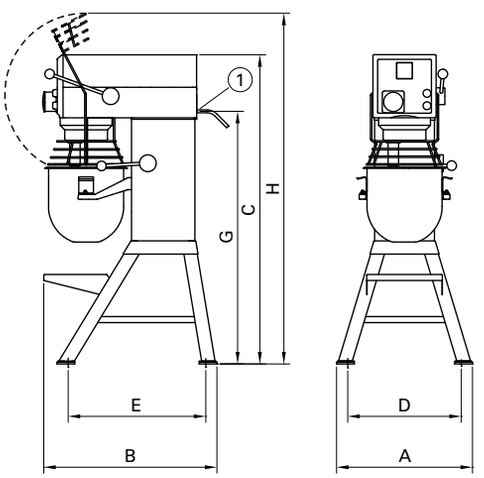


МЕТОС РГ-400

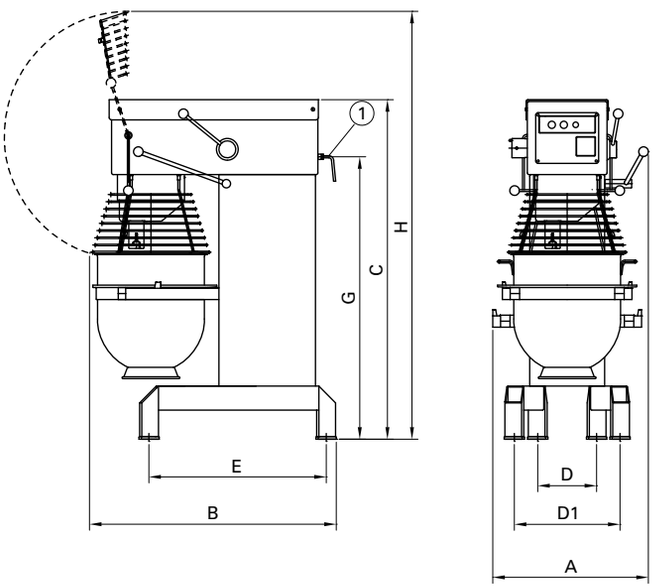




RN 10 / 20 TABLE



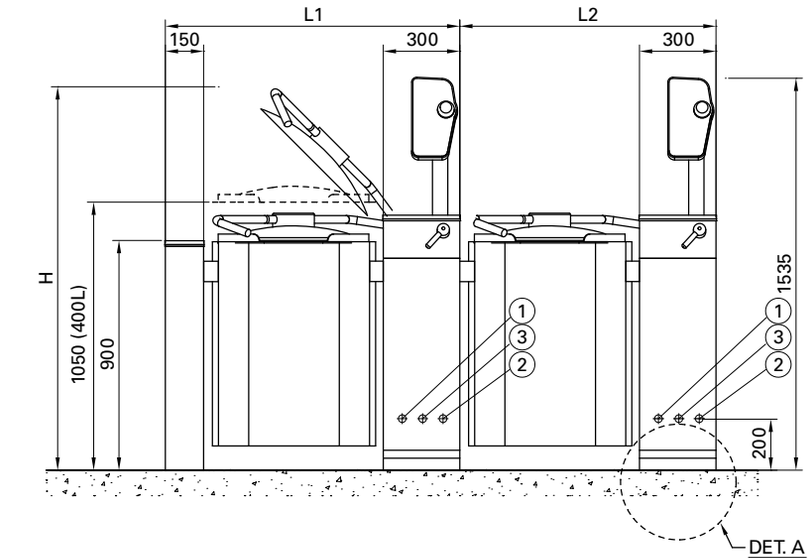
RN 10 / 20

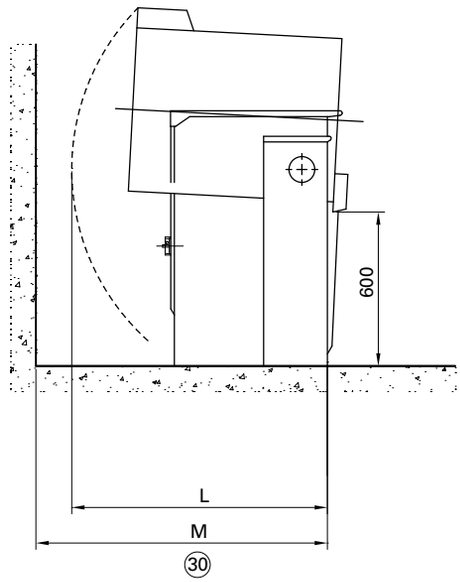


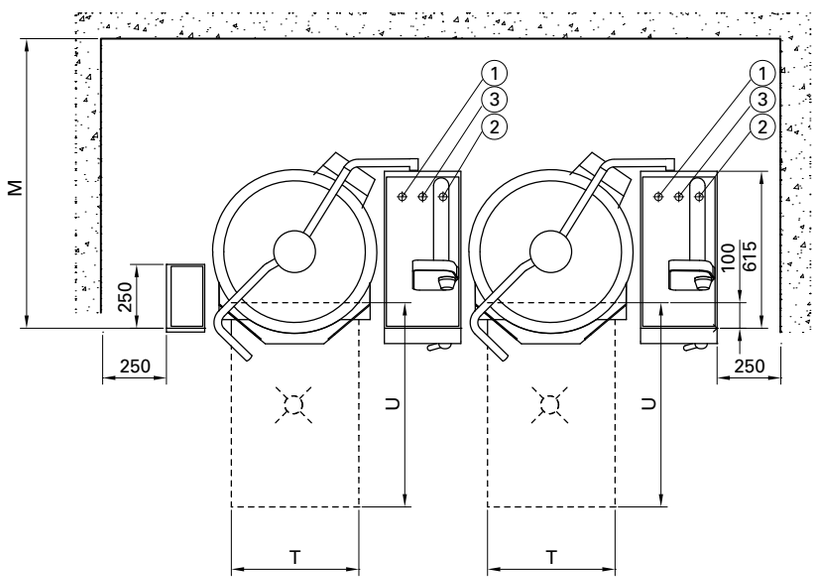
AR 30 - AR 80

	A	B	C	D	D1	E	G	H
RN 10 TABLE	369	592	639	240	329	545		869
RN 20 TABLE	430	670	885	303	370	535	651	1058
RN 10	548	606	1180	479	479	518		
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	1170	1593	243	570	824	1277	2021

METOC ПРОВЕНО





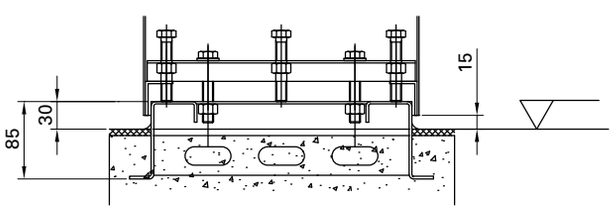


② 15 mm
③ 15 mm

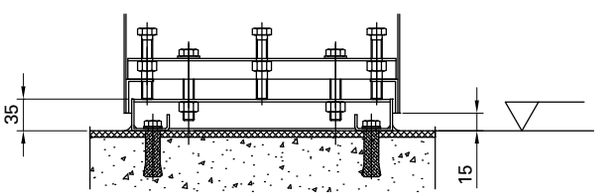
Proveno 2G	L1	L2	H	L	M	U	T
40E	1047	897	1740	860	1085	800	400
60E	1047	897	1740	945	1080	800	400
80E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500
100E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500
150E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600
200E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600
300E	1560	1410	2110	1270	1300	800	600
400E	1560	1410	2080	1280	1315	1200	600

DET. A

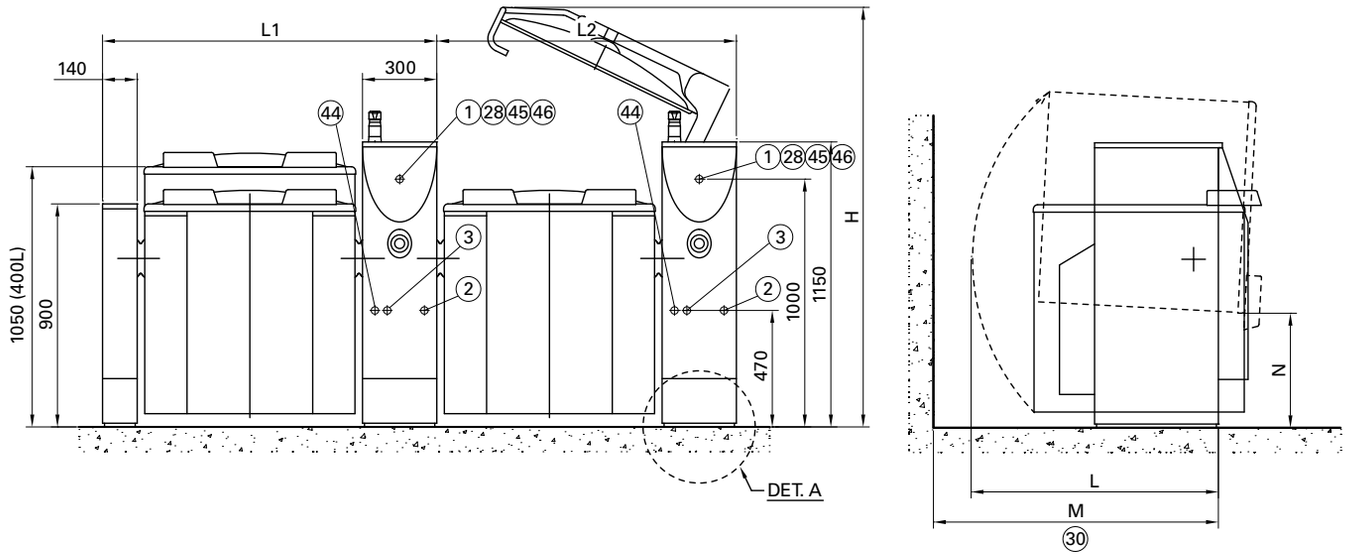
Installation on subsurface frames casted into the floor.

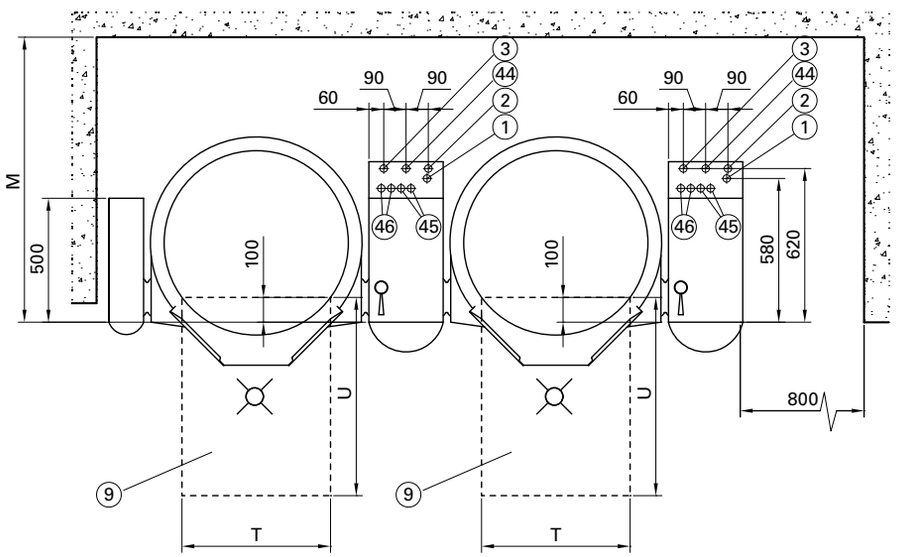


Installation on surface installation frames.



METOS PROVENO CHILL PRO



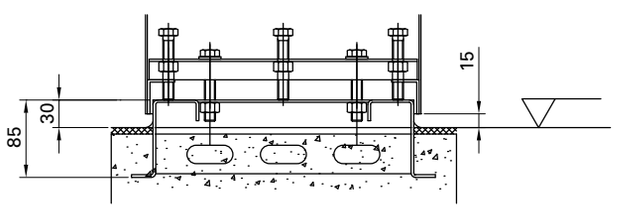


2 15 mm
3 15 mm

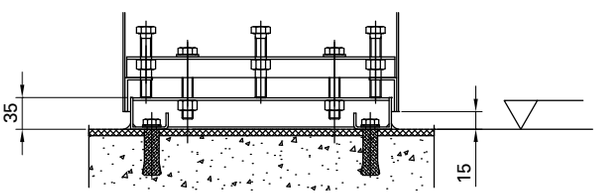
Proveno	L1	L2	H	L	M	N	U	T
40E	1037	897	1800	830	900	515	800	400
60E	1037	897	1800	910	1040	515	800	400
80E	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
100E	1144	1004	1850	930	1080	465	800	500
150E	1350	1210	1850	970	1010	460	800	600
200E	1350	1210	1850	1050	1130	460	800	600
300E	1550	1410	1900	1190	1190	450	800	600
400E	1550	1410	2050	1190	1190	450	1200	600

DET. A

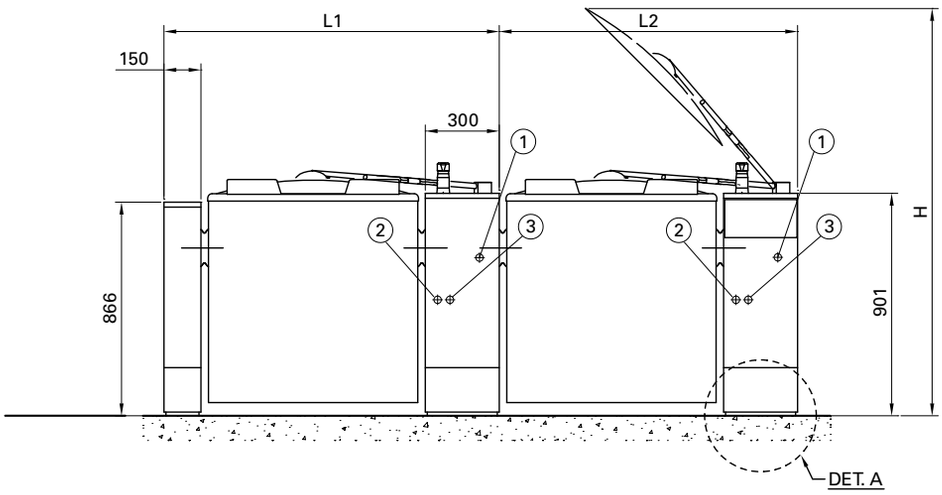
Installation on subsurface frames casted into the floor.

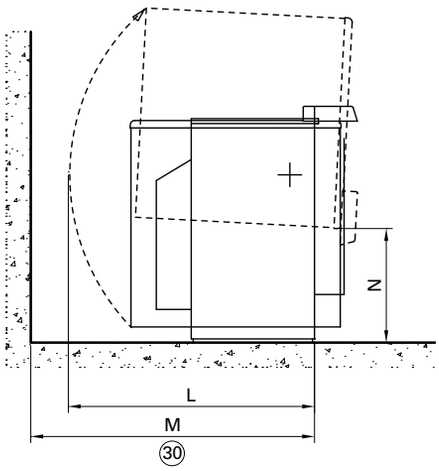


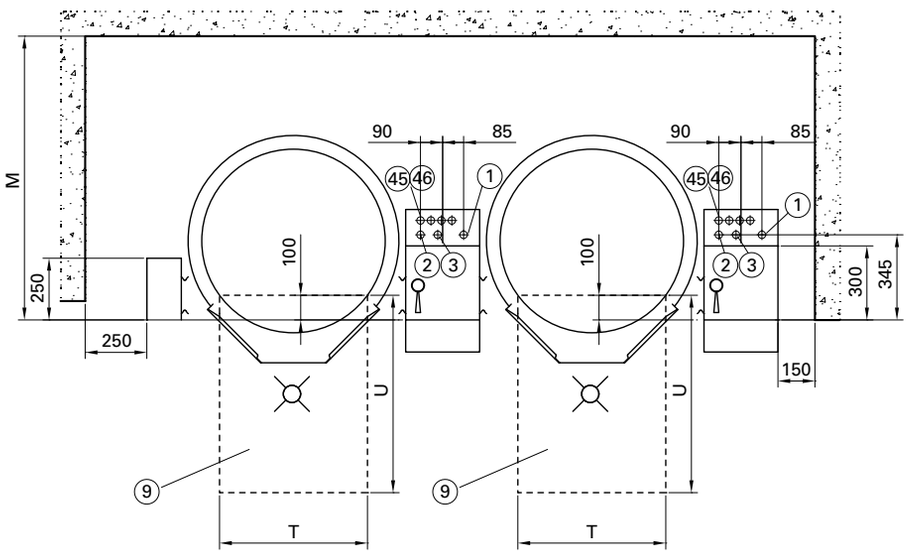
Installation on surface installation frames.



МЕТОС КУЛИНО & ВИКИНГ 40-100E





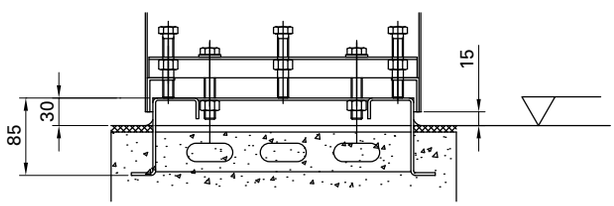


(2) 15 mm
(3) 15 mm

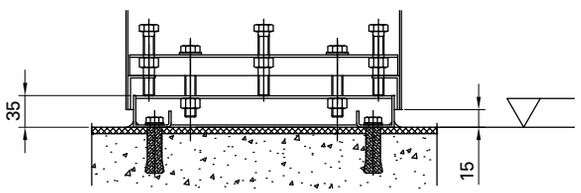
Culino & Viking	L1	L2	H	L -Combi	L	M	N	U	T	Door
40E	1047	897	1710	730	630	900	455	800	400	730
60E	1047	897	1710	820	630	1040	455	800	400	730
80E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785
100E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785

DET. A

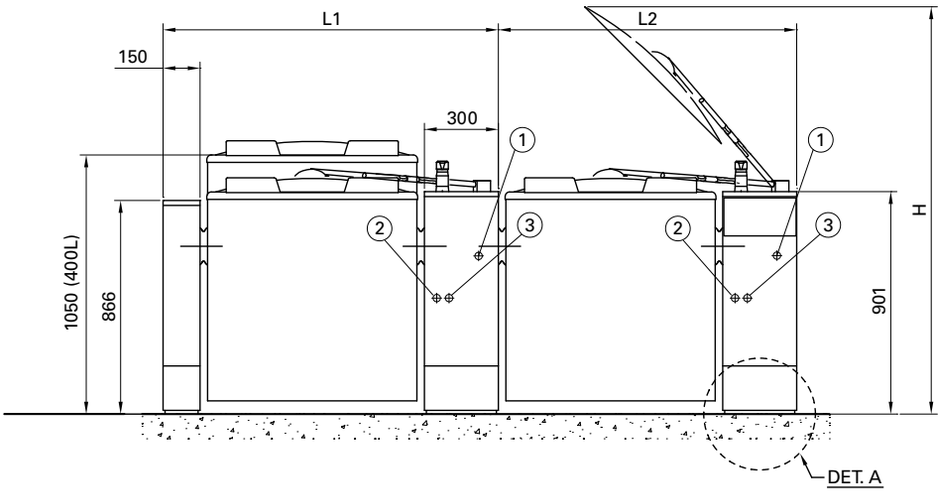
Installation on subsurface frames casted into the floor.

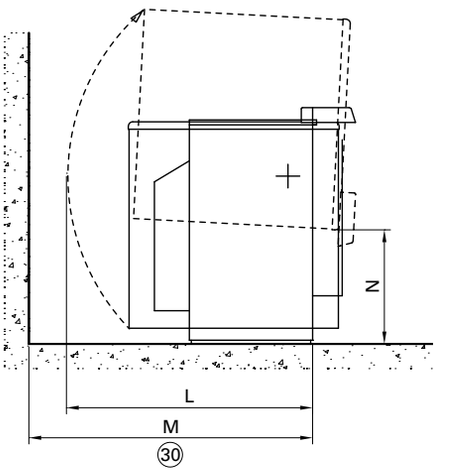


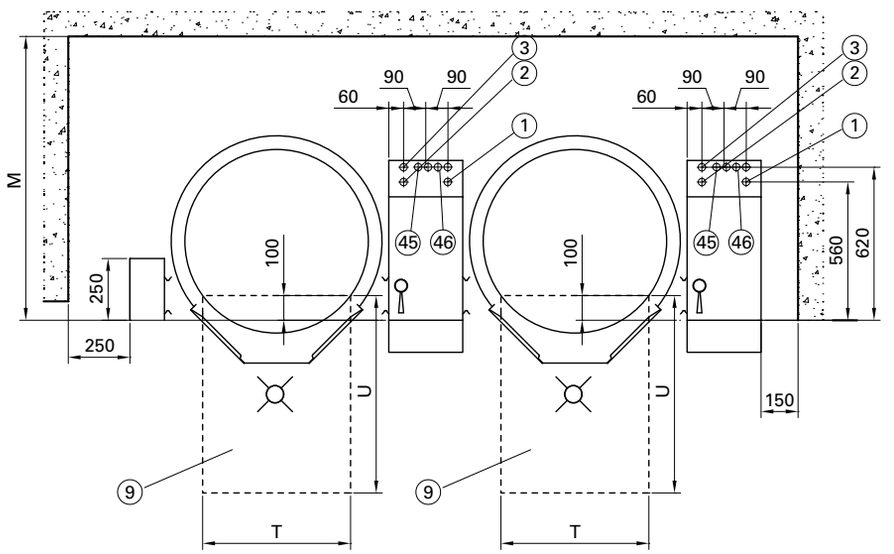
Installation on surface installation frames.



МЕТОС КУЛИНО & ВИКИНГ 150-400E





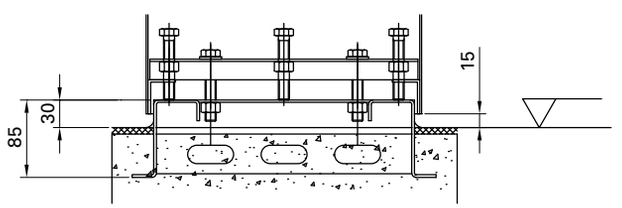


2 15 mm
3 15 mm

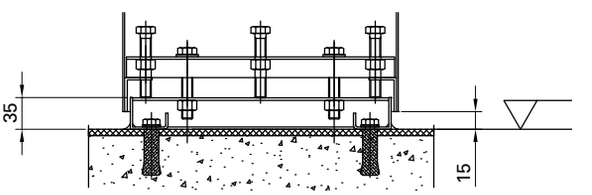
Culino & Viking	L1	L2	H	L - Combi	L	M	N	U	T	Door
150E	1360	1210	1980	910	895	1010	420	800	600	945
200E	1360	1210	1980	980	895	1130	420	800	600	945
300E	1560	1410	2100	1135	1135	1190	450	800	600	1165
400E	1560	1410	2235	1135	1135	1190	450	1200	600	1165

DET. A

Installation on subsurface frames casted into the floor.

