metos
kitchen intelligence

# Catalogus voor de professionele keuken

Catalogus 2008

Warme keuken
Distributie
Buffetten
Koeling
Vaatwas
Plug & cook

**Warme keuken**
combi-ketels ..... 16
ketels ..... 42

**Distributie**
Burlodge voedseltransport
en regeneratie ..... 124

**Buffetten**
buffetten ..... 152
speciale oplossingen ..... 177

**Koeling**
koelwerkbanken ..... 210
vrieswerkbanken ..... 211

**Vaatwas**
glazenwassers ..... 232
vaatwasmachines ..... 233
in- en uitvoertafels ..... 242

**Plug & cook**
inductie bakplaat ..... 322
Vapo grill ..... 325
magnetrons ..... 326
friteuses ..... 327
salamanders ..... 328

Prijs- en modelwijzigingen voorbehouden.

## Warme keuken

snelkokers ..... 44
combi-steamers ..... 46
ovens..... 64

fornuizen ..... 72
braadpannen .....76
heavy duty line ..... 80

## Distributie

GN, dienbladen-, korven-,
serveerwagens .....137
afruimwagens.....142

bain-marie wagens .....145
stapelaars ..... 146

## Buffetten

## Koeling

koelkasten .....214
vrieskasten .....214

koelcellen .....218
snelkoelers en -vriezers..... 222

## Vaatwas

pannenwasmachines ..... 246
granulaat pannewasmachines .... 252
korventransportmachines ..... 264

transportbandmachines ..... 284
speciale machines .....296
vaatwaskorven .....314

## Plug & cook

toasters .....328
koffiezetmachines .....330
barsystemen .....336
ijsmachines .....340
GN containers .....342

groentesnijders .....346
vacuüm verpakkingsmachines.....358
mixers .....362
roestvrijstaal meubilair.....366

# Metos
# het recept voor
# de professionele keuken

# Metos in België

Deze catalogus is een belangrijk onderdeel van onze aanpak om aan uw wensen tegemoet te komen. We presenteren een groot deel van onze producten in een catalogus, samen met de prijzen, hiermee hopen we u een bruikbaar gereedschap te bieden voor het plannen van uw keukenprocessen. De informatie in deze catalogus is zo samengesteld dat hij zowel gemakkelijk gebruikt kan worden voor de aanschaffing van een enkel toestel of een kleiner apparaat, als voor het plannen van nieuwe keukens en het verbeteren van bestaande.
Het idee achter deze catalogus is echter niet om het contact met de klant te verminderen. In tegendeel, met onze meer dan 10 vertegenwoordigers, bijna 20 Metos service-monteurs en de rest van onze medewerkers, allen uitgerust met deze catalogus, zijn we meer dan bereid al uw vragen te beantwoorden.

Wij hopen dat deze catalogus het begin is van een langdurige en plezierige relatie met u. Wij zijn er klaar voor, aarzel niet om ons te bellen.

## Metos Service

De bedrijfsfilosofie van Metos is er op gericht om de totale "Cost of Ownership" van een keuken voor haar klanten in relatie te brengen tot het gebruik ervan.
Hieronder valt dus niet alleen het onderhoud, en de reparatie, maar ook opname van energie, en de werking van de energie terugwinnings systemen. Kortom Metos kijkt verder dan uw apparaat alleen.
Totaal onderhoud, inclusief koelapparatuur, dat is de wijze waarop wij proberen de zorgen van u over te nemen.

Metos heeft in België een onderhoudsdienst met een zeer ruime ervaring. Door onderdeel te worden van het uitgebreide Metos Service netwerk in Europa, is er een serviceorganisatie ontstaan die zijn gelijke in de Benelux niet kent. Ons doel is om u een hoge kwaliteitsservice te verlenen op alle Metos producten, evenals op producten van verschillende andere merken. Preventief onderhoud – snelle reactietijd en "one stop repair" zijn de belangrijkste elementen van de diensten die wij aanbieden.
Door ons nieuw systeem kunnen we ten alle tijde de locatie van onze techniekers aflezen. Hierdoor kunnen we de voordelen van een lokale organisatie combine-

ren met de voordelen van een internationale organisatie (contacten en kennis). Zowel nationaal als internationaal zijn we marktleider op het gebied van preventief onderhoud voor grootkeuken apparatuur.