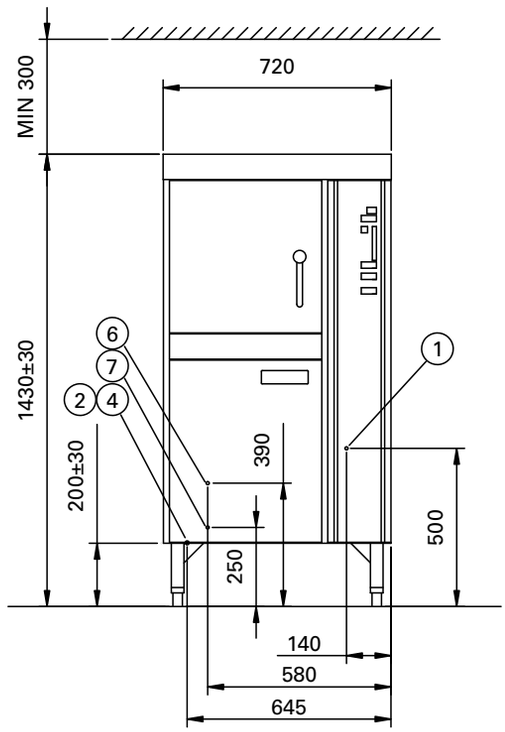


Installation on surface installation frames.

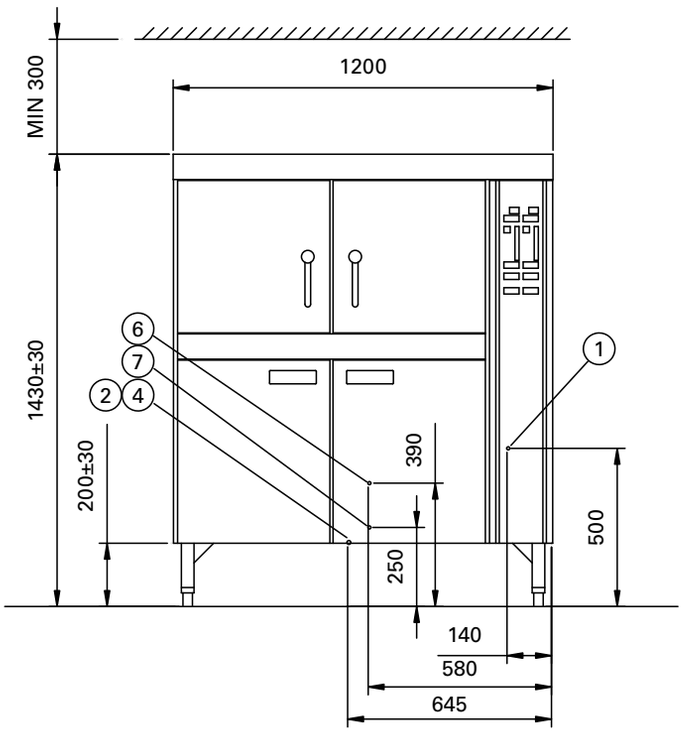


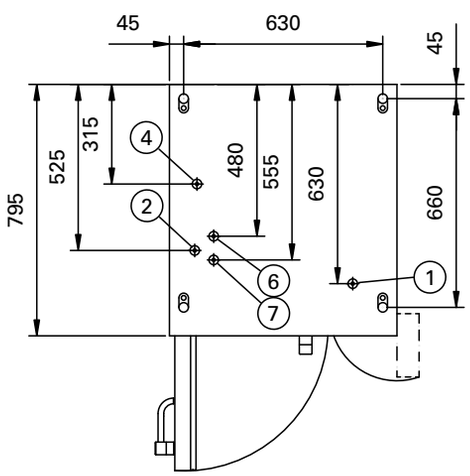
МЕТОС ФУТУРАМАРВЕЛ

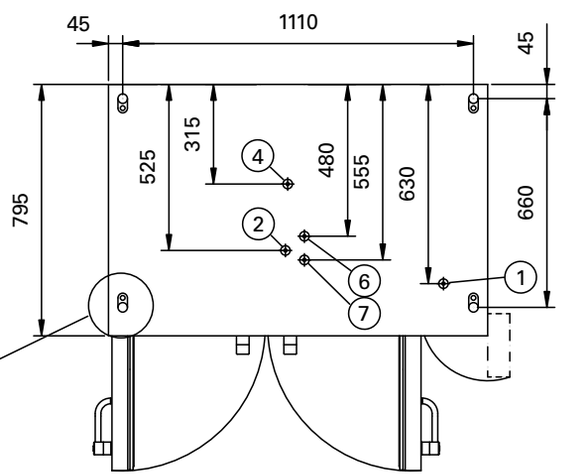
SE / SS 14

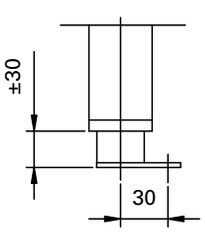


SE / SS 24

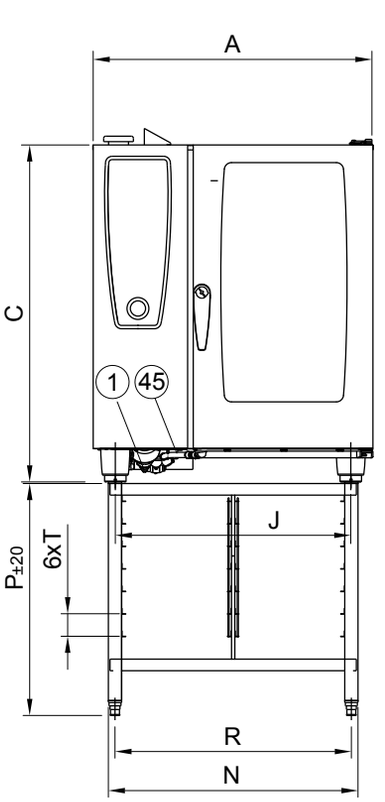


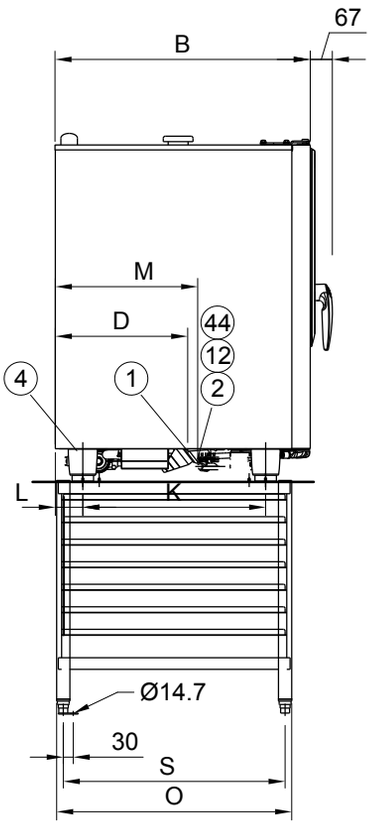


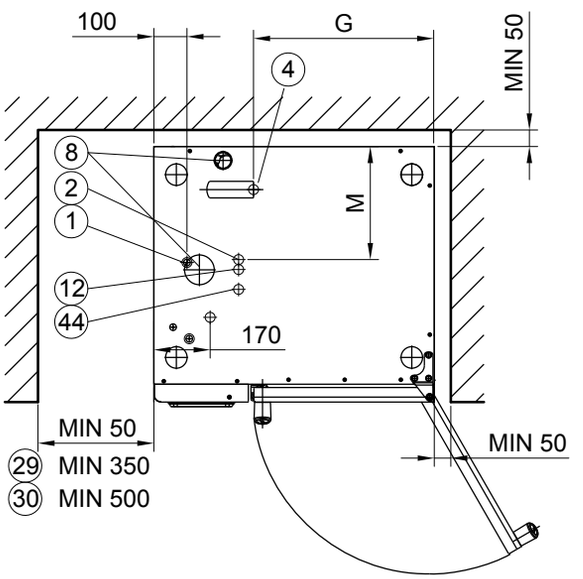




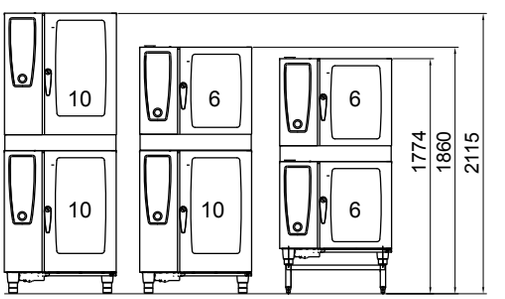
2 1/2"
4 32 mm
6 R 3/4"
7 R 1/2"







COMBIDUO

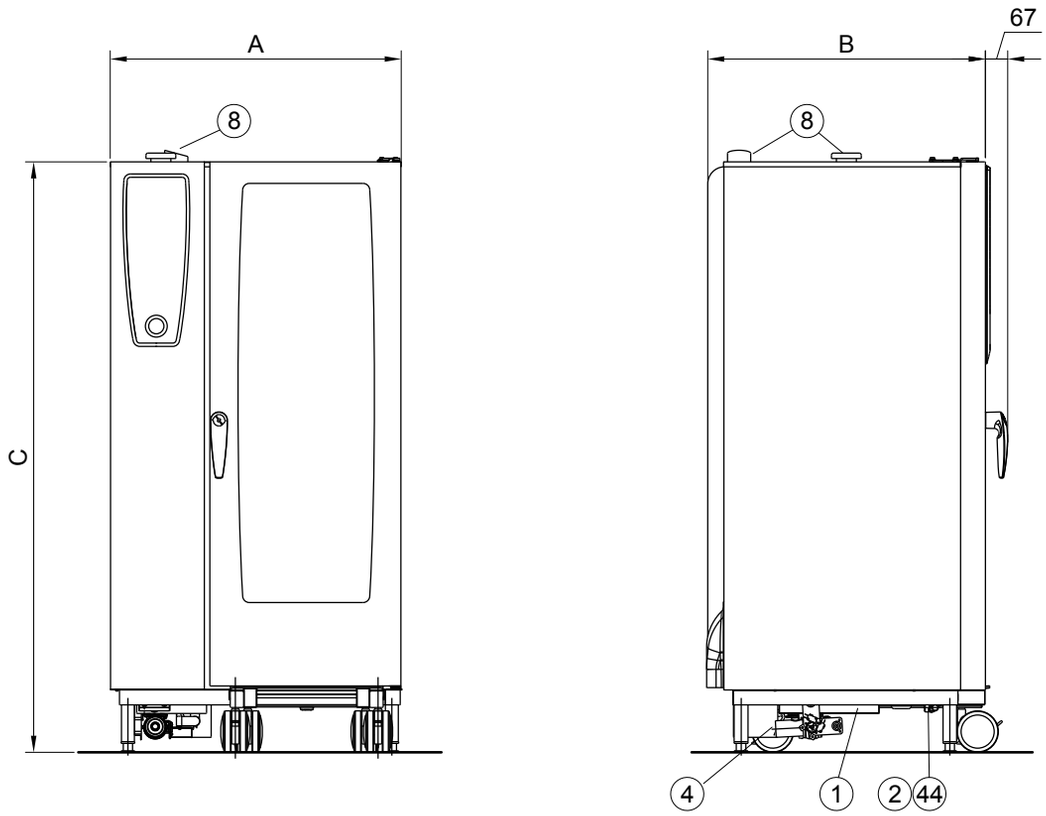


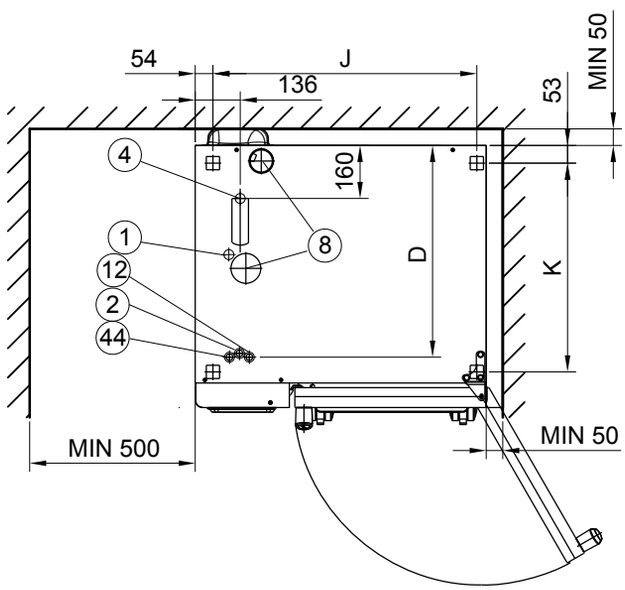
(2) 3/4", 300 kPa

(4) DN 50,(42)

Metos	A	B	C	D	G	H	J	K	L
MSCC WE / MCM P 61	847	771	782	400	530	515	711	552	84
MSCC WE / MCM P 101	847	771	1042	400	530	515	711	552	84
MSCC WE / MCM P 62	1069	971	782	500	760	415	893	764	76
MSCC WE / MCM P 102	1069	971	1042	500	760	415	893	764	76

Metos Stand	N	O	P	R	S	T
RS-1T / 61-101	754	710	675	714	670	-
RS-14T / 61-101	754	710	675	714	670	68
RS-COMBIDUO / 61-61	754	710	210	714	670	-
RS-1T / 62-102	960	922	675	920	882	-
RS-7+7T / 62-102	960	922	675	920	882	68
RS-COMBIDUO / 62-62	960	922	210	920	882	-

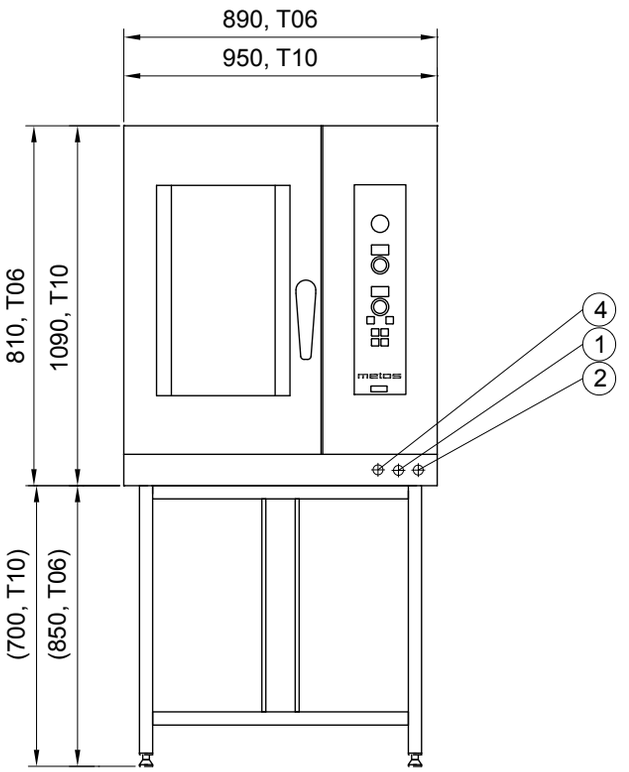


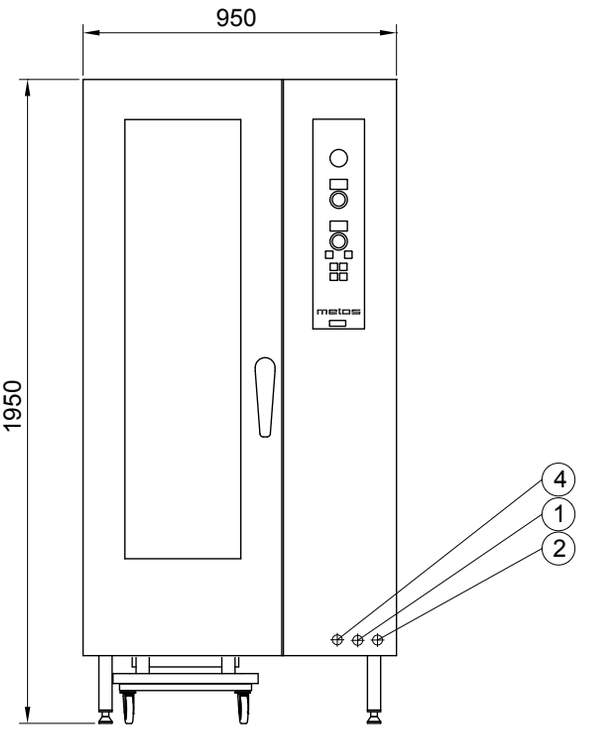


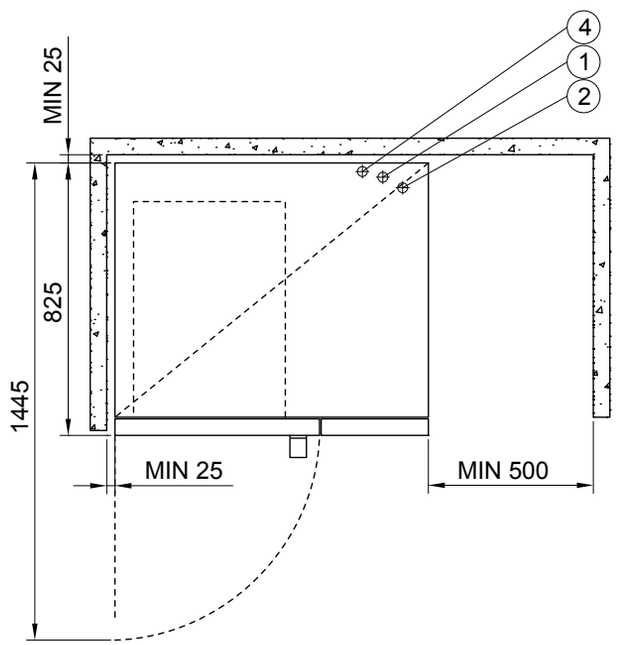
(2) 3/4", 300 kPa

(4) DN 50,(42)

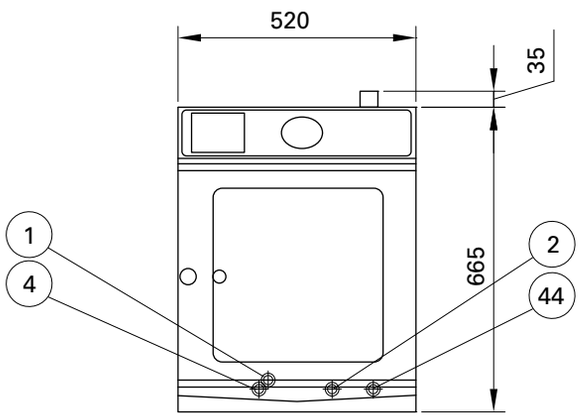
Metos	A	B	C	D	J	K
MSCC WE/ MCM P 201	879	842	1782	690	798	629
MSCC WE / MCM P 202	1082	1047	1782	840	1003	829

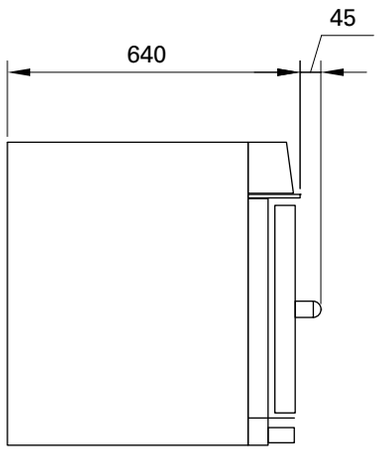

890, T06
950, T10
810, T06
1090, T10
(700, T10)
(850, T06)
4
1
2

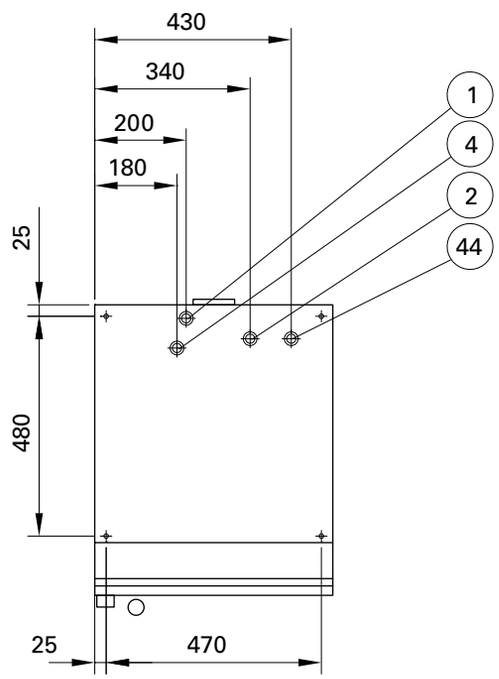

950
1950
4
1
2


MIN 25
825
1445
MIN 25
MIN 500
4
1
2

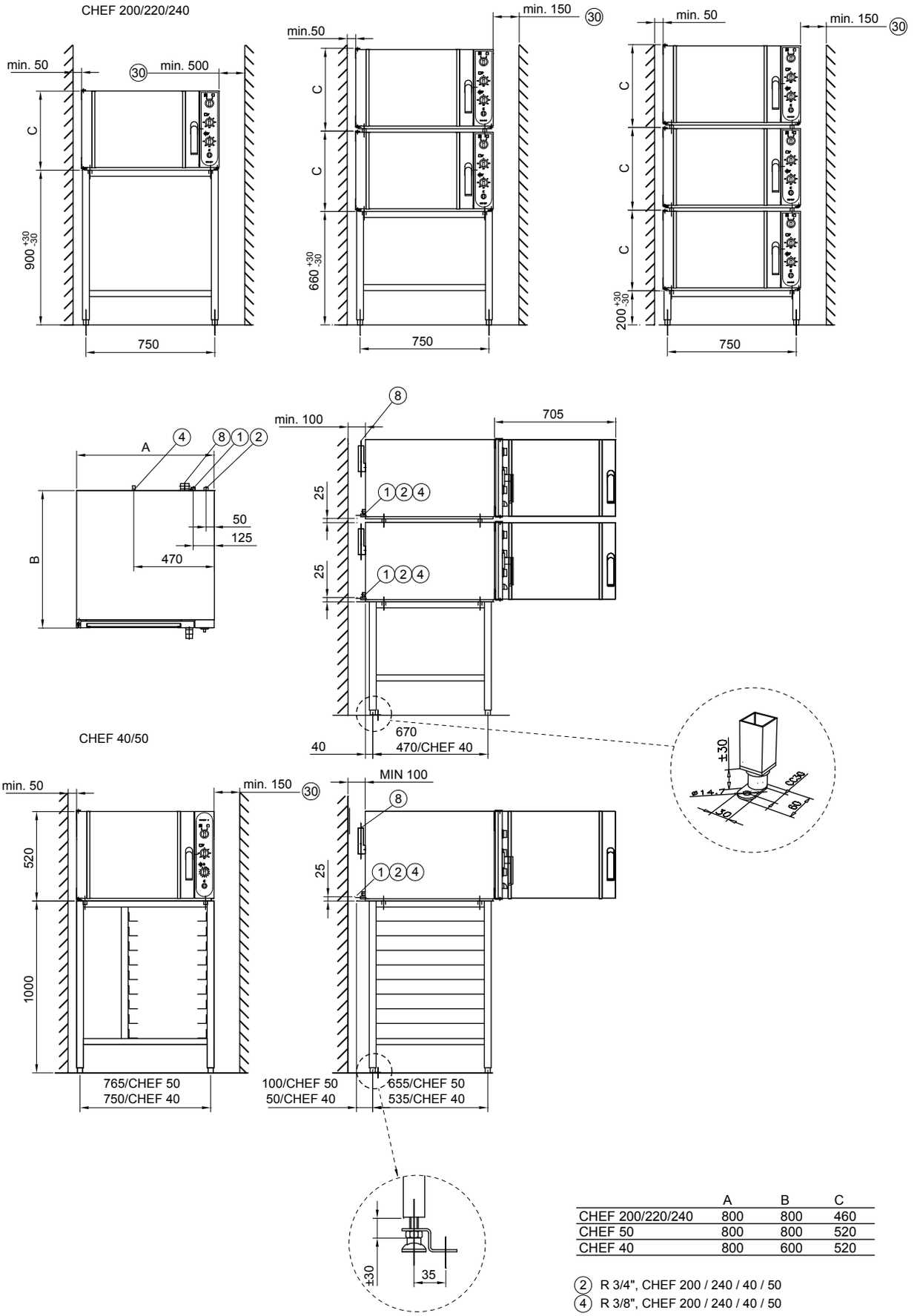
2 3/4"
4 ø50







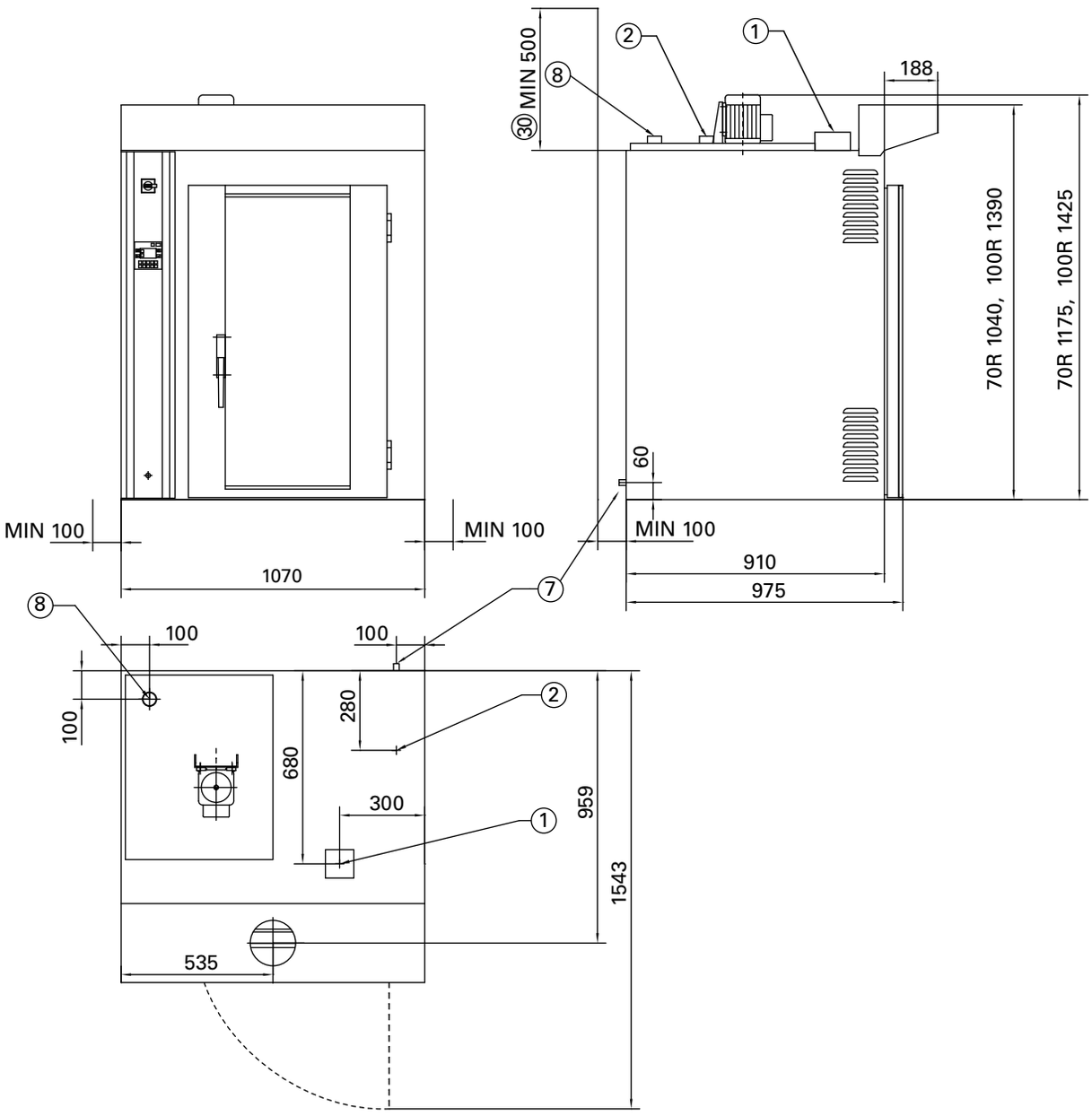
2 44 R 3/4"
4 DN50

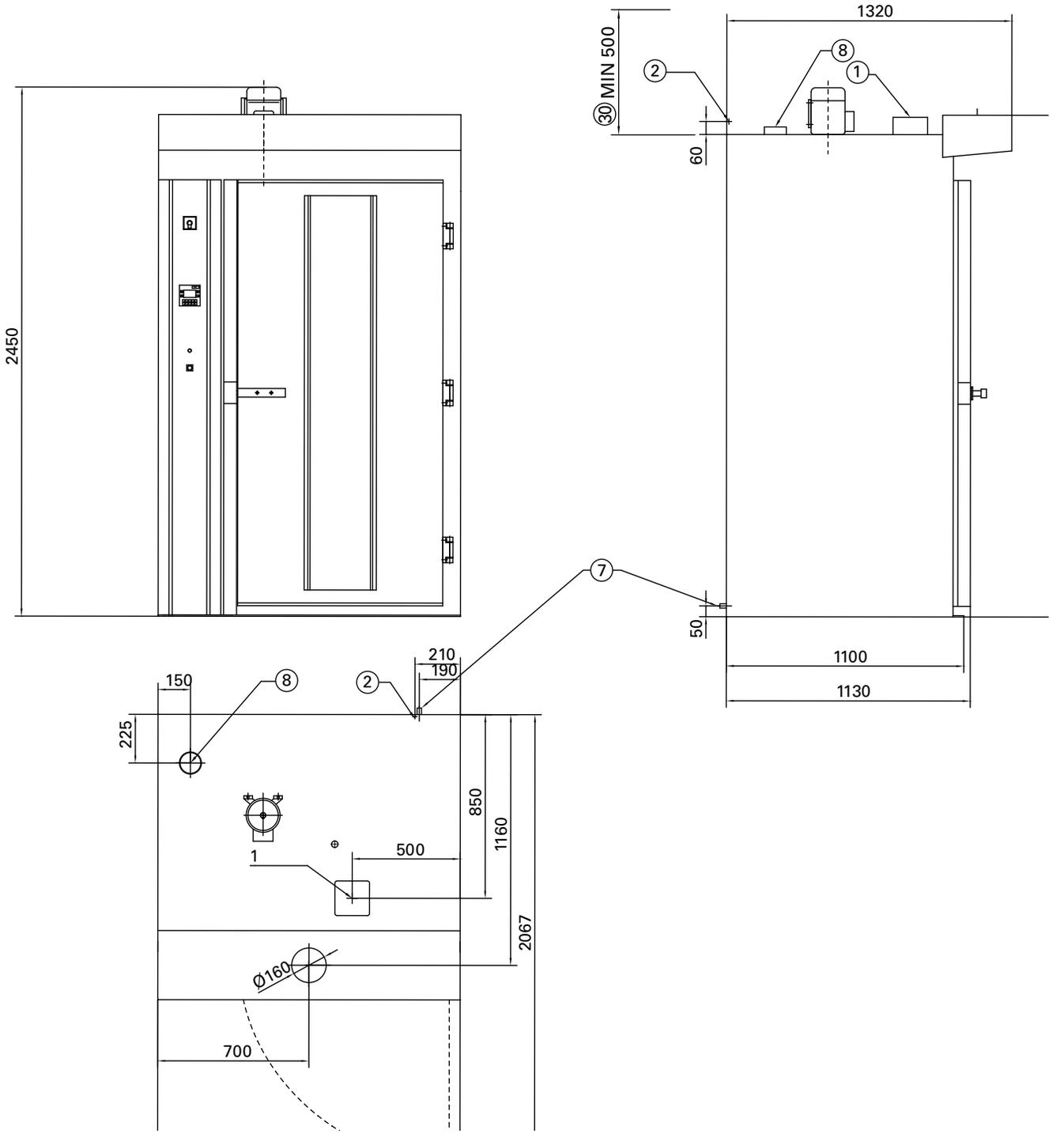


	A	B	C
CHEF 200/220/240	800	800	460
CHEF 50	800	800	520
CHEF 40	800	600	520

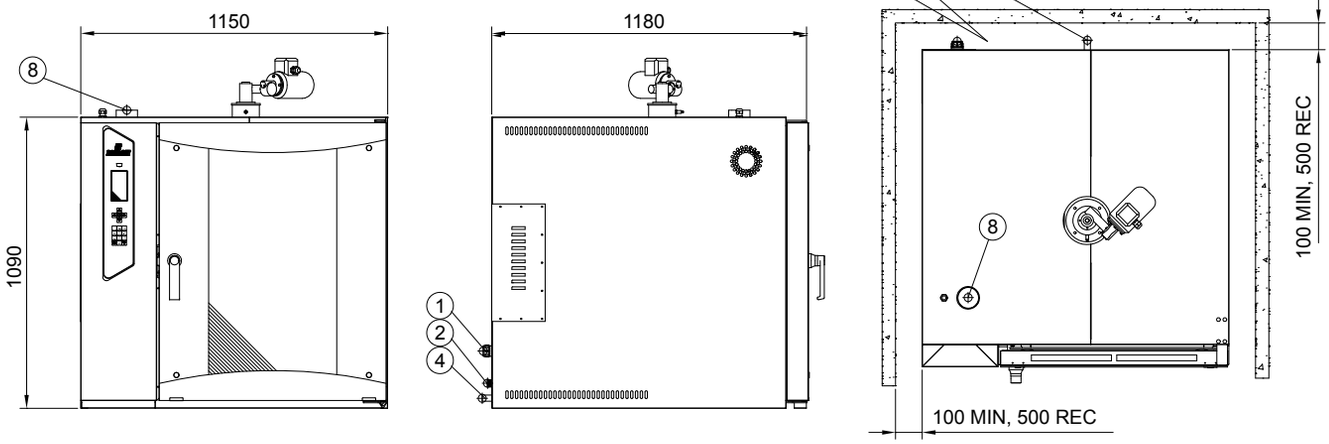
(2) R 3/4", CHEF 200 / 240 / 40 / 50
(4) R 3/8", CHEF 200 / 240 / 40 / 50

МЕТОС ЛУ-КО МИНИ РОТОР

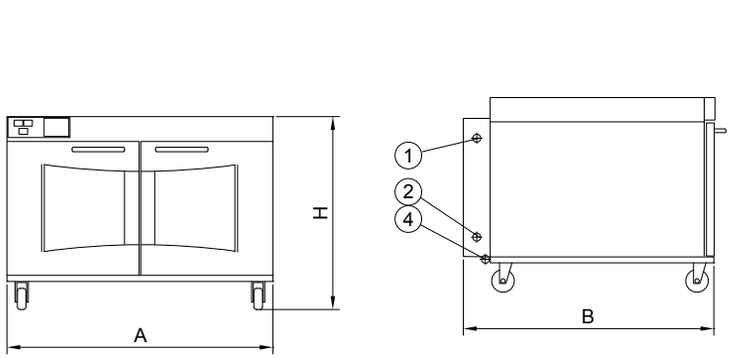



1320
MIN 500
30
2
8
1
60
2450
7
50
1100
1130
210
190
150
8
2
225
850
1160
2067
1
500
Ø160
700

МЕТОС РОТОРБЭЙК

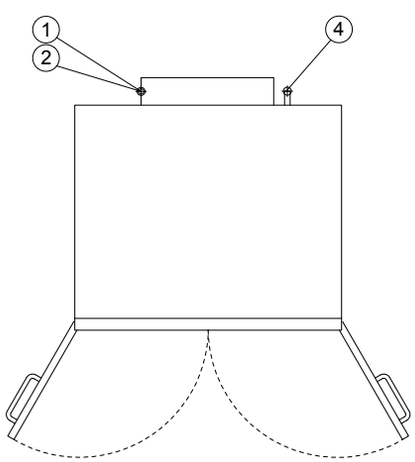


② 3/4"
④ 3/4"
⑧ ø80

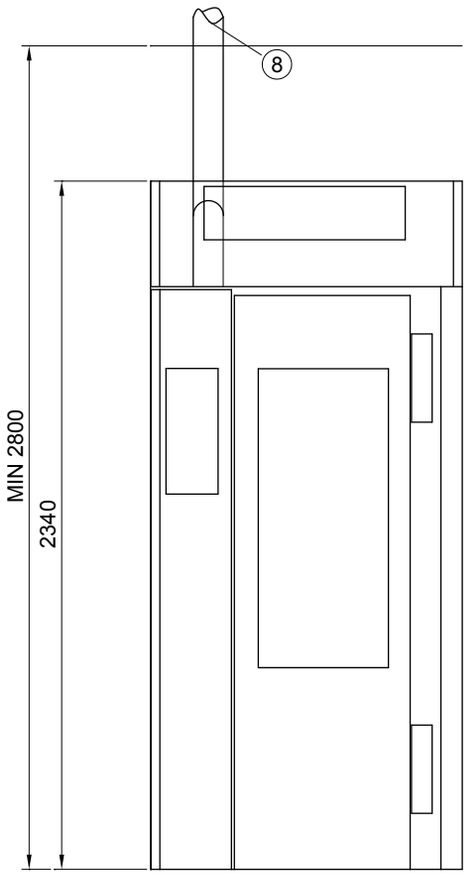


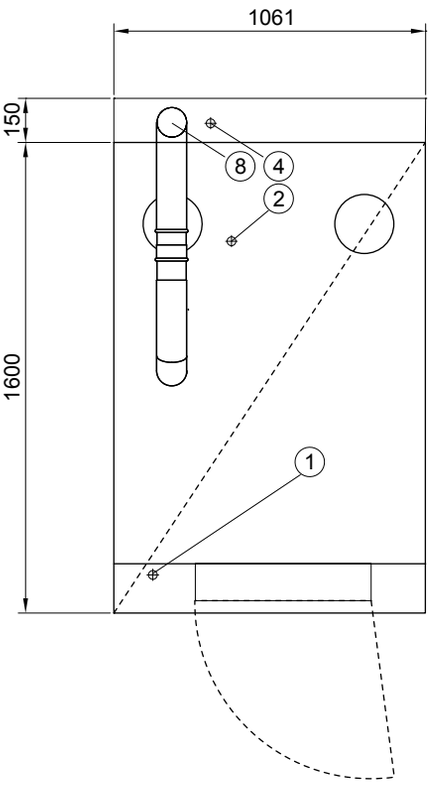
	A	B	H
TTR M05	1000	950	730
M 05	800	1200	860
1150 M05	1150	1130	750

② 3/4"
④ 1/2"



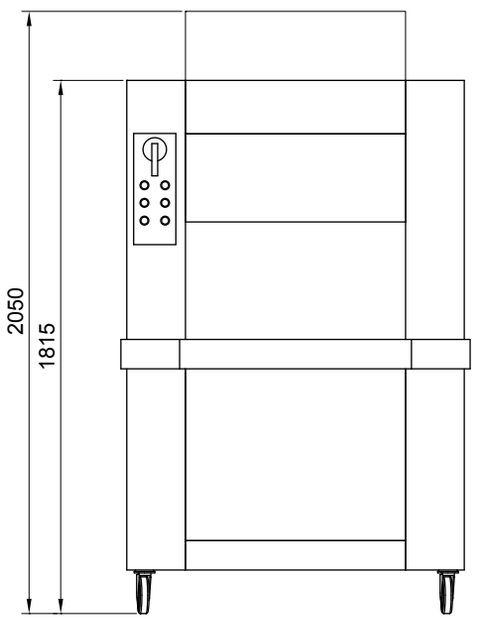
МЕТОС БОНГАРД

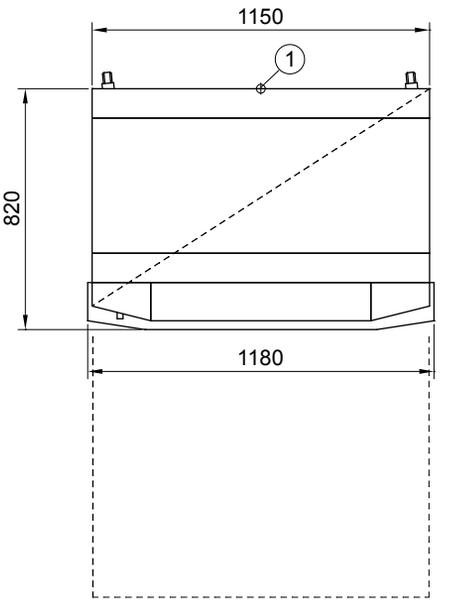


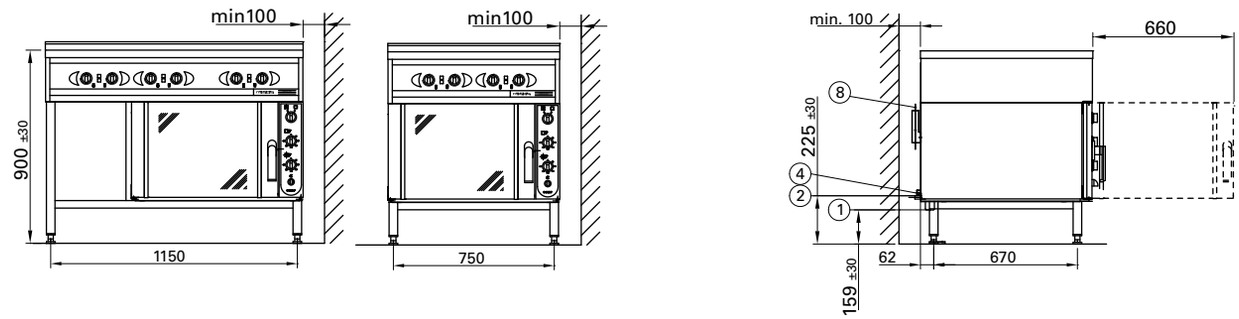


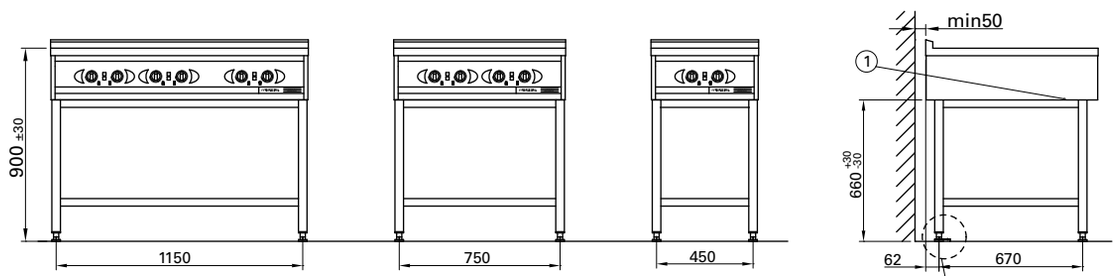
② Ø19, 2.5-4.0 Bar

МЕТОС ПАНЕОТРАД

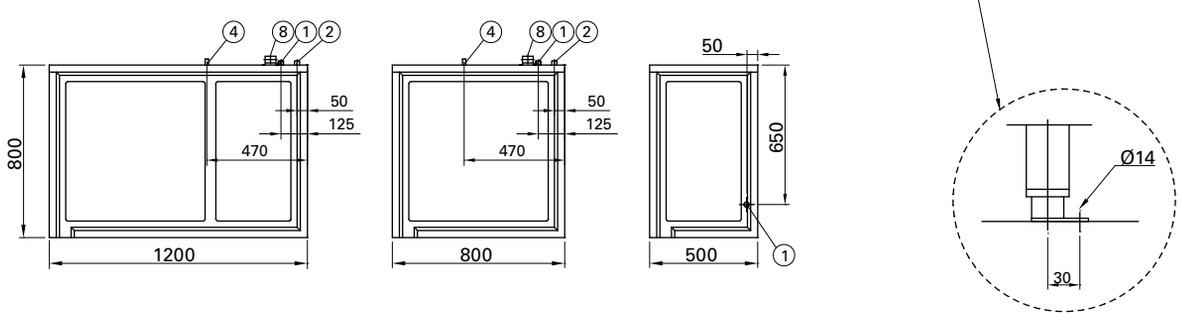




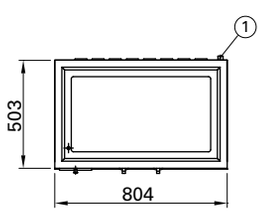




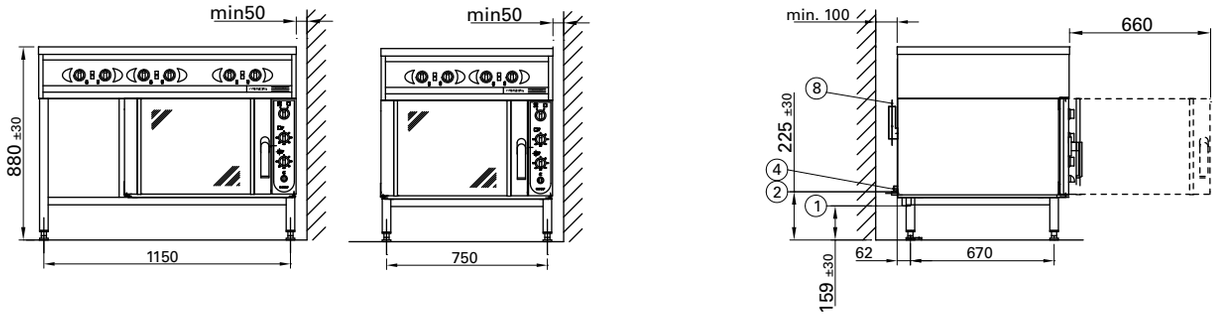
2 R 3/4", CHEF 20 / 24
4 R 3/8", CHEF 20 / 24