Metos grootkeuken apparatuur is gebouwd op gebruiksgemak en betrouwbaarheid. Maar zoals bij elk apparaat ontstaat er door gebruik toch enige slijtage aan de onderdelen. Het correct hanteren van apparaten en regelmatig onderhoud is dan de beste manier om er voor te zorgen dat de apparaten lang mee gaan en het niet op een kritiek moment laten afweten. Dit is waarom we zoveel energie steken in een compleet pakket aan diensten. We verzorgen namelijk ook trainingen voor uw keukenpersoneel, zodat u de langste levensduur en het meeste profijt van uw apparatuur heeft.

Ondanks alle zorg en aandacht kan het toch gebeuren dat er storingen ontstaan aan uw apparaten. Daarom staan rond de 25 monteurs, ieder met een eigen wagen met onderdelen en gereedschap, klaar om u van dienst te zijn. Door het omvangrijke aantal monteurs, hun intensieve trainingen aan Metos apparatuur en door ons slim logistiek systeem geven we extra invulling aan deze belofte. Monteurs kunnen desgewenst iedere nacht worden voorzien van onderdelen. Hierdoor kunnen we de meeste storingen indien nodig binnen 24 uur verhelpen.

Om onze klant nog meer te ondersteunen beschikken wij ook over drie soorten service contracten:
Type A: Een all inn, als het ware een omnium verzekering voor uw keuken. Het is 1 bedrag per jaar (premie) waarmee alle risico's gedekt zijn.
Type B: Een contract tot het verkennen van preventief onderhoud. Uw keuken wordt onderhouden en op haar goed functioneren gecheckt door erkende metos-service techniekers. En dit op vastgestelde tijdstippen per jaar.
Type B+: Idem als een type B contract, maar u geniet tevens van een verzekering tegen braak van de meeste dure onderdelen. (pompen, motoren, e.d.)

Keukenapparatuur en de behoefte aan onderhoud zijn constant in ontwikkeling. Wij ook. Continue opleidingen van ons personeel en bijsturen van onze organisatie is daar onderdeel van. En ook onze uitgebreide contacten met andere Metos organisaties binnen Europa dragen hieraan bij. Samen willen we er voor zorgen dat u de juiste producten en diensten ontvangt om het beste uit uw keukenapparatuur te halen, nu en in de toekomst.

U kunt ons altijd bellen : (+32) 53/82 55 10
Of faxen : (+32) 53/81 08 83
Of mailen : metos.belgium@metos.be

## Metos studiedienst

Elke klant heeft eigen noden en behoeften bij het ontwerpen van zijn keuken. Daarom zijn wij steeds op zoek naar een oplossing op maat van de klant. Om deze doelstelling te realiseren, zijn enkele stappen te doorlopen.

Tijdens het bezoek van één aan onze vertegenwoordigers, wordt met de klant besproken wat men nodig heeft, wat de financiële mogelijkheden zijn, wat de ruimtelijke mogelijkheden zijn, enz.
Nadat al deze informatie is verzameld, keert de vertegenwoordiger terug naar het bedrijf om deze info over te brengen aan de studiedienst. Deze maken een plan van de keuken en geven een gepersonaliseerde oplossing.

## Metos 053/82 55 10

Jan Vyverman
Gedelegeerd bestuurder
Metos N.V.
Gentsesteenweg 518A
9300 Aalst (België)
Telefoon: +32 53 82 55 10
Fax: +32 53 81 08 83

TOPPFORM

PANKŪKAS & SALDĖJUMI

FOODCO

FOOD
FOOD

# Warme keuken

- combi-ketels
- ketels
- snelkokers
- combi-steamers
- ovens
- fornuizen
- braadpannen
- heavy duty line

# Metos Proveno
# Unieke details maken het voor u mogelijk

Dit en meer met de Metos Proveno!

De Metos Proveno combi-ketel kookt, mixt en koelt bijna alles op voedsel gebied. U kunt tot ruim 70% van alle gerechten die op uw menu staan klaarmaken met de Metos Proveno combi-ketel. Met de proveno kunt u warme en koude gerechten tot een volledig menu bereiden wanneer u maar wilt.

Ondanks de grote mogelijkheden en functie is de werking van de proveno ketel kinderwerk. Alleen functies die uw werk vergemakkelijken en, die eenvoudig te gebruiken zijn, zijn toegepast als Proveno functies.