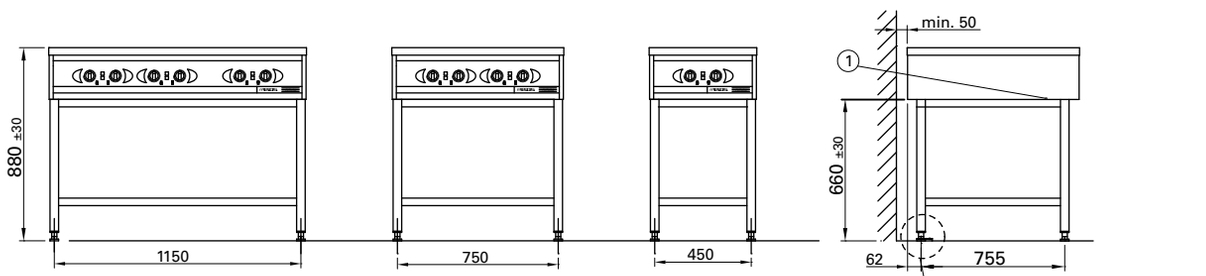




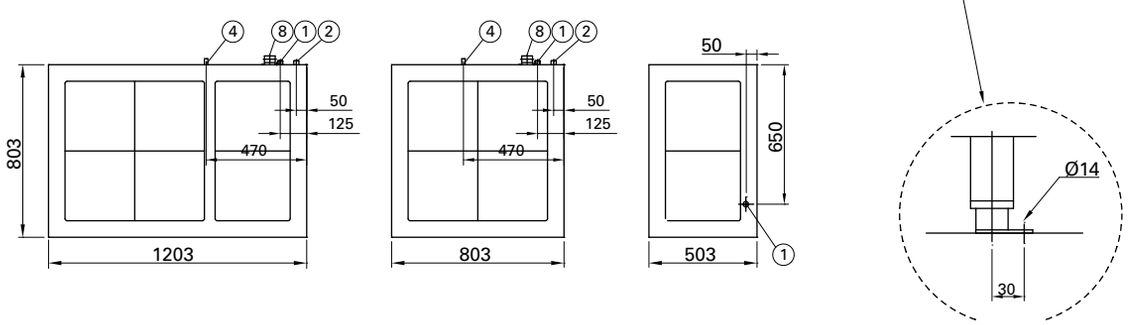


МЕТОС ФУТУРА РП

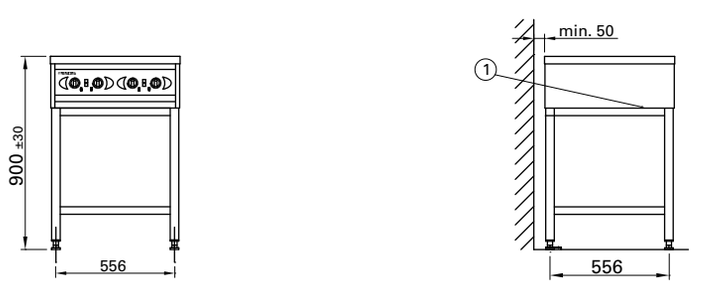


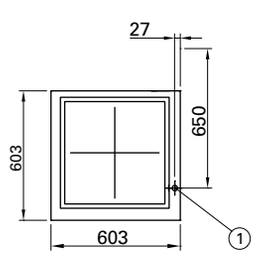


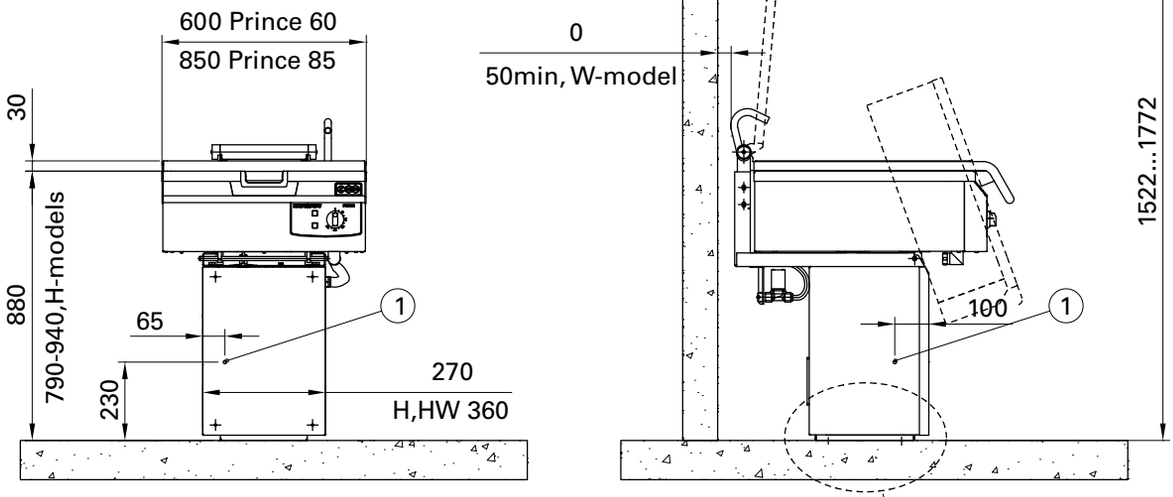
② R 3/4", CHEF 20 / 24
④ R 3/8", CHEF 20 / 24

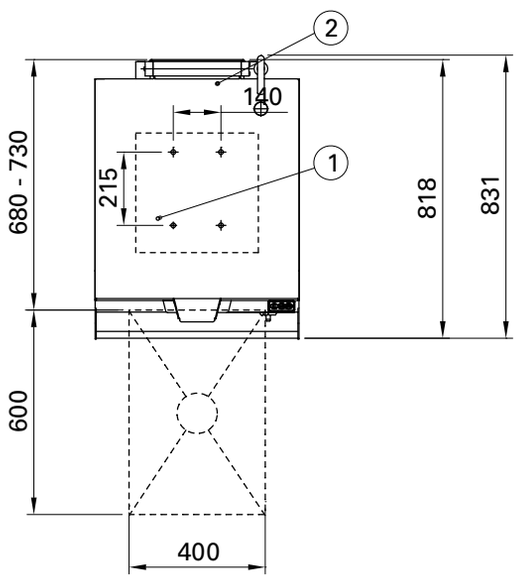


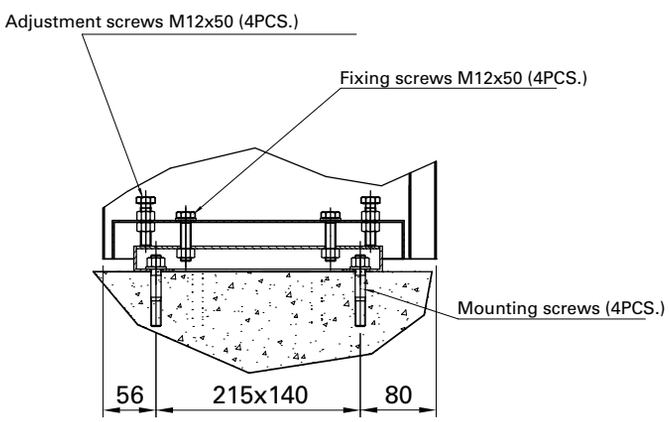
МЕТОС МИНОР

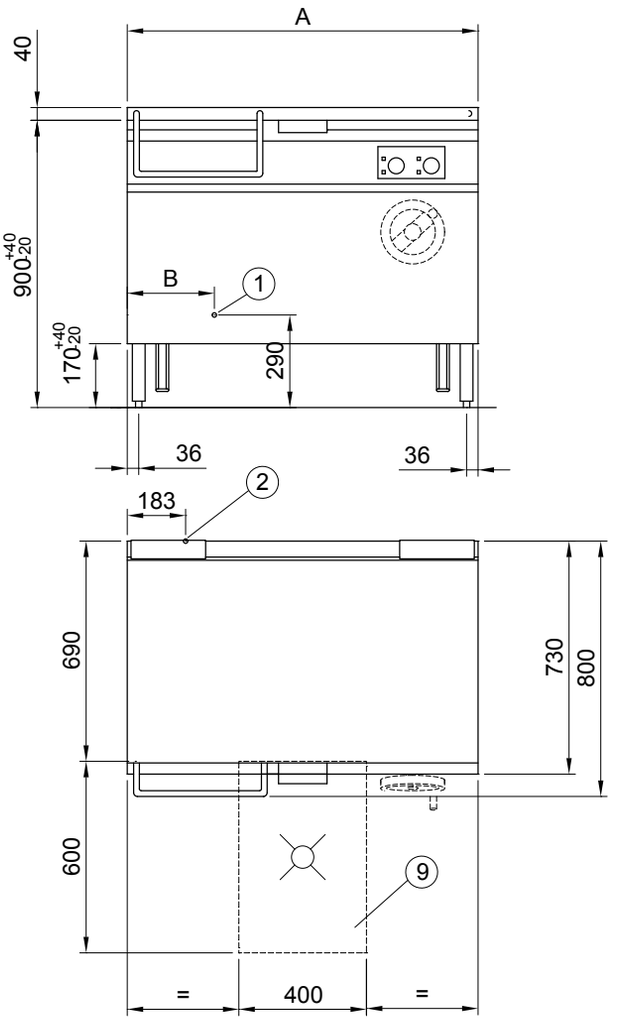


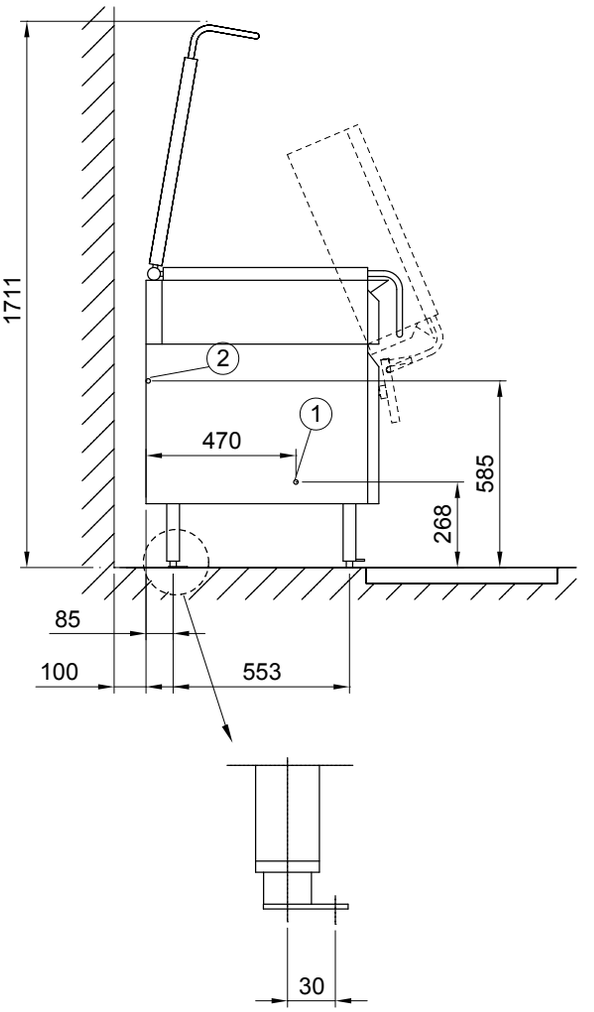



600 Prince 60
850 Prince 85
30
880
790-940,H-models
65
230
270
H,HW 360
1
0
50min, W-model
1522...1772
100
1


2
140
1
680 - 730
215
818
831
600
400


Adjustment screws M12x50 (4PCS.)
Fixing screws M12x50 (4PCS.)
Mounting screws (4PCS.)
56
215x140
80

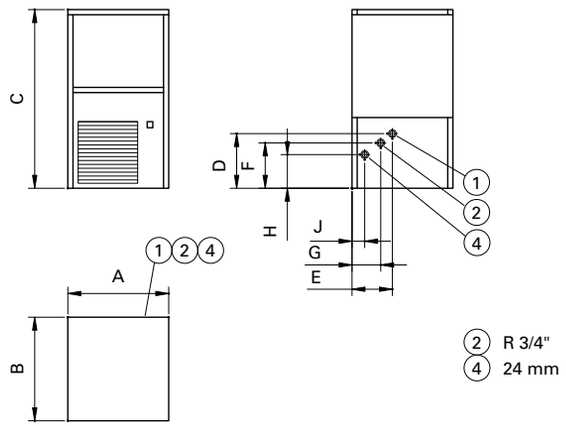




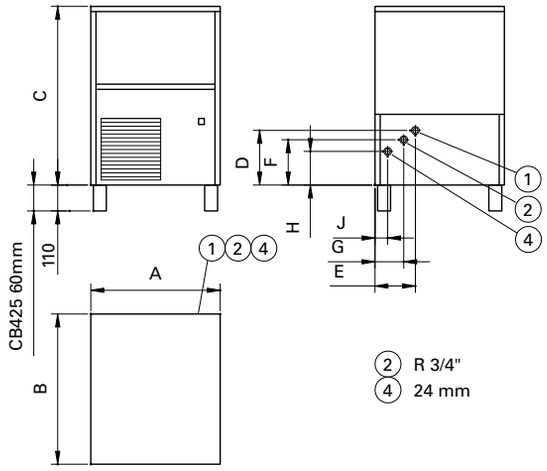
(2) 3/4", OPTIONAL

Metos	A	B
PE 60	600	120
PE 85	850	200
PE 110	1100	230

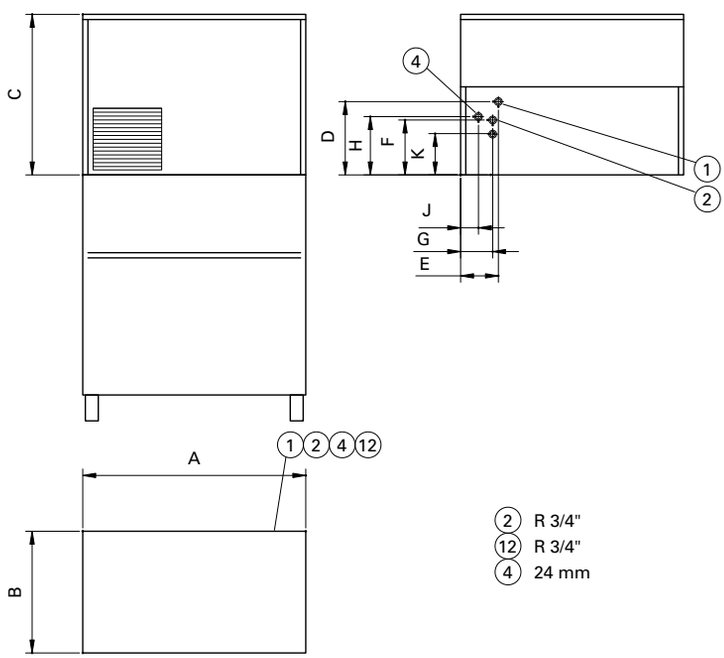
МЕТОС ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



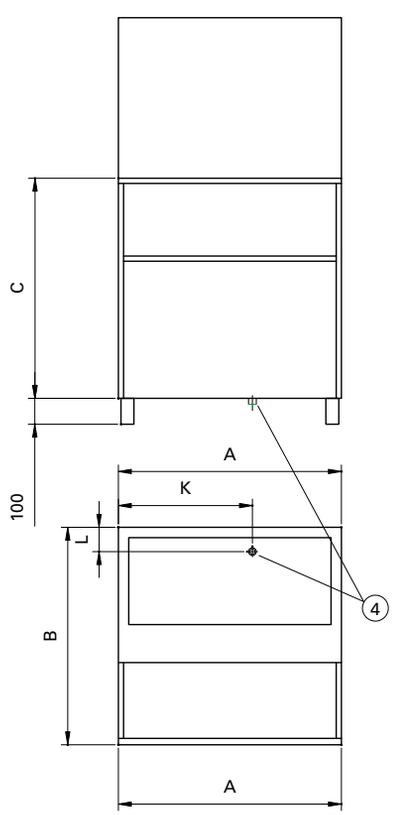
Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
CB 184A	345	400	590	73	41	184	88	138	45
CB 249A	390	460	690	211	156	175	111	130	49



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	240	54
CB 955A	738	600	1020	321	161	285	116	240	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	266	49
VB 250	738	600	980	281	161	245	116	200	54

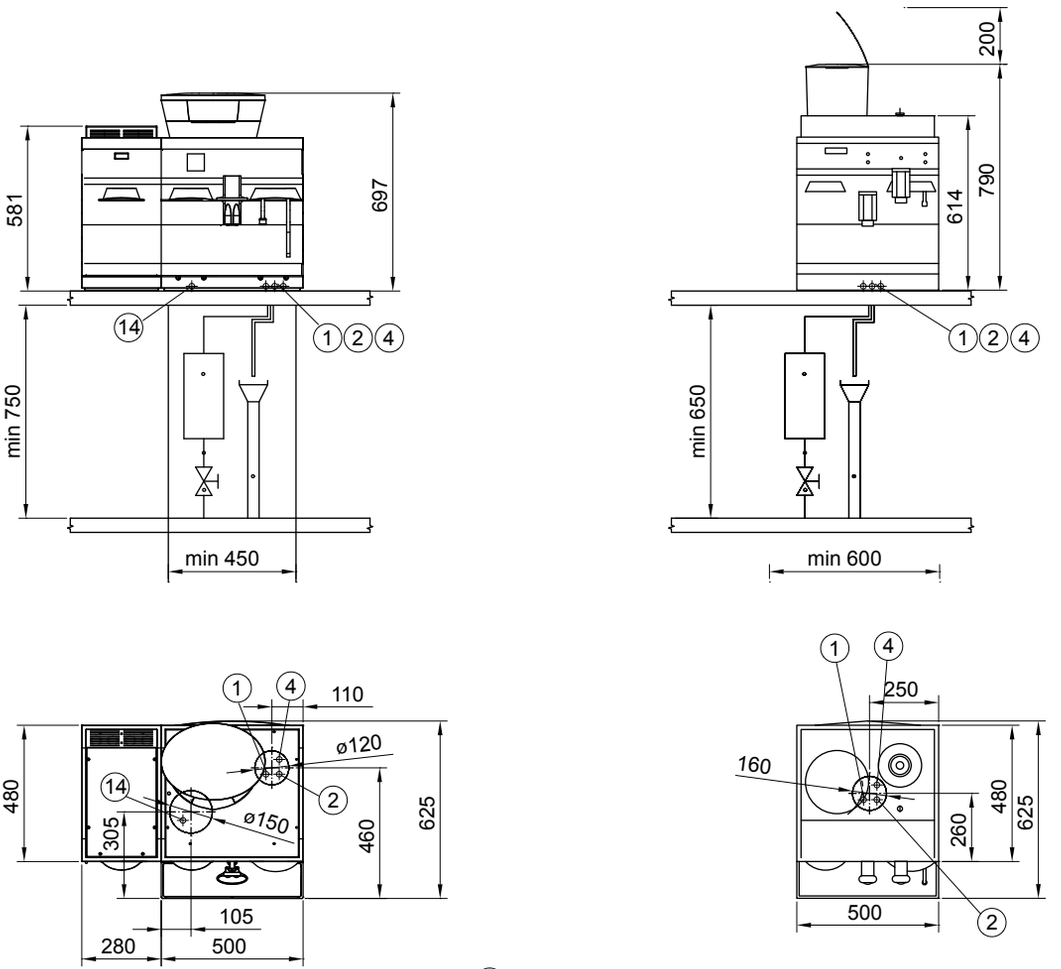


Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
C 80	862	470	620	283	125	219	127	226	69	
C 150	862	555	720	335	140	283	125	296	69	
C 300	1250	580	848	748	269	582	39	73	29	
G 250	640	470	700	263	73	239	121	199	34	
G 500	640	470	700	263	73	239	121	199	34	
G 1000	934	684	700	257	358	120	347	60	382	
VM 500	770	550	805	323	33	252	32	40	32	
VM 900	770	550	805	323	33	252	32	40	32	
MUSTER 350	900	588	705	257	449	187	463	60	428	120
MUSTER 800	1107	700	880	262	538	192	567	65	532	125



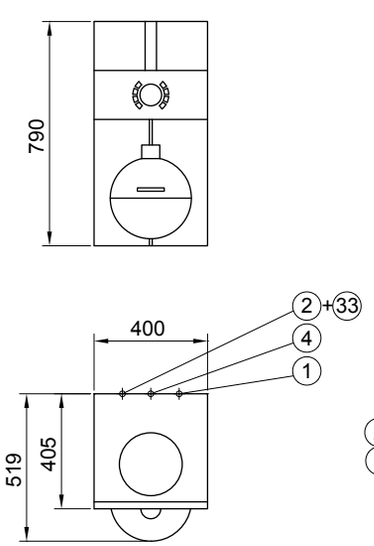
Metos	A	B	C	K	L
BINT120/T180	862	840	850	518	94
BINT280/T380/T400	1250	900	1000	712	94

Alpha



2 R 3/8", 4 bar
4 50 mm

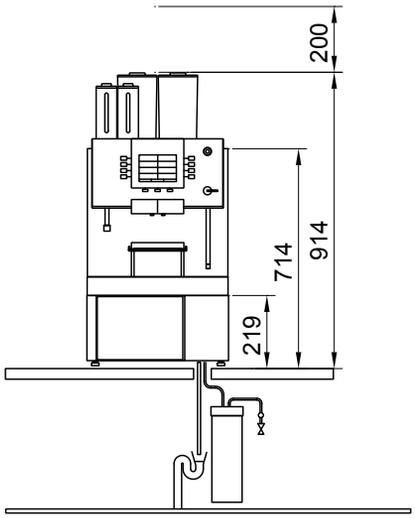
cup / breakfast

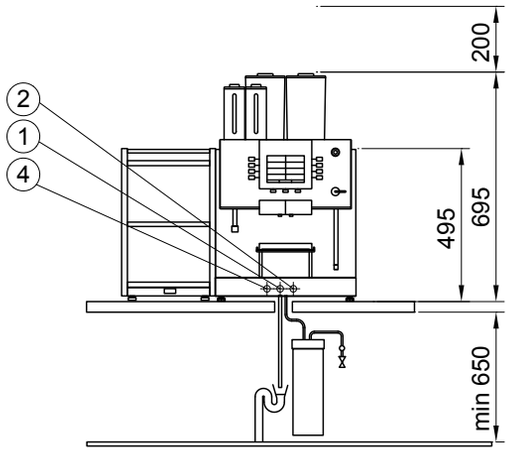


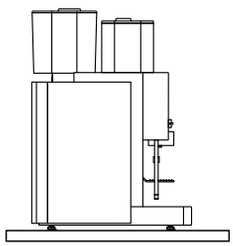
2 DN 10 mm
4 DN 15 mm

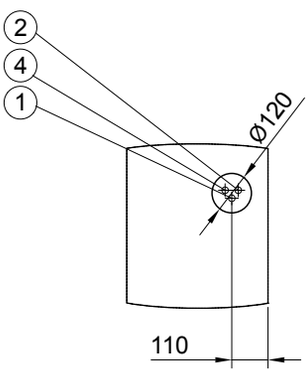
МЕЛИТТА

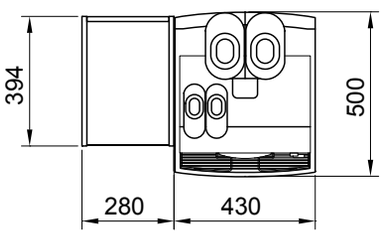
bar cube II

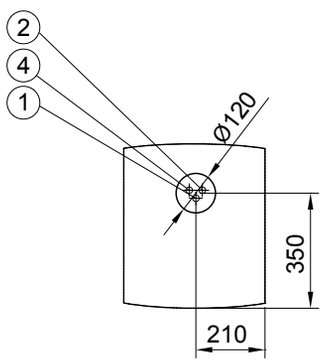




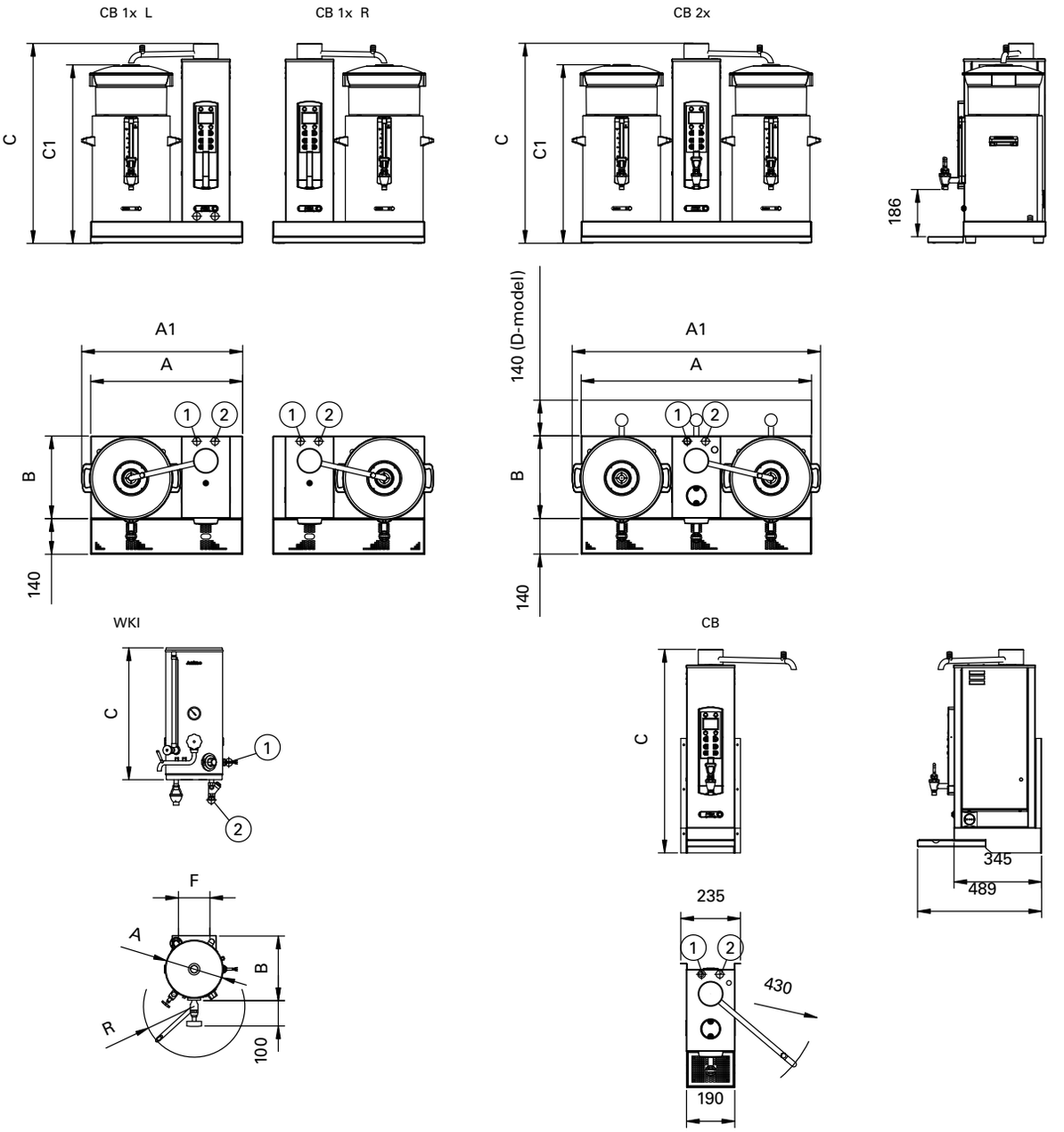






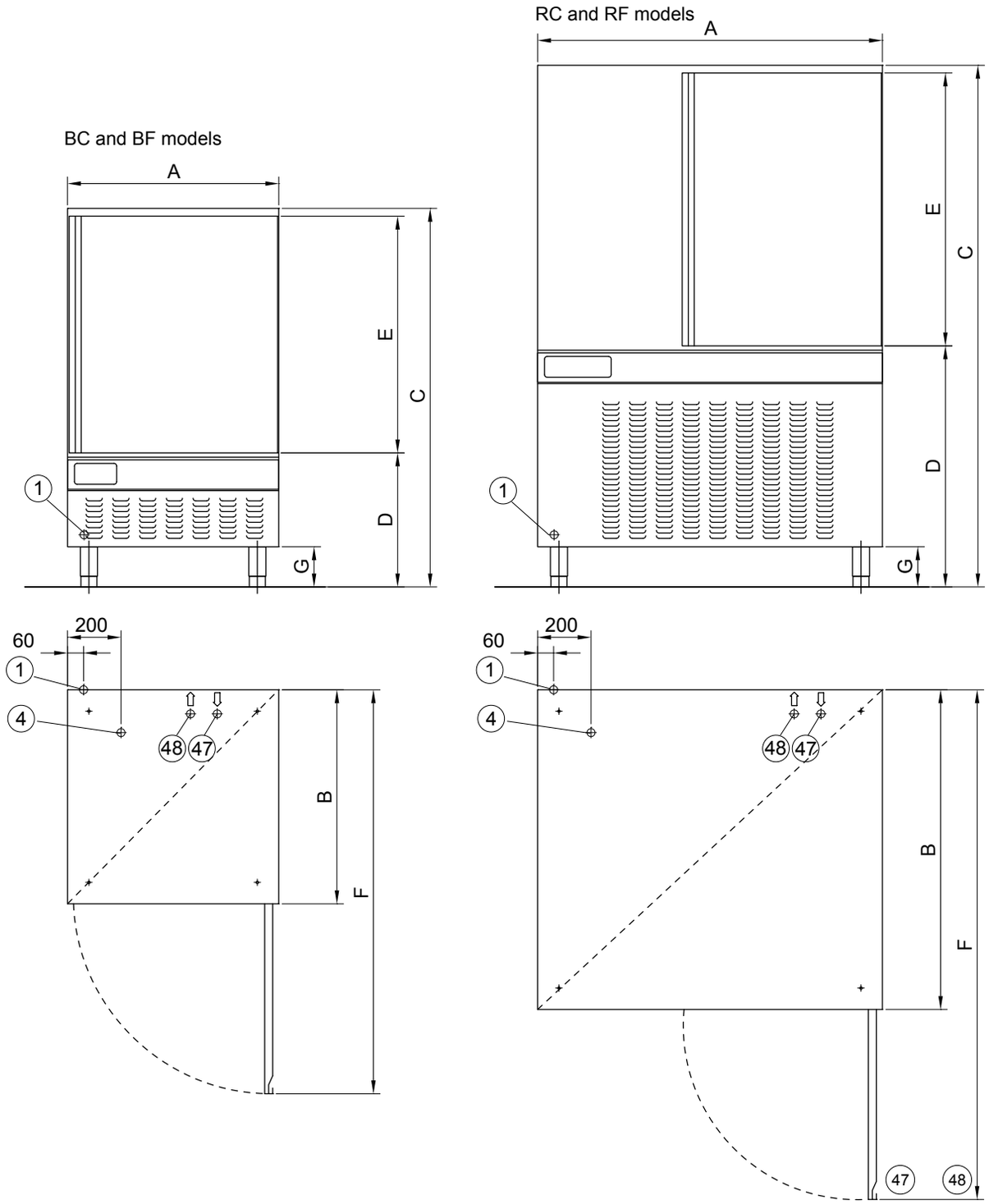


МЕТОС ЦБ С БАКАМИ



Metos	A	A1	B	C	C1	R	F
CB 1 x 5 L /R /W	530	554	325	695	612		
CB 1 x 10 L /R /W	599	634	325	786	702		
CB 1 x 20 L /R /W	653	692	360	888	804		
CB 2 x 5 /W /D	770	818	325	695	612		
CB 2 x 10 /W /D	907	978	325	786	702		
CB 2 x 20 /W	1015	1094	360	888	804		
WKI 10	224		240	520		190	125
WKI 20	304		306	585		260	165
WKI 40	382		388	685		260	165
WKI 60	382		388	855		330	165
WKI 80	444		445	891		330	250
CB 5 /W				700			
CB 10 /W				800			
CB 20 /W				800			

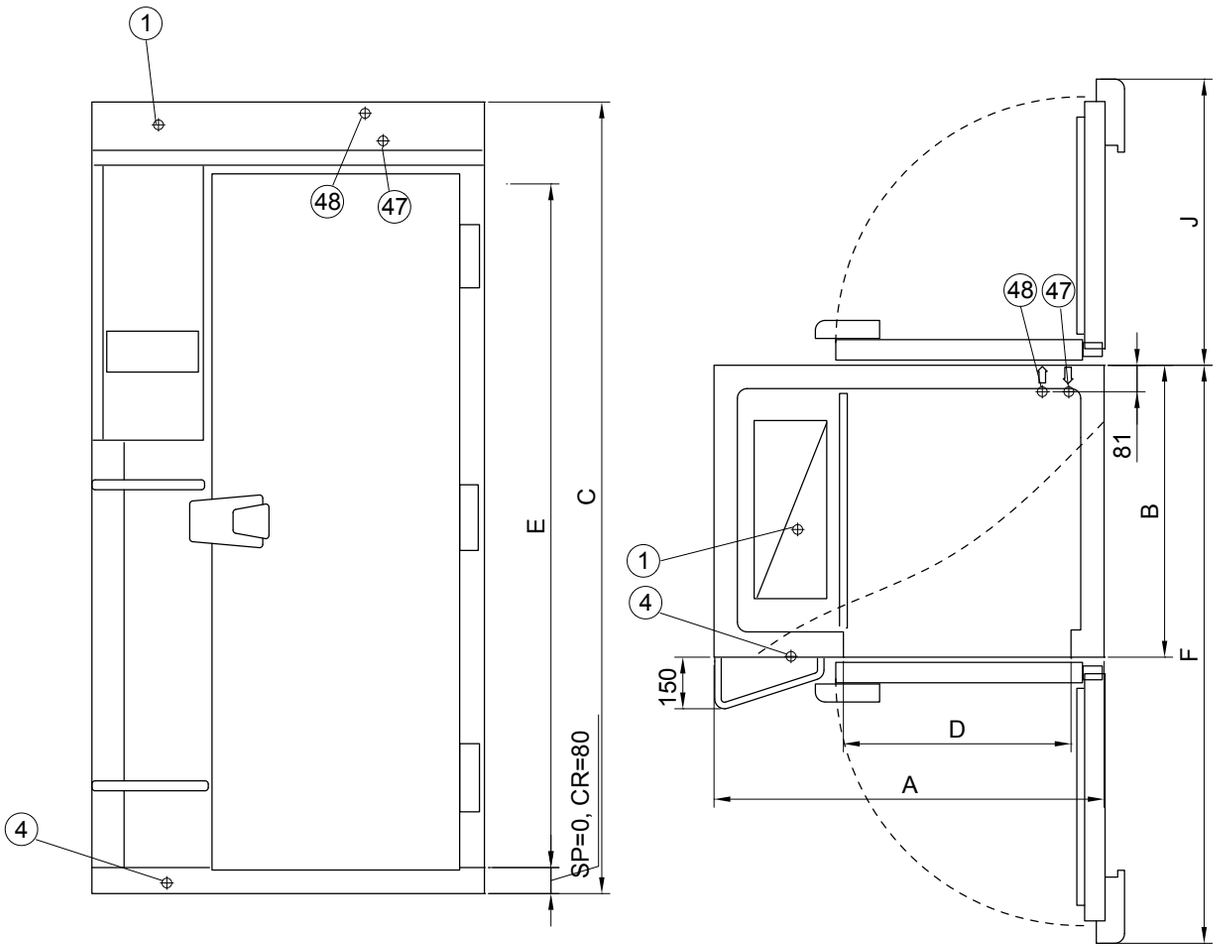
МЕТОС ИНТЕНСИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА



		A	B	C	D	E	F	G		
	BF030AZ ZETA	790	700	520	400	380	1450	80		
BC051AZ ZETA	BF051AZ ZETA	790	700	850	400	380	1450	80		
BC051DZ ZETA	BF051DZ ZETA	790	700	850	400	380	1450	80		
BC081AZ ZETA	BF081AZ ZETA	790	800	1320	620	630	1550	150		
BC121AZ ZETA	BF121AZ ZETA	790	800	1800	900	830	1550	150		
BC121AZ-P-ZETA	BF121AZ-P-ZETA	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
BC161AZ ZETA	BF161AZ ZETA	790	800	1950	770	1110	1550	150		
	BF161AZ-P-ZETA	790	800	1950	770	1100	1550	150	X	X

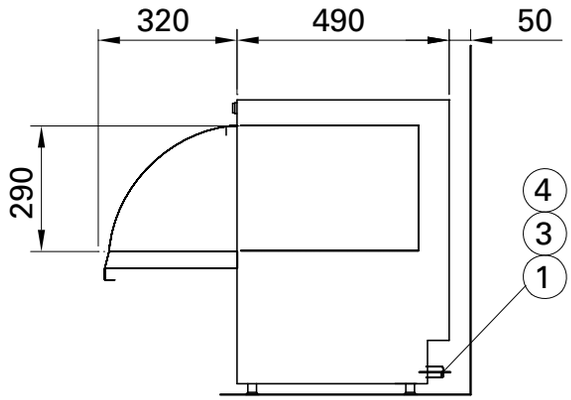
RC120 AZ ZETA	RF120 AZ ZETA	790	800	1800	900	830	1550	150		
RC120 AZ-P-ZETA	RF120 AZ-P-ZETA	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
RC122 AZ ZETA	RF122 AZ ZETA	1100	880	1800	900	830	1630	150		
RC122 AZ-P-ZETA	RF122 AZ-P-ZETA	1100	880	1800	900	830	1630	150	X	X

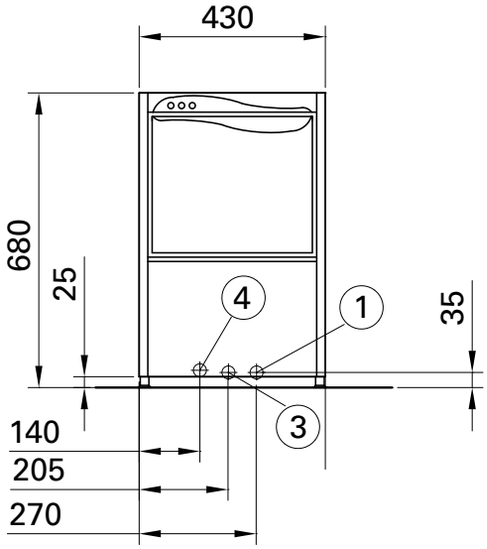
МЕТОС ИНТЕНСИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА



		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

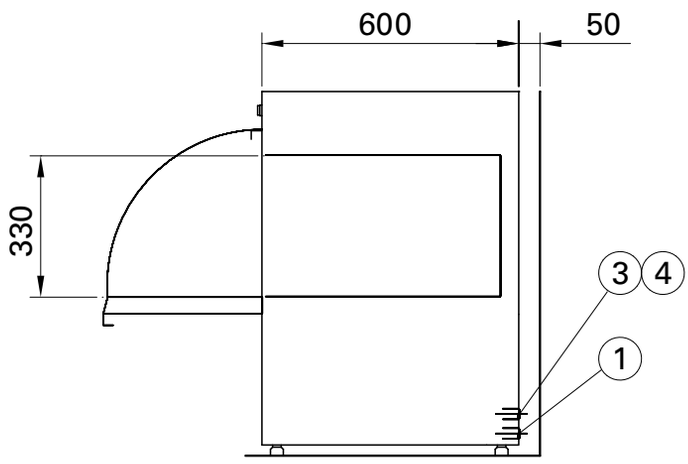
МЕТОС МАСТЕР ДУПЛА 37

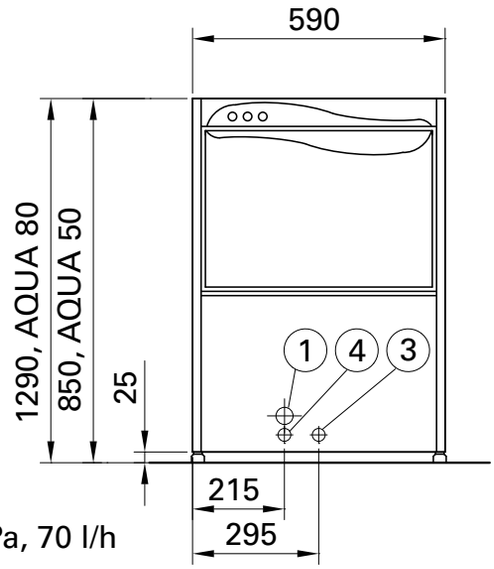




3 R 3/4", 200kPa, 55 l/h
4 30 mm, 3l/s

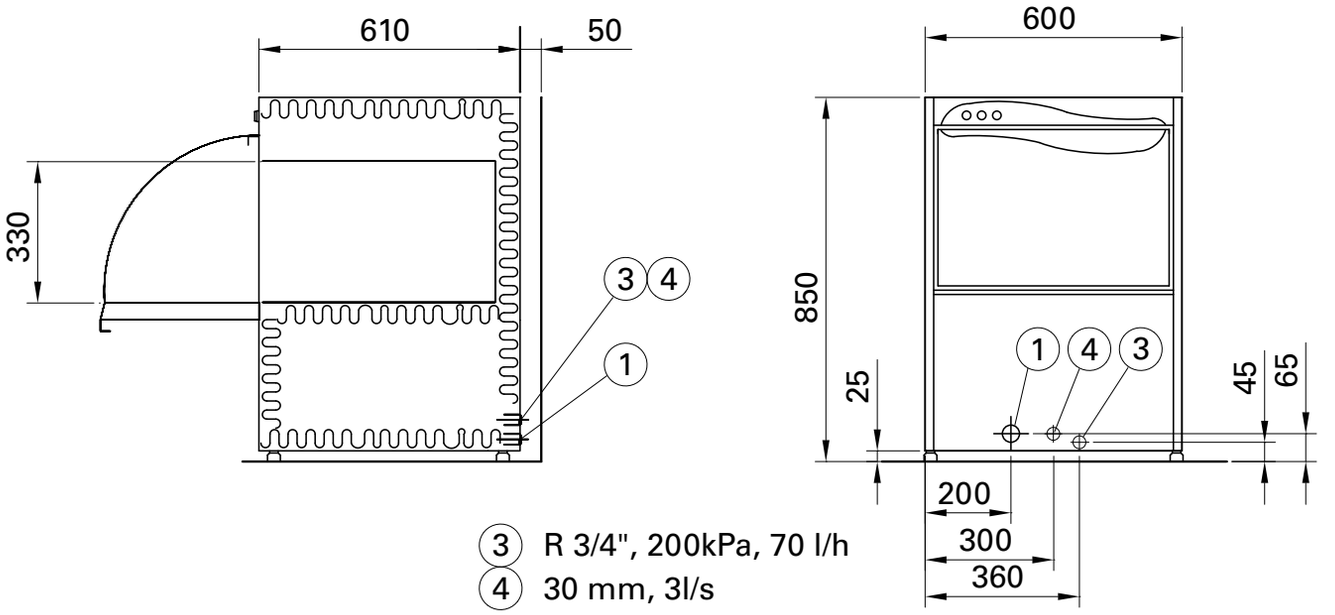
МЕТОС МАСТЕР АКВА 50 & 80





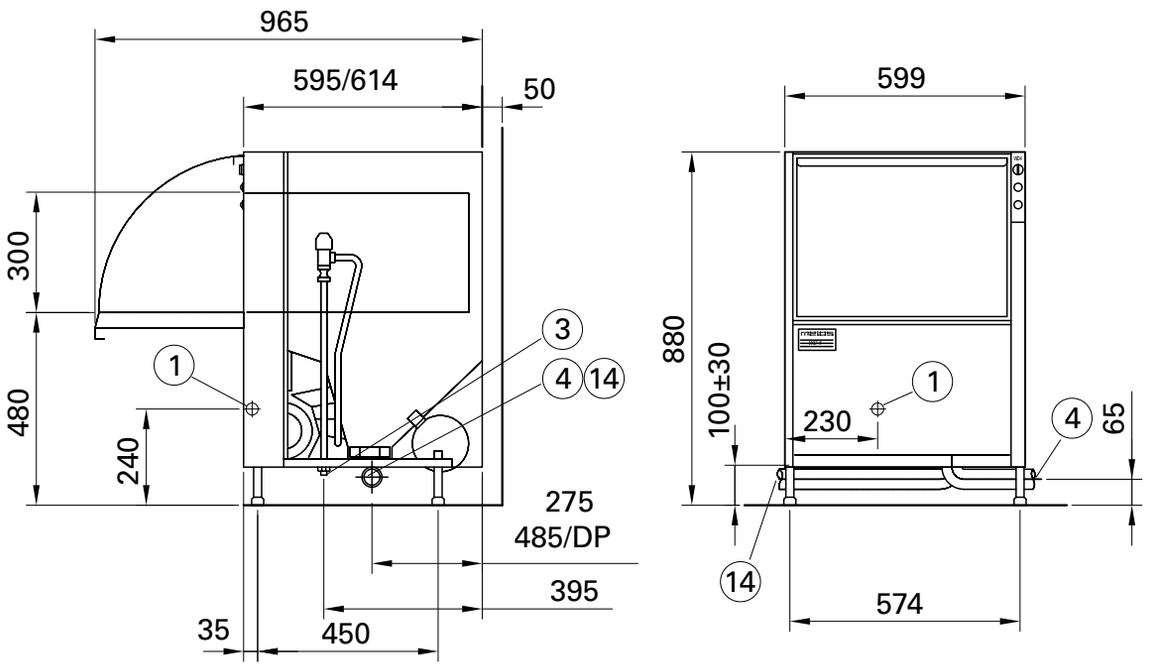
3 R 3/4", 200kPa, 70 l/h
4 30 mm, 3l/s

МЕТОС МАСТЕР ЛЮКС 60ЕЛ



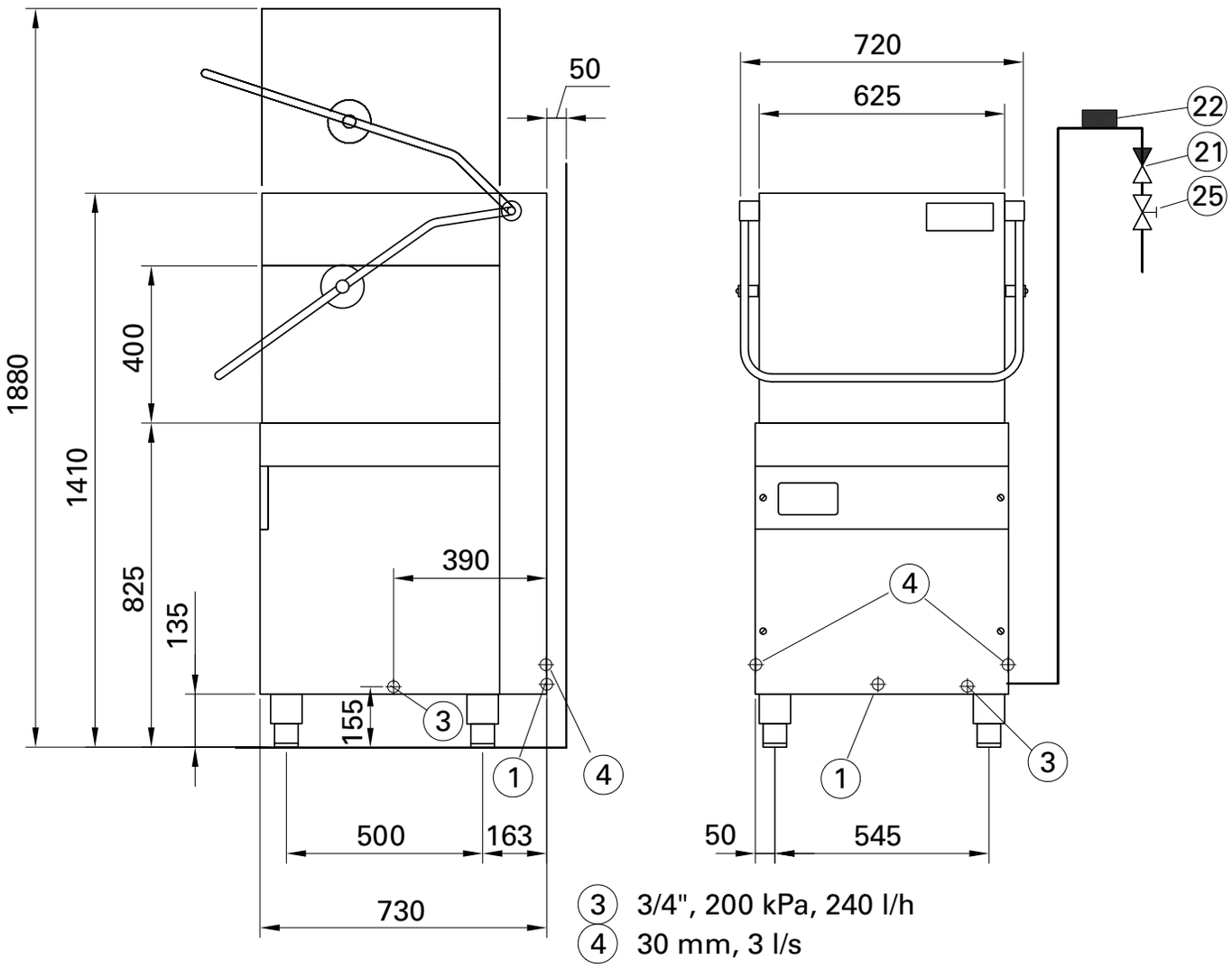
3 R 3/4", 200kPa, 70 l/h
4 30 mm, 3l/s

МЕТОС ВД-4

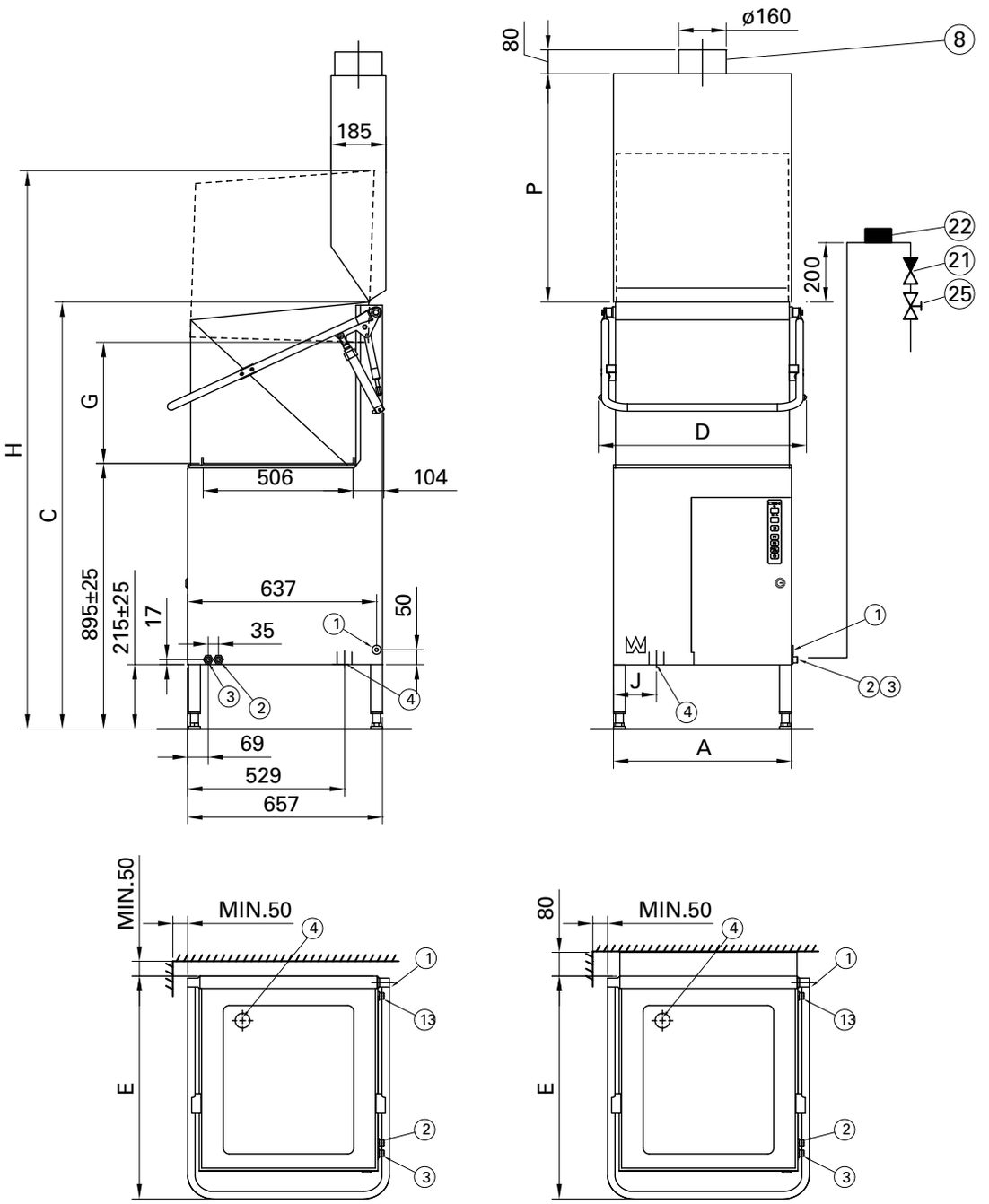


3 R 1/2", 180-500kPa, 17 l/min
4 14 50 mm, 3 l/s

МЕТОС МАСТЕР ХУД 130С, 110, 800



METOC ВД-6, ВД-7, ВД-ПРМ-6, ВД-ПРМ-7

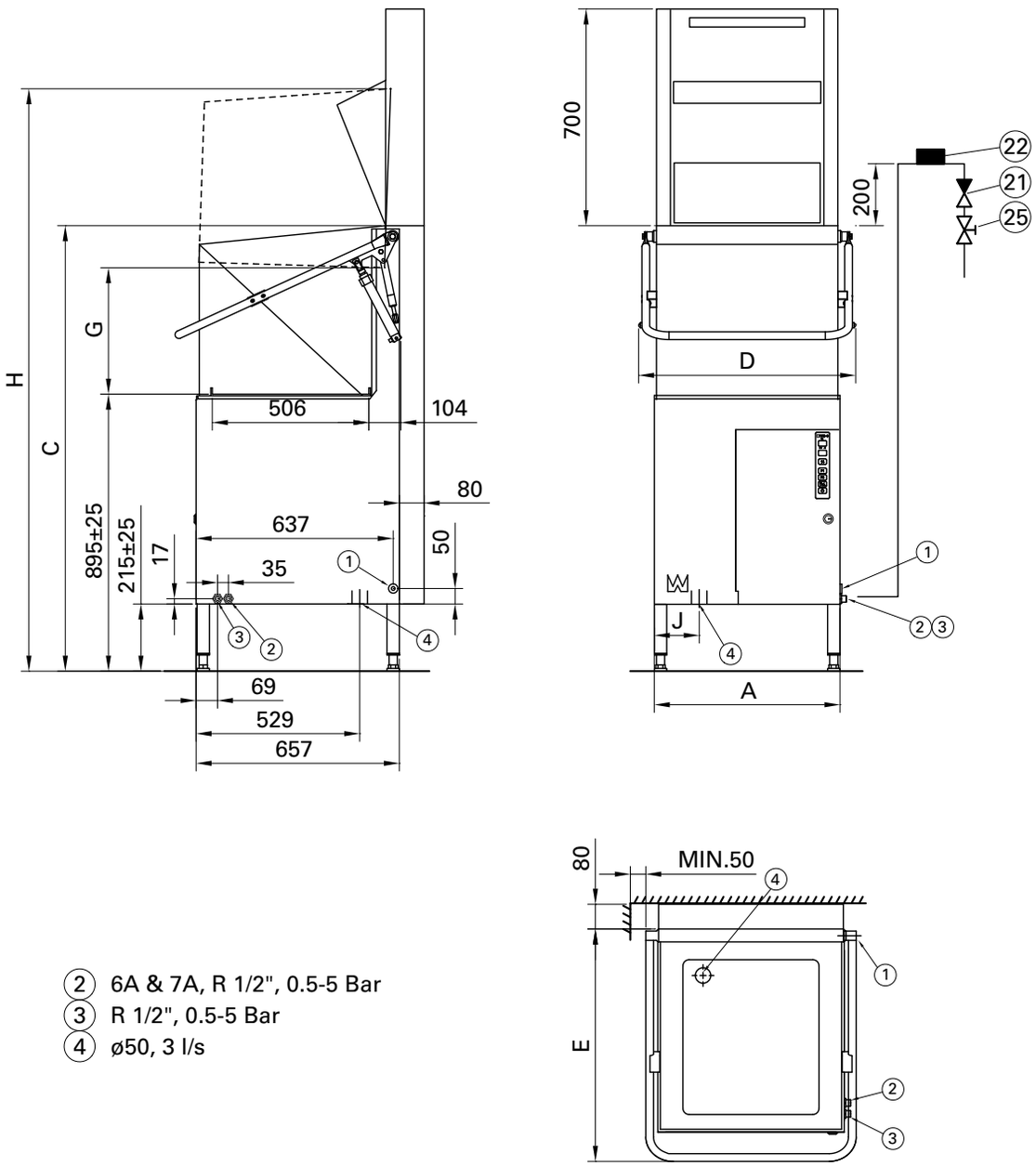


(2) 6A & 7A, R 1/2", 0.5-5 Bar
(3) R 1/2", 0.5-5 Bar, NOT FOR PRM
(4) ø50, 3 l/s

(13) FROM DISHWASHER TO PRM

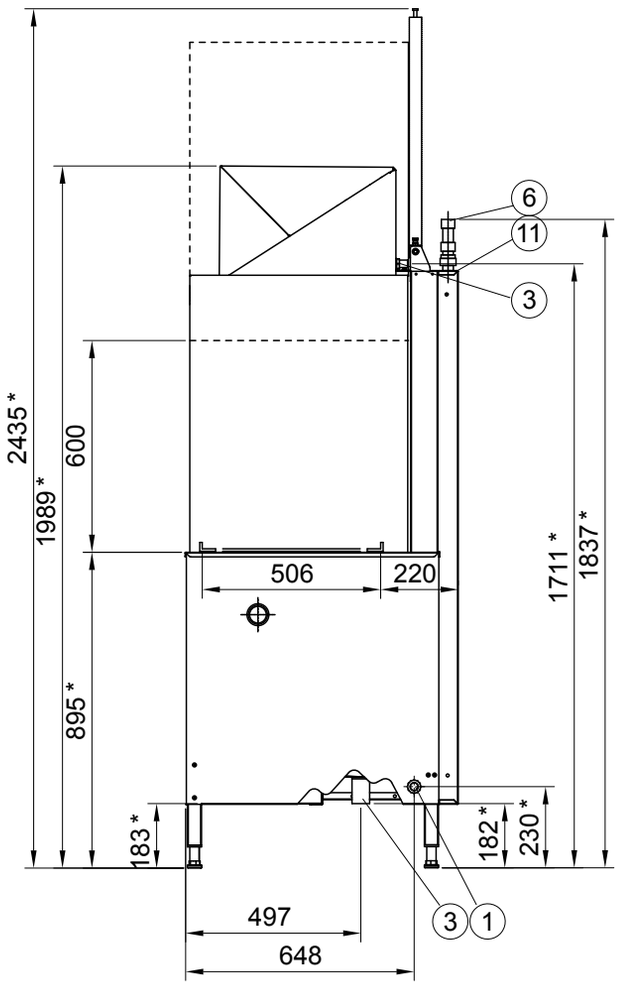
Metos	A	C	D	E	G	H	J	P
WD 6/6A/PRM	600	1340	701	750	405	1880	145	660
WD 7/7A/PRM	660	1540	761	750	505	2070	175	770

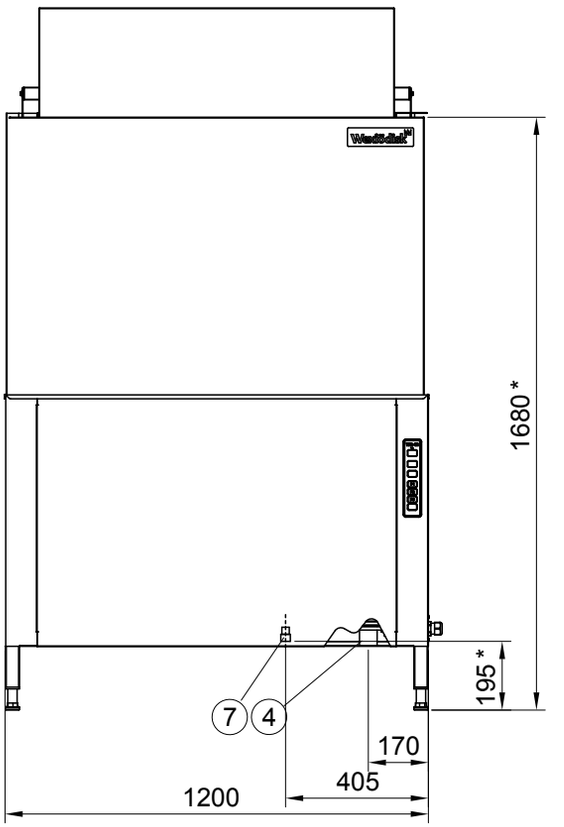
МЕТОС ВД-6 И ВД-7 СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ ТЕПЛА



(2) 6A & 7A, R 1/2", 0.5-5 Bar
(3) R 1/2", 0.5-5 Bar
(4) ø50, 3 l/s

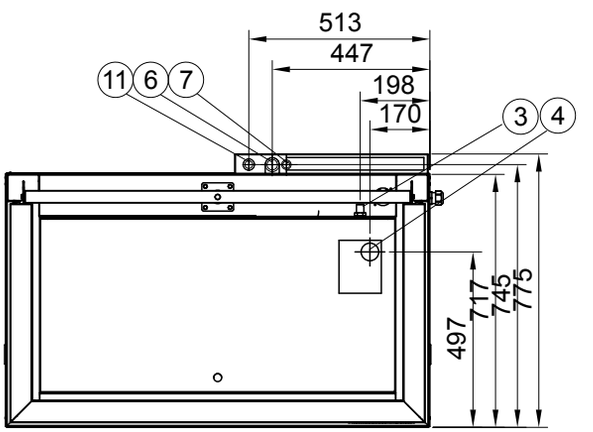
Metos	A	C	D	E	G	H	J
WD 6/6A	600	1340	701	750	405	1880	145
WD 7/7A	660	1540	761	750	505	2070	175