Het enige roerwerk  met afneembare schrapers voor alle mogelijke manieren van mixen. Licht en sterk, unieke vorm, zowel links- als rechtsdraaiend.

Door het afneembare veiligheidsrooster heeft u constant zicht in de ketel en kunt u ingrediënten, water en kruiden toevoegen terwijl u aan het mixen bent.

Slechts drukken en kiezen. Grote knoppen en display's laten het eenvoudig zien

# METOS PROVENO COMBI-KETELS

**Mixer**
Sterk hygiënisch “auto-reverse” roerwerk voor mixen en kloppen (**140 rpm**). Het roerwerk is eenvoudig te verwijderen met het bovenop het roerwerk geplaatste handvat. Demontabele schrapers. Alle delen zijn vaatwasbestendig. Model Basic heeft geen roerwerk.

**HACCP**
Voorbereiding voor HACCP connectie. Alle Proveno’s verzamelen de voedseltemperatuur gegevens.

Ketels kunnen samengevoegd worden door het gebruik van dezelfde steunpillaar.

CSFP

Custom Specific Function Parameters. Bepaalde ketelfuncties kunnen onafhankelijk veranderd worden naar uw wensen. U kunt de ketel laten werken zoals u het wilt.

Veilige elektrische kanteling. De 200 en 300 liter ketels hebben een sterke hydraulische kantel mechanisme. Veiligheidsfuncties en terugkantelfunctie is standaard.

Robuust roestvrijstalen rooster. Alle delen zijn demontabel en vaatwasbestendig. De Basic en de Combi modellen worden geleverd met gesloten deksel, Combi-pro, cool, cool pro en Chill Pro hebben standaard een veiligheidsrooster in de deksel.

Eenvoudig te bedienen paneel met “druk en kies” logica en centrale draaiknop. Verklarend display. Met de CSFP parameters kunnen de ketelfuncties veranderd worden naar uw wensen.

Handige afneembaar lekblad boven op de bedieningspilaar is standaard op de Combi Pro, Cool, Cool Pro en de Chill Pro modellen.

Multi stappen mixprogramma’s getest door professionele koks, in alle proveno’s met mixer.

Handdouche (warm/koud water) is standaard op de Combi Pro, Cool, Cool Pro, en Chill Pro.

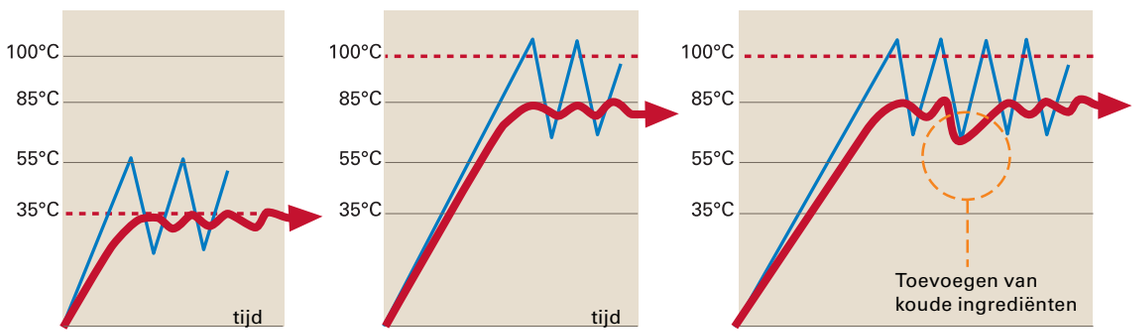
TempGuard

Tempguard – Intelligente voedsel temperatuur controle is standaard op alle Proveno modellen. Voedsel temperatuur controle, controle om aanbranden te voorkomen, controle tijdens het rijzen en de automatische ½ energie functie.

# TempGuard met voedsel temperatuur controle standaard in alle Provenos

De informatie die over de voedseltemperatuur verkregen wordt, kan in de HACCP analyse gebruikt worden en tijdens het gehele verwerkingsproces automatisch geregistreerd worden (Proveno SafeTemp programma, optioneel).