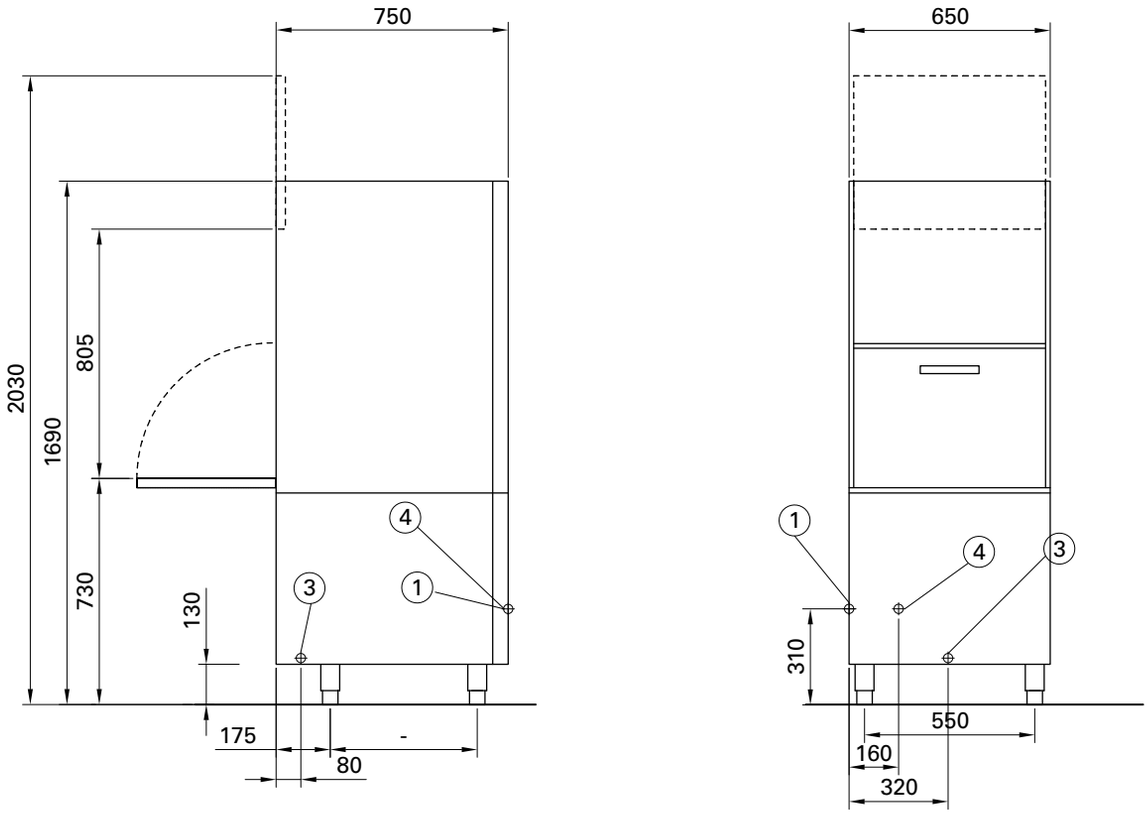


* DIM = +10 -40

3 R 1/2", 0.2 Bar, 10 l/min
4 50 mm, 3 l/s
6 R 3/4", 150-250kPa, option
7 R 1/2", option

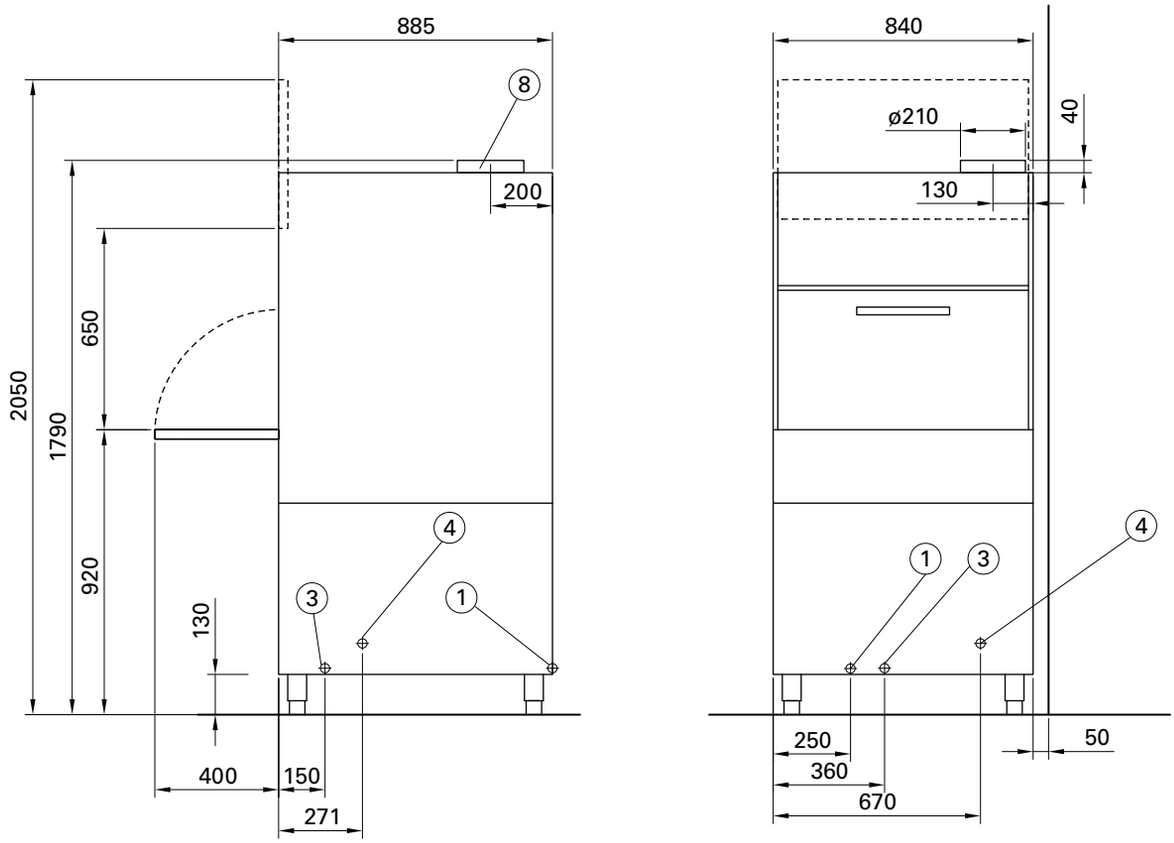


МЕТОС МАСТЕР КП151

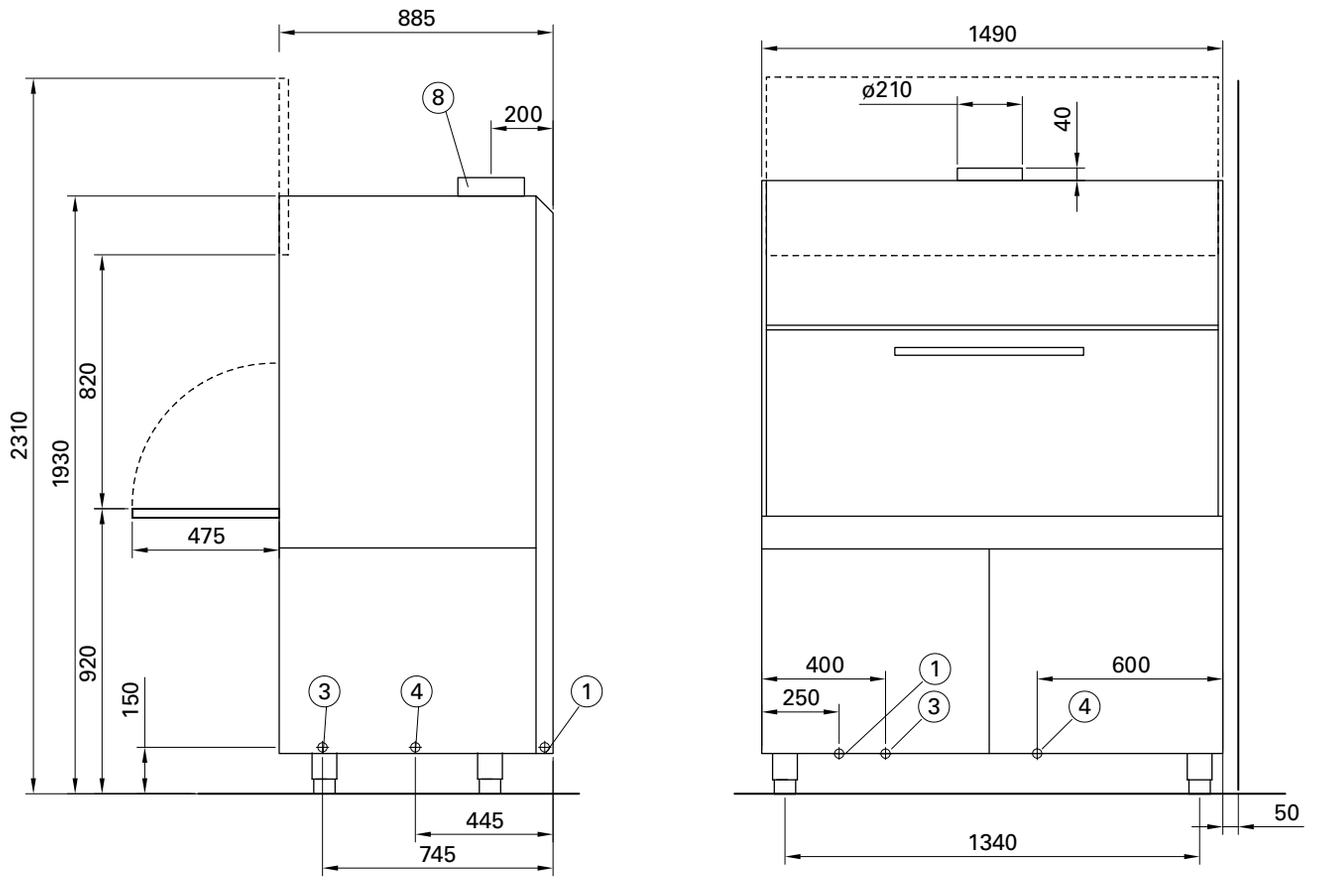


3 R 3/4", 200kPa, 100 l/h
4 24 mm, 3 l/s

МЕТОС МАСТЕР КП202

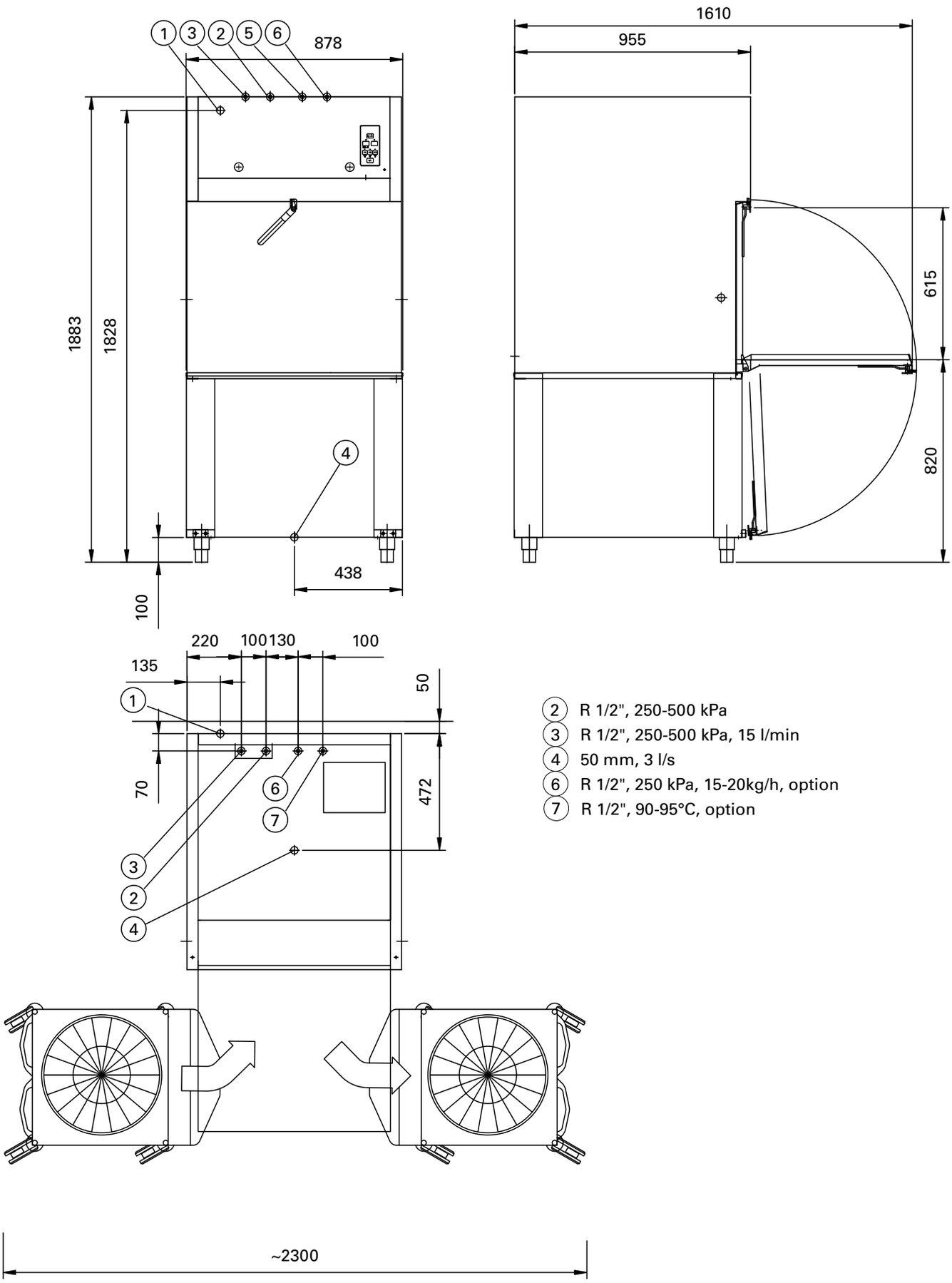


METOC МАСТЕР КП402



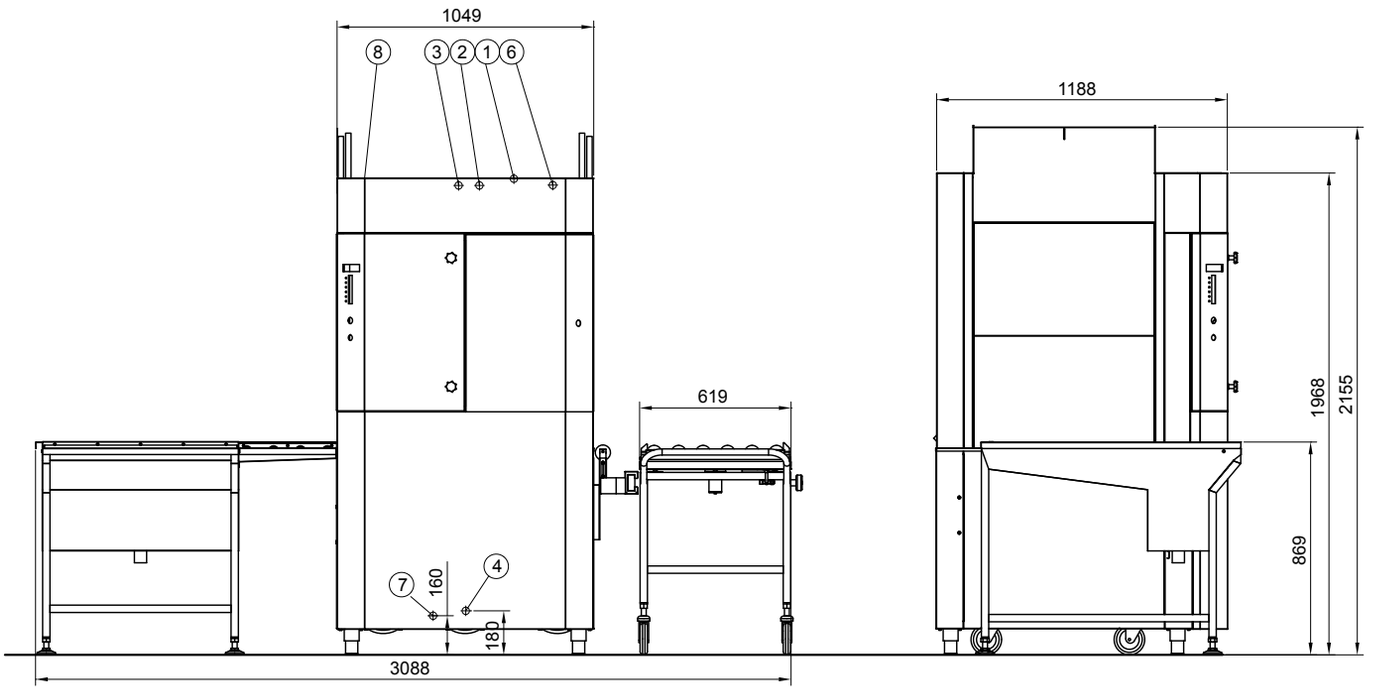
3 R 3/4", 200kPa, 100 l/h
4 24 mm, 3 l/s

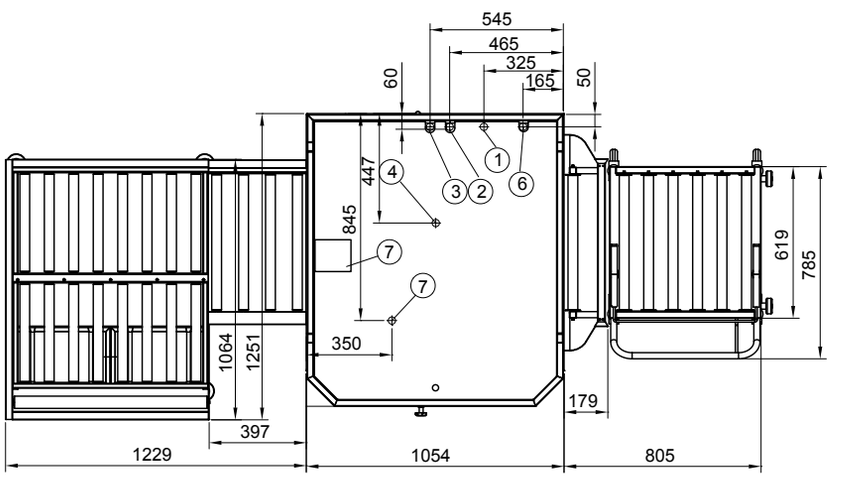
МЕТОС ВД-90ГР



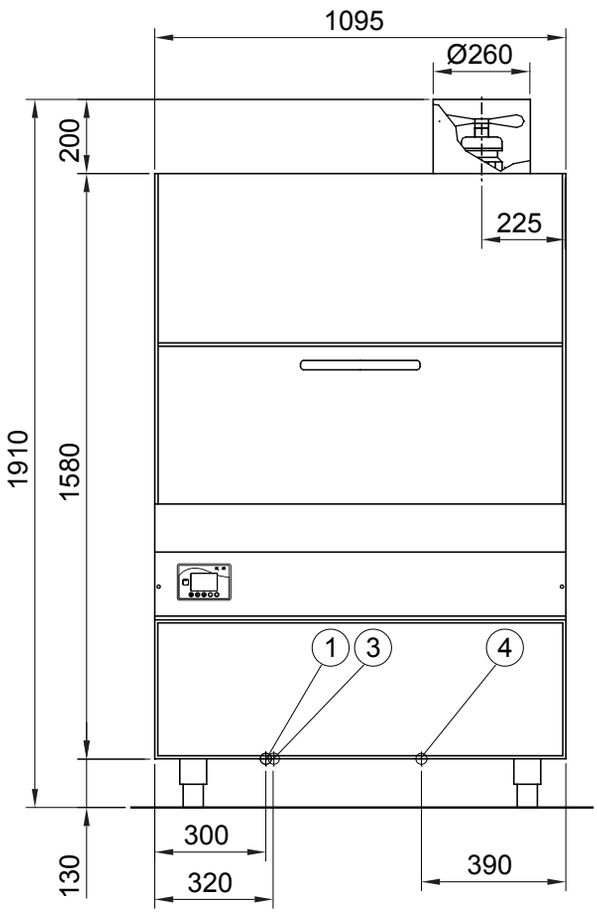
2 R 1/2", 250-500 kPa
3 R 1/2", 250-500 kPa, 15 l/min
4 50 mm, 3 l/s
6 R 1/2", 250 kPa, 15-20kg/h, option
7 R 1/2", 90-95°C, option

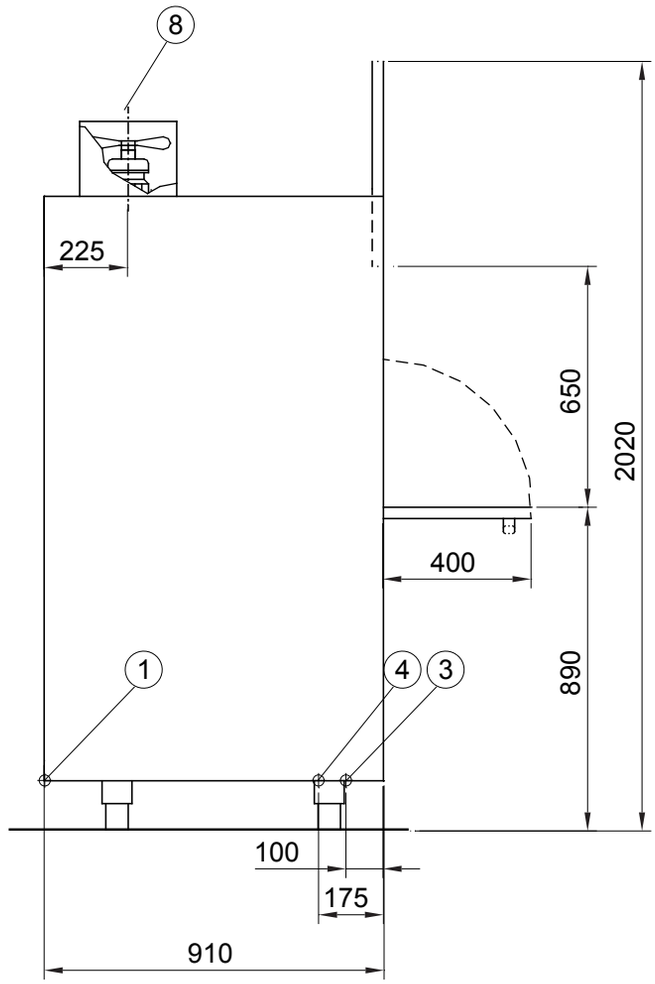
МЕТОС ВД-100ГР





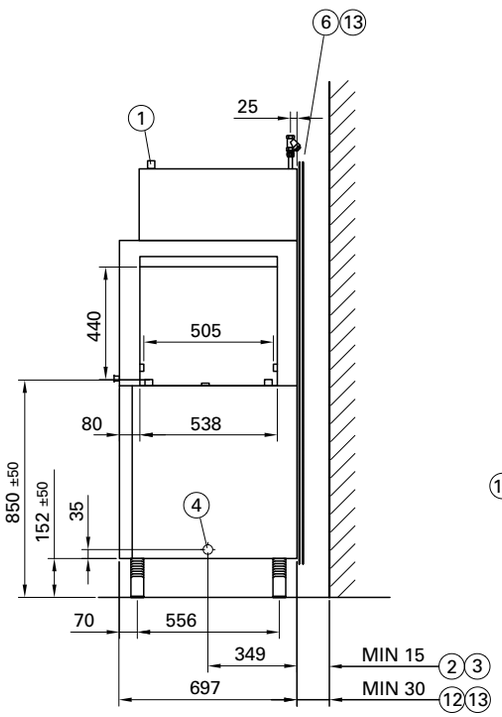
② R 3/4", 250-500 kPa, 15 l/min
③ R 3/4", 250-500 kPa
④ 50mm, 3 l/s
⑥ R 1", 50-250 kPa, 30 kg/h, option
⑦ R 1/2", 90-95°C, option
⑧ 900m³/h

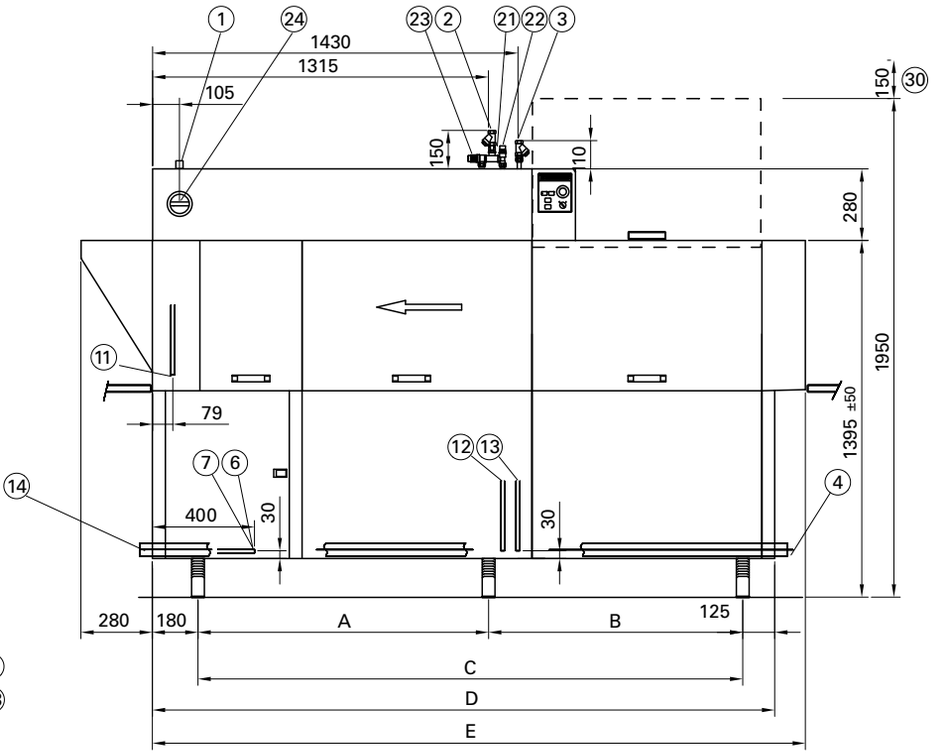


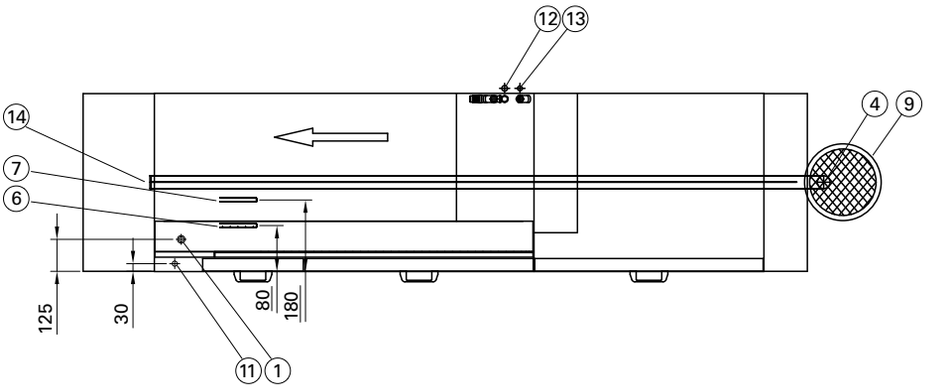


3 R 3/4", 200kPa, 100 l/h
4 32 mm, 3 l/s

METOC ИЦС+ 153-423 / ВД 151E-421E R-L



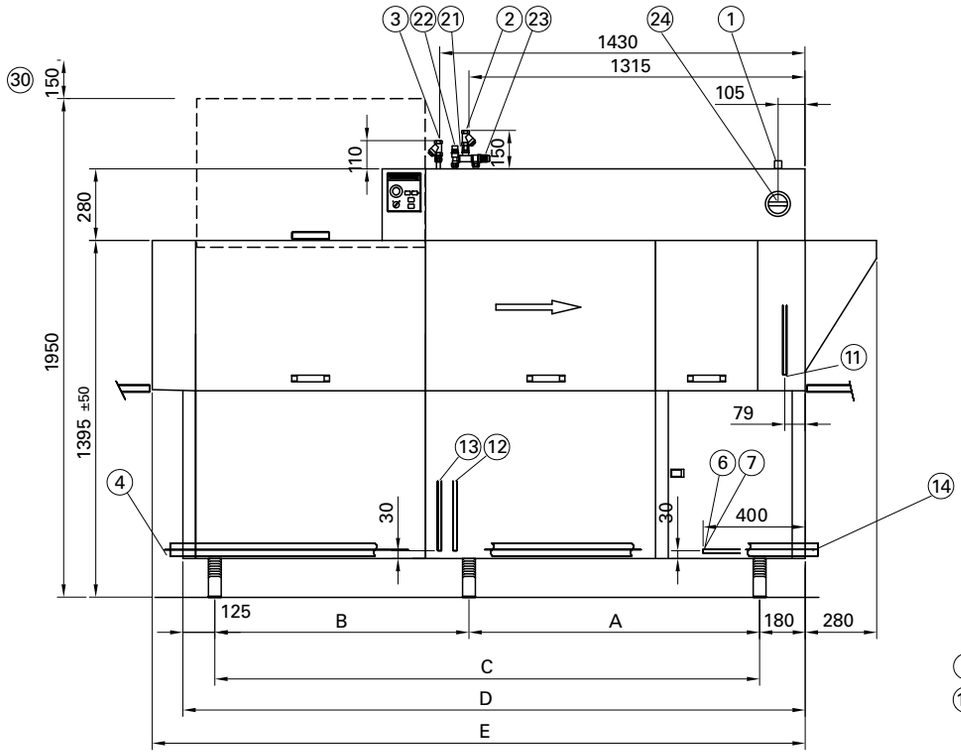


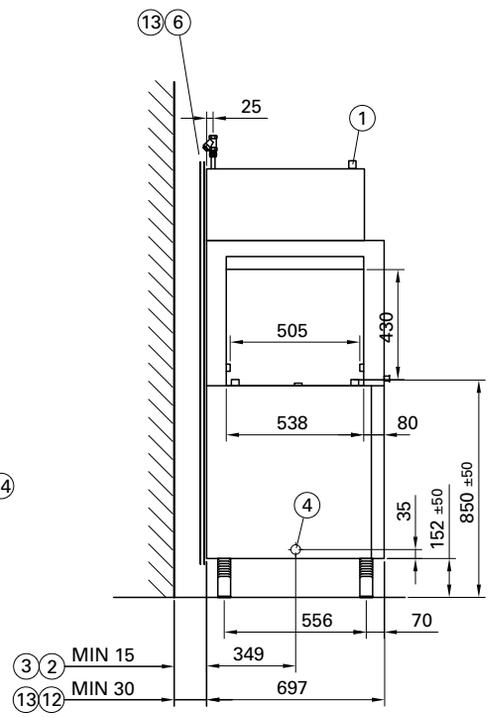


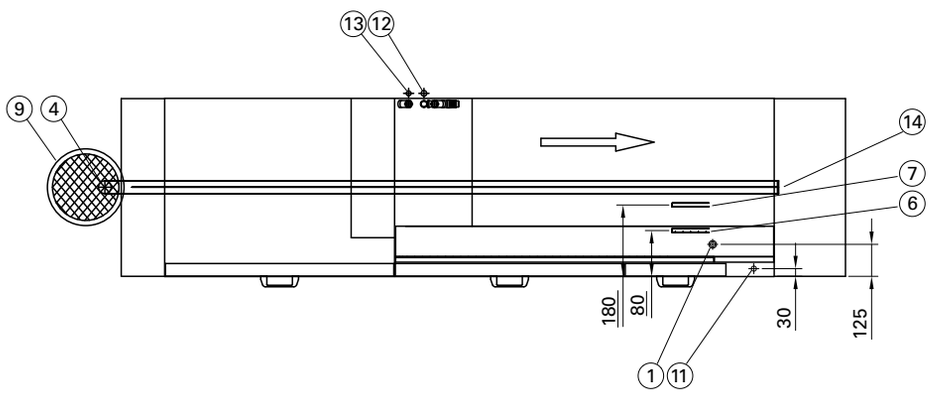
2 12 R 1/2", 500 kPa, 11 l/min
3 13 R 1/2", 500 kPa
14 4 50 mm, 3 l/s
6 R 3/4", option
R 1" , WD331/WD333,
WD421/WD423", option
7 R 1/2", option
30 Зона для технического обслуживания 150 mm

Metos	A	B	C	D	E
151E / 153	-	-	1230	1535	1655
211E / 213	-	-	1830	2135	2255
241E / 243	-	-	2130	2435	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3335	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4235	4355

METOC ИЦС+ 153-423 / ВД 151E-421E L-R



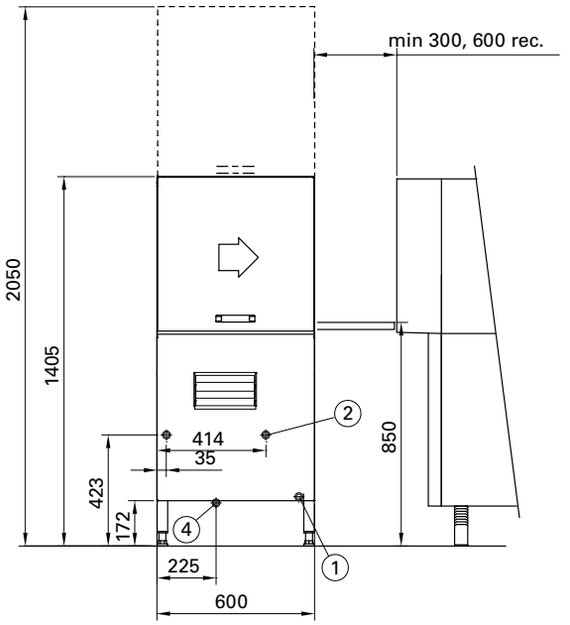


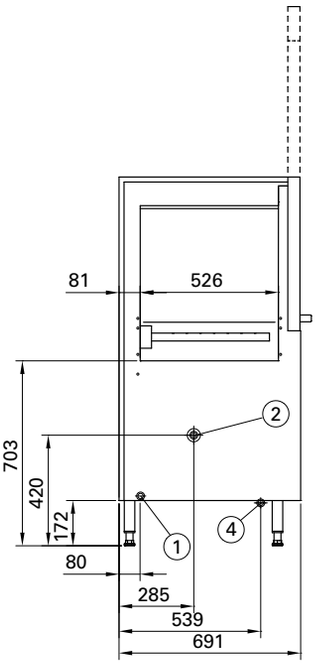


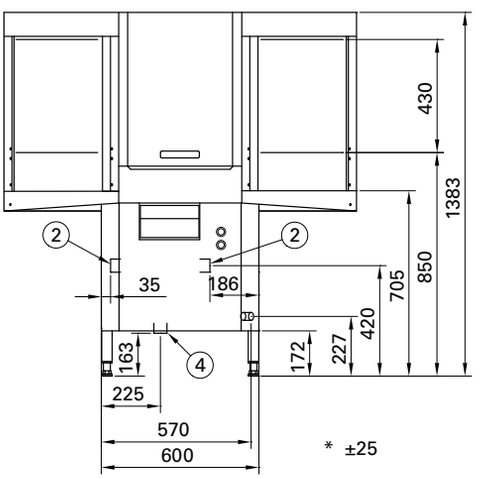
(2)(12) R 1/2", 500 kPa, 11 l/min
(3)(13) R 1/2", 500 kPa
(14)(4) 50 mm, 3 l/s
(6) R 3/4", option
R 1" , WD331/WD333,
WD421/WD423", option
(7) R 1/2", option
(30) Зона для технического обслуживания 150 mm

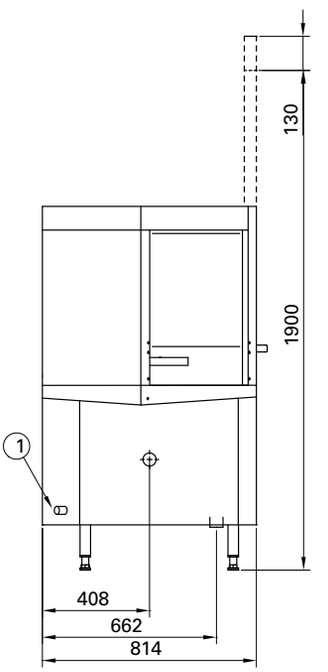
Metos	A	B	C	D	E
151E / 153	-	-	1230	1535	1655
211E / 213	-	-	1830	2135	2255
241E / 243	-	-	2130	2435	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3335	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4235	4355

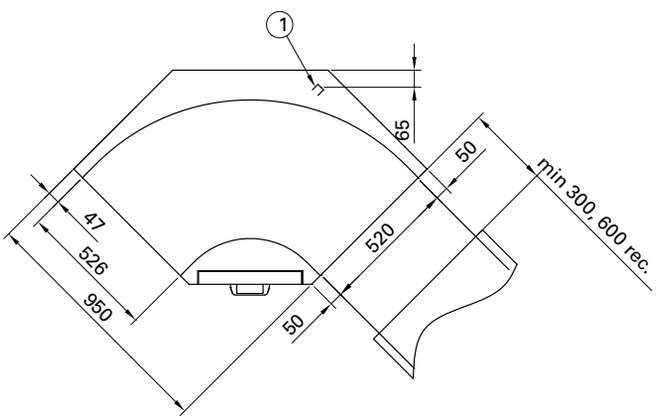
МЕТОС ВД ПРМ


min 300, 600 rec.
2050
1405
850
423
172
414
35
225
600
2
4
1

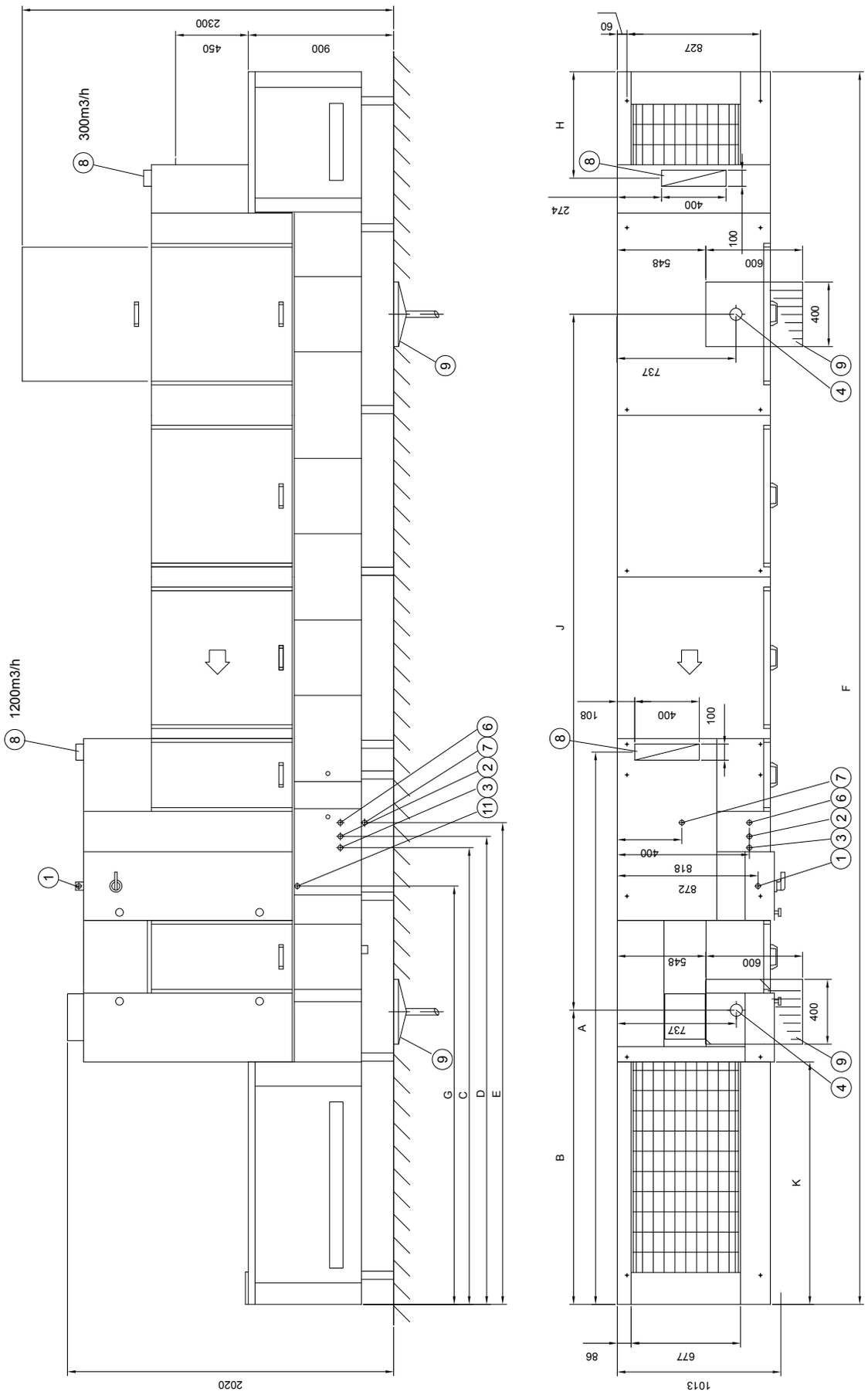

81
526
703
420
172
80
285
539
691
2
4
1


430
1383
850
705
420
227
172
163
35
186
225
570
600
* ±25
2
4


130
1900
408
662
814
1


1
65
50
min 300, 600 rec.
47
526
950
520
50

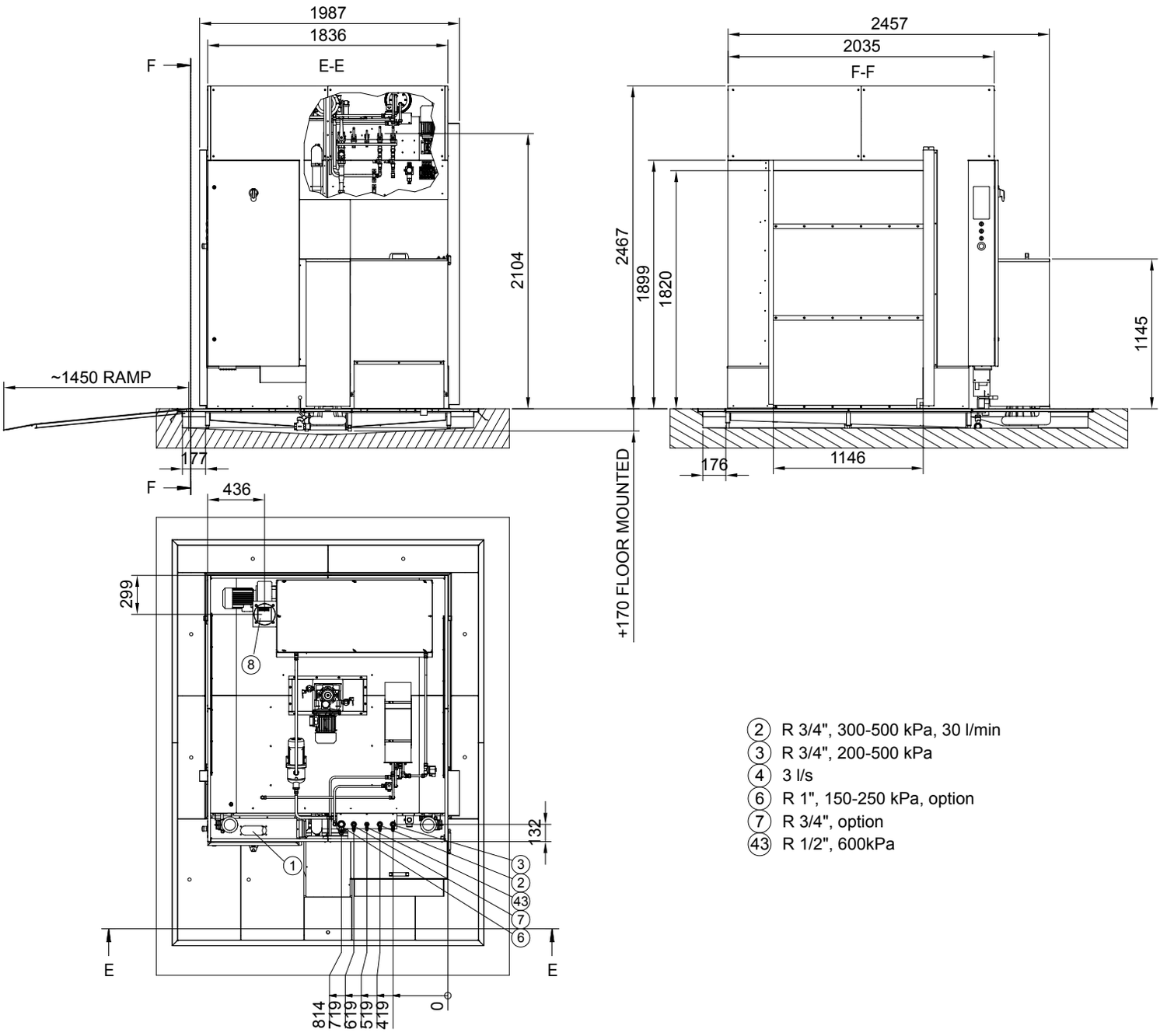
МЕТОС ВД-Б 500-900



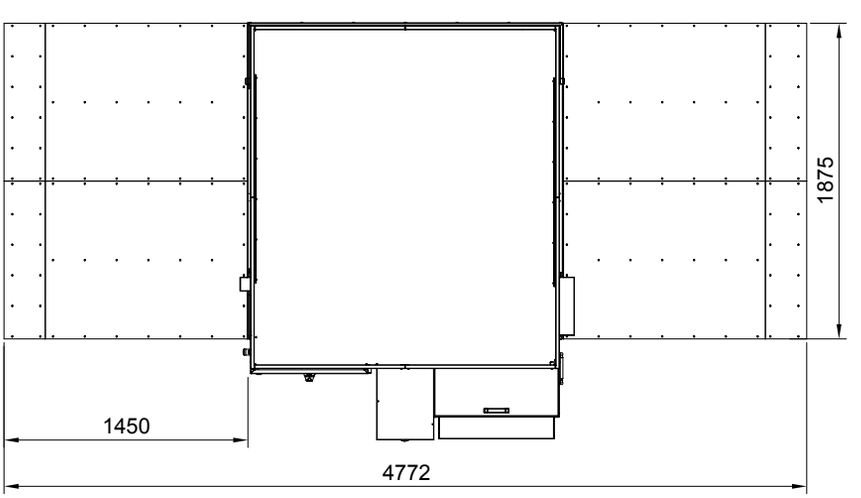
2 R 3/4", 300-500kPa, 18 l/min
3 R 3/4", 200-500kPa
4 50 mm, 3 l/s
6 R 1", (93E-100E 1 1/4"), 150-250kPa, option
7 R 3/4", option

Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
WD-B 500	3044		2450	2520	2605	5250	2212	825		1125
WD-B 600	3044		2450	2520	2605	6025	2212	750		1125
WD-B 700	3419	1810	2450	2895	2980	7400	2587	750	4190	1500
WD-B 800	4044	1810	3420	3520	3605	8025	3212	750	4815	1500
WD-B 900	4044	1810	3420	3520	3605	9025	3212	750	5185	1500

МЕТОС ВД-18ЦВ



(2) R 3/4", 300-500 kPa, 30 l/min
(3) R 3/4", 200-500 kPa
(4) 3 l/s
(6) R 1", 150-250 kPa, option
(7) R 3/4", option
(43) R 1/2", 600kPa
































THE MAR









































































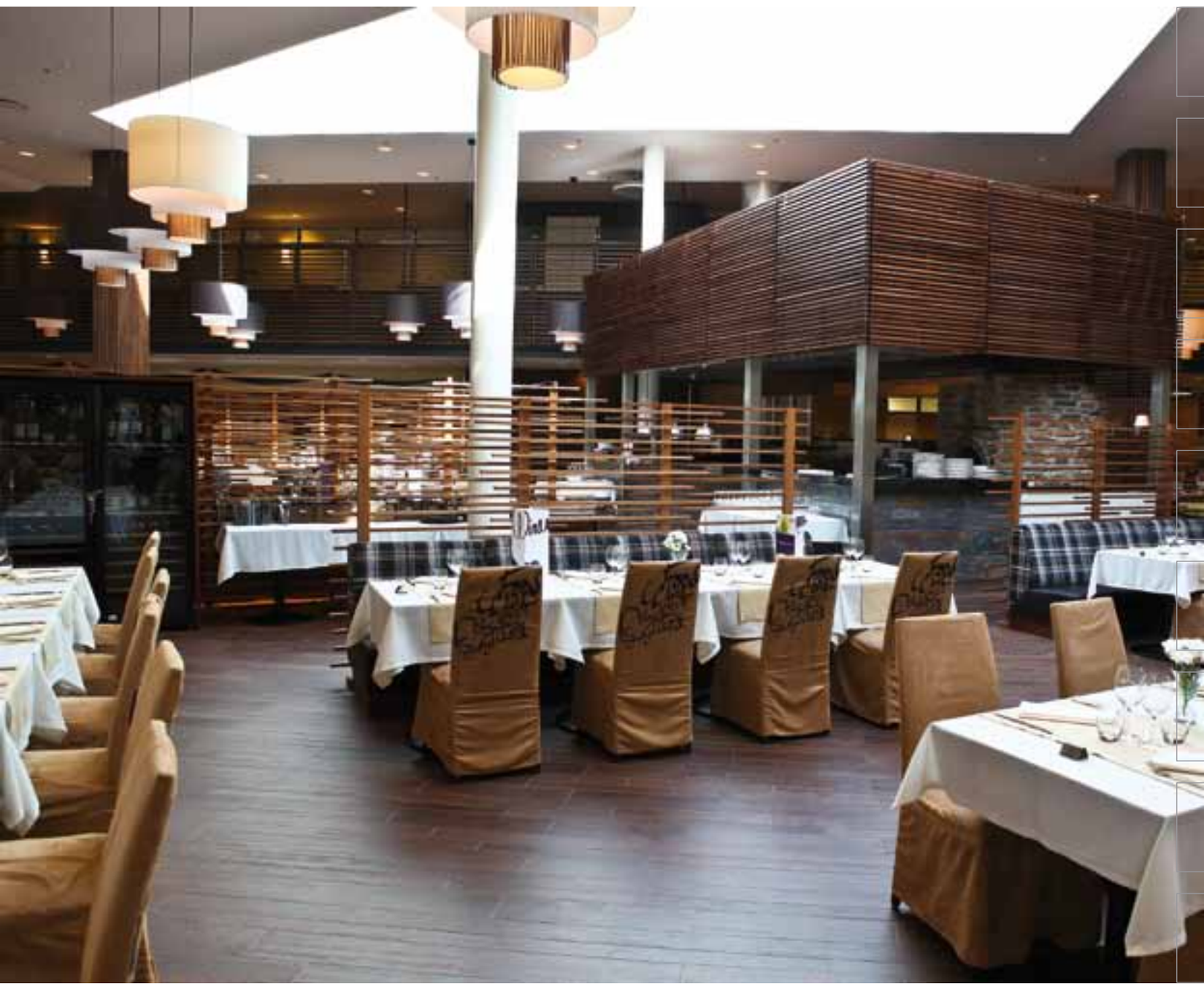





BURGER
TOAST
BOCADILLO
BAGUETTE
CLOUDBERRY












Fazer




















Bertha


















WOK WOK
WAYNE'S COFFEE
cream


WAYNE'S COFFEE
WAYNE'S COFFEE


WOK WOK
WOK WOK




















































































EMPL



Метос Москва
ООО “Метос”
142703, Московская область,
Ленинский район, г.Видное,
ул.Школьная, д.84а
тел. (495) 781-25-11, 781-25-12
e-mail: info@metos.su

Метос Санкт-Петербург
Филиал ООО “Метос ” в г. Санкт-Петербург
Малый Сампсониевский пр. д.4А
194044 г. Санкт-Петербург
тел./факс (812) 324-11-69
тел./факс (812) 324-11-70
тел./факс (812) 324-24-32
e-mail: spb@metos.su

Метос Керава
Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava
Finland
Тел. +358 204 39 13
Факс +358 204 39 4433

www.metos.com