- Controle om aanbranden te vermijden. Zelfs de meest gevoelige producten branden nooit aan. Koken is daarom altijd gelijkmatig en schoonmaken blijft gemakkelijk
- Automatische 1/2 energie. Wordt geactiveerd wanneer het volle vermogen van het apparaat niet nodig blijkt. Op deze manier bespaart u energie en worden de negatieve neveneffecten van temperatuurverschillen en nagaren voorkomen.
- Controle functie tijdens het rijzen. Het kneden van deeg is veilig, snel en gemakkelijk.
- Geen contante aanpassingen aan de temperatuur. Tempguard reageert zelf op temperatuur wijzigingen.
- Meer en sneller koken.




**Controle tijdens het rijzen**

**Controle tegen aanbranden**

**1/2 energie**

Traditionele ketel: de display toont alleen de temperatuur van het **keteloppervlak** terwijl de temperatuur van het voedsel onbekend blijft.

TempGuard : de exacte temperatuur van het **voedsel** stuurt de ketelverwarming aan.

Proveno kneedt alle deegsoorten in enkele minuten (mengprogramma nummer 6). Rijzen in de ketel kan ook (TempGuard: Controle voor het rijzen).

Gepureerde aardappels. Een grote hoeveelheid aardappelpuree met een druk op de knop (voorgeprogrammeerd). Met links en rechtsdraaiend roerverk om aardappels te hakken en breken voor een gladde puree.

Sauzen kunnen makkelijker bereid worden als de temperatuur (TempGuard) en de mix al goed zijn.

# Metos Proveno functionele kenmerken

**Multifunctionele timer**: Separate timer, programmeerbare kooktijd, programeerbare mixtijd, gelijktijdige kook- en mixtijd, programmeerbare start tijd, informatie over stroomonderbreking en veiligheidsfuncties, automatische Cook & Hold op de vooraf ingestelde temperatuur, mogelijkheid tot het inkorten van mix programma's en mixtijd. Standaard in de Combi Pro, Cool, Cool Pro en Chill Pro modellen.

**Automatische water vulling:** Klantspecifieke instelbare water bypass voor het vullen van de ketel. Afgemeten water vulling van de ketel zonder toezicht. Handmatige vulling met een druk op de knop (aantal liters continue op het display). Standaard in de Combi Pro, Cool Pro en Chill Pro.

**Automatische koeling:** Bepaal de voedsel temperatuur en start – dat is alles! Automatische afvoer van koelwater na het koelproces. Voedsel temperatuur constant te volgen op het display. Automatische afkoeling voor afvoer. De koeling kan afgebroken, gestopt, of de eindtemperatuur kan verandert worden gedurende het koel proces. Automatisch afbreken van het koelproces wanneer het voedsel niet meer koelt. De Cool & Hold functie houd het voedsel op een vooraf ingestelde temperatuur. Standaard in de Cool en Cool pro modellen.

**EasyRun programmering:** volledig automatisch programmeerbaar. Automatisch "eerste water" afvoer, automatische watervulling, mixen en verwarmen van het voedsel start automatisch op een vooraf ingestelde tijd.Programmeerbare kooktijd, automatische Cook & Holdop een vooraf ingestelde temperatuur. Veiligheidsfuncties voor water- en stroomonderbrekingen. Als het proces is vertraagd zal dit te zien zijn op het display. Standaard op de Cool Pro en de Chill Pro modellen.

Gehakt. Proveno kruimelt en kookt gehakt in een paar minuten zonder enig handwerk.

Pudding. Koken, kloppen, koelen en direct opdienbaar.

Slagroom. Een snel en gelijkmatig resultaat mede door hoge snelheidsmixer 140 rpm.

# Metos **Proveno Basic** ketel zonder roerwerk

Proveno Basic is een hoge kwaliteitsketel zonder roerwerk. Accurate temperatuurcontrole (TempGuard) is van groot belang en zorgt voor grote voordelen. Gelijkmatig koken, voedsel dat niet aanbrand, energie die bespaard kan worden en het schoonmaken van de ketel is kinderspel. Met de hulp van de vele opties en accessoires kunt u de ketel samenstellen naar uw wensen. Proveno Basic voor gecontroleerd en veilig koken.

**Standaard:**
- **Demontabele gesloten deksel**
- **HACCP voorbereiding**
- **Watervulling**
- **TempGuard**
- **Maatstok**

Opties:
-Installatie frames
-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel
-Handdouche
-Afneembaar lekblad boven op bedieningspilaar
-Autopack (multifunctionele timer, automatische watervulling)
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

TempGuard

# METOS PROVENO BASIC

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **groot ergonomisch bedieningspaneel**
- **knoppen en centrale draaiknop met veiligheidsfuncties**
- **voedsel temperatuur op het display**
- **elektrische kanteling met veiligheidsfuncties door een druk op de knop**
- **temperatuur instelbaar tussen 0°C-120°C.**

**Metos Proveno Basic**

| Elektrisch | Code | Afmetingen | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Proveno 40E | 4222030 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 12 kW 20A | 16577 |
| Proveno 60E | 4222031 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 16 kW 25A | 16889 |
| Proveno 80E | 4222032 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20 kW 32A | 18185 |
| Proveno 100E | 4222033 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20 kW 32A | 18569 |
| Proveno 150E | 4222034 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 24 kW 35A | 22762 |
| Proveno 200E | 4222035 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 34 kW 50A | 25532 |
| Proveno 300E | 4222036 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 48 kW 70A | 30380 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| Installatie frames | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 163 |

| Opties af fabriek | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| AutoPack* 40-100 (aut. Water vulling, timer) | 4222117 | 1755 |
| AutoPack*150-300 (aut. Water vulling, timer) | 4222124 | 1908 |
| Hand Douche | 4222113 | 505 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 40-60 | 4222138 | 728 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 80-100 | 4222139 | 755 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 150-200 | 4222140 | 832 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 300 | 4222141 | 923 |

| Opties achteraf te monteren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 40-60 | 4222114 | 1272 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 80-100 | 4222132 | 1359 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 150-200 | 4222133 | 1542 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 300 | 4222134 | 1792 |

| Accessoire | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Bedieningspilaar lekblad | 4222115 | 157 |

*AutoPack = multifunctionele time, automatische watervulling

Proveno Basic ketel heeft een gesloten deksel standaard, veiligheidsrooster in de deksel is optioneel.

# Metos **Proveno Combi** combi-ketel met roerwerk

Combi-ketel met geïntegreerd roerwerk en unieke basis kenmerken. Mixen van bijna alle soorten voedsel gedurende het bereidingsproces geeft grote voordelen. De Metos Proveno Combi-ketel doet dit voor u en geeft u tijd voor de hoofdzaken. Met de Proveno Combi kunt u een opmerkelijke hoeveelheid mix werk in de keuken doen en vermindert het fysieke werk door het minimaliseren van zware voedseltransporten tussen de verschillende apparatuur.

**Standaard:**
**-Geïntegreerd roerwerk in de bodem**
**-Roerwerk met demontabele schrapers**
**-Demontabele gesloten deksel**
**-HACCP voorbereiding**
**-Watervulling**
**-TempGuard**
**-Maatstok**

Opties:
-Installatie frames
-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel
-Handdouche
-Afneembaar lekblad boven op bedieningspilaar
-Autopack (multifunctionele timer, automatische watervulling)
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

# METOS PROVENO COMBI

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **verscheidene multi-stappen mix programma's**
- **auto-reverse mix programma**
- **nuttige, snelle en krachtige mix functie**
- **mixer snelheid 15 – 140 rpm voor mixen en kloppen**
- **veiligheidsfuncties**

**Metos Proveno Combi**

| Elektrisch | Code | Afmetingen | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Proveno Combi 40E | 4222044 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 12,75 kW 25A | 20284 |
| Proveno Combi 60E | 4222045 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 16,75 kW 32A | 20860 |
| Proveno Combi 80E | 4222046 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 22263 |
| Proveno Combi 100E | 4222047 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 22839 |
| Proveno Combi 150E | 4222048 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 27898 |
| Proveno Combi 200E | 4222049 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 31084 |
| Proveno Combi 300E | 4222050 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 36140 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| Installatie frames | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 163 |

| Opties af fabriek | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| AutoPack* 40-100 (aut. Water vulling, timer) | 4222117 | 1755 |
| AutoPack*150-300 (aut. Water vulling, timer) | 4222124 | 1908 |
| Hand Douche | 4222113 | 505 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 40-60 | 4222138 | 728 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 80-100 | 4222139 | 755 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 150-200 | 4222140 | 832 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 300 | 4222141 | 923 |

| Opties achteraf te monteren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 40-60 | 4222114 | 1272 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 80-100 | 4222132 | 1359 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 150-200 | 4222133 | 1542 |
| Afneembaar veiligheidsrooster in deksel 300 | 4222134 | 1792 |

| Accessoire | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Bedieningspilaar lekblad | 4222115 | 157 |

*AutoPack = multifunctionele time, automatische watervulling

Zware massa's (hier afgebeeld gehakt) worden in een handomdraai gemixed en gekookt. Een druk op de knop in plaats van boven vettige damp staan en handmatig verkruimelen.

# Metos **Proveno Combi Pro** combi ketel met automatische functies

Combi-ketel met geïntegreerd roerwerk en vele automatische functies om het werk te vergemakkelijken. U laat de Proveno Combi Pro het werk doen terwijl u tijd heeft voor andere belangrijke zaken. De Metos Proveno Combi Pro onthoudt, herinnerd en zorgt voor het werk. Verminderd de stress en haast in uw keuken en vergroot de kansen op succes.

**-Standaard:**
**-Geïntegreerd roerwerk in de bodem**
**-Roerwerk met demontabele schrapers**
**-Autopack (multifunctionele time, automatische watervulling)**
**-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel**
**-Handdouche**
**-Bedieningspilaar lekblad**
**-HACCP voorbereiding**
**-TempGuard**
**-Maatstok**

Opties:
-Installatie frames
-EasyRun programmering
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

# METOS PROVENO COMBI PRO

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **verscheidene multi-stappen mix programma's**
- **auto-reverse mix programma**
- **nuttige, snelle en krachtige mix functie**
- **mixer snelheid 15 – 140 rpm voor mixen en kloppen**
- **multifunctionele timer met vele aanvullende functies t.o.v. de standaard timers (zie pag. 19)**
- **automatische watervulling door middel van een druk op een knop**
- **veiligheidsfuncties**

**Metos Proveno Combi Pro**

| Elektrisch | Code | Afmetingen | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Proveno CombiPro 40E | 4222058 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 12,75 kW 25A | 23144 |
| Proveno CombiPro 60E | 4222059 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 16,75 kW 32A | 23719 |
| Proveno CombiPro 80E | 4222060 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 25147 |
| Proveno CombiPro 100E | 4222061 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 25722 |
| Proveno CombiPro 150E | 4222062 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 30876 |
| Proveno CombiPro 200E | 4222063 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 34062 |
| Proveno CombiPro 300E | 4222064 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 39196 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| Installatie frames | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 163 |

| Opties af fabriek | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| EasyRun programming | 4222116 | 1282 |

Selecteer de waterhoeveelheid en druk op de knop. Proveno zorgt dat de juiste hoeveelheid water wordt toegevoegd. De enige calculatie die u hoeft te maken is hoeveel tijd u nu weer heeft bespaard!

# Metos Proveno cooling solutions

**Automatische ijswater koeling (C3):**

Ketel is voorbereid voor aansluiting op een externe ijsbankkoeler. Het gekoelde water circuleert tussen de ijsbankkoeler en de dubbelwandige ketel (gesloten circuit).

**Automatische Smartice koeling (C4):**

Voor de Chill Pro SCE en de Chill Pro DCE. Combi-ketel voorbereidt voor aansluiting op het externe SmartIce koeling systeem. DCE modellen met speciale gekoelde mixer en SmartIce deksel.

SmartIce is vloeibaar, rond te pompen ijs – een mix van water, voedsel productie veilige substanties en alcohol. Hierdoor vormen zich geen ijskristallen die de leidingen zouden kunnen verstoppen en zorgt dat het vloeibaar blijft. SmartIce wordt door de dubbele wand van de ketel gepompt (SCE) en door het speciale dubbelwandige roerwerk (DCE modellen). Met behulp van het SmartIce systeem worden alle bestaande terugkoel normen met gemak gehaald. Voorbeeld: 200 liter goulash wordt teruggekoeld van 98°C naar 3°C in 45 minuten!

SCE = SmartIce circuleert in de dubbele wand van de ketel
DCE = SmartIce circuleert in de dubbele wand van de ketel en in de dubbelwandige roerwerk

Bij voedingservice Heuvelrug staan 3 200 liter Proveno Chill Pro kookketels.

Proveno Smart Ice tank

# Voedingservice Heuvelrug

## Ruimte voor groei

Bij voedingservice Heuvelrug in Soesterberg is de nieuwe keuken uitstekend geoutilleerd. Opmerkelijk zijn de 3 kantelbare kookketels van elk 200 liter die voorzien zijn van het zogenaamde 'Smart Ice Systeem'.
"Zeker in de Nedelandse keukens is dat op dit moment uniek", stelt Broekhof. Verder beschikt zijn keuken over 3 kantelbare kookketels van elk 80 liter, 2 in hoogte verstelbare braadsledes, 1 in hoogte verstelbare glaskeramische braadslede, 4 combisteamers, een frituur, blast chillers, een vaatwasmachine, wagenwasinstallatie, plus een voedselvermaler en -comprimeermachine. "Inclusief de in hoogte verstelbare werkbanken hebben we hier in alle opzichten een complete uitrusting. We werken met het systeem ontkoppeld koken. Ons breakevenpunt ligt op ongeveer 1750 geportioneerde maaltijden per dag".

## Inventiviteit

Peter Broekhof is zo'n 5,5 jaar bezig geweest met 'zijn' nieuwe keuken. "Van het vinden van een geschikte locatie tot en met de realisatie. De aanbesteding verliep via vier grote keukenbedrijven. Metos bleek de beste keuze. Hierbij hebben niet alleen commerciële argumenten de doorslag gegeven, we hebben ook gekeken naar inventiviteit en ervaring met dergelijke projecten. Met Metos kreeg ik veel meer mogelijkheden om innovatief te werk te gaan. Het beste voorbeeld vormen wel de kookketels met het unieke 'Smart Ice Systeem'. Maar ook het systeem waarbij de ovenrekken in de voorbereiding worden gevuld en daarna als een 'los element' het hele proces doorlopen, bespaart veel werk".
Peter Broekhof is zeer tevreden over de gang van zaken. "We verkeren nu in een spannende fase, want in de praktijk moet blijken of we ons bedrijfsplan ook daadwerkelijk kunnen realiseren. Of we de juiste kwaliteit tegen de gevraagde prijs kunnen leveren".

## Climatic Ice System

Buiten het pand van Voedingservice Heuvelrug staat een opslagtank met een voorraad van 9 $m^3$ 'vloeibaar' ijs. Dit zogeheten Smart Ice stroomt zowel door de dubbele wand van de kookketels als door de dubbele wand van het roerwerk. Zo wordt het product 'in beweging' dus tot in de kern gekoeld. Met deze unieke koelcapaciteit wordt bijvoorbeeld 100 liter goulash in 30 minuten teruggekoeld naar 2 à 3 graden. Deze snelheid is ook van belang voor de kwaliteit van het gerecht, want zo blijft de structuur behouden, terwijl bacteriën geen kans krijgen.

# Metos **Proveno Cool** combi-ketel met de mogelijkheid tot volledig automatische terugkoeling

Combi-ketel met geïntegreerd roerwerk die inwendig is voorbereid voor volledig automatische terugkoeling. Deze ketel is speciaal voor klanten die een terugkoelfunctie wensen voor een grote verscheidenheid aan voedsel. De mogelijkheid tot terugkoeling is een essentiële functie van deze ketel. Met de Proveno Cool combi-ketel kunt u warme en koude producten bereiden wanneer u ze maar nodig heeft. De terugkoel functie en het blijven mixen is de meest effectieve manier om het product veilig en snel terug te koelen.

**Standaard:**
**-Geïntegreerd roerwerk in de bodem**
**-Roerwerk met demontabele schrapers**
**-Inwendige voorbereiding voor terugkoeling**
**-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel**
**-Handdouche**
**-Bedieningspilaar lekblad**
**-HACCP voorbereiding**
**-TempGuard**
**-Maatstok**
**-Terugkoeling aansluitingen C3**

Opties:
-Installatie frames
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

# METOS PROVENO COOL

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **verscheidene multi-stappen mix programma's**
- **auto-reverse mix programma**
- **nuttige, snelle en krachtige mix functie**
- **mixer snelheid 15 – 140 rpm voor mixen en kloppen**
- **multifunctionele timer met vele aanvullende functies t.o.v. de standaard timers (zie pag. 19)**
- **volledig automatische terugkoeling ingesteld op voedseltemperatuur (bij fabriek optie ijswater koeling aansluitingen)**
- **veiligheidsfuncties**

**Metos Proveno Cool**

| Elektrisch | Code | Afmetingen | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Proveno Cool 40E | 4222072 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 12,75 kW 25A | 23144 |
| Proveno Cool 60E | 4222073 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 16,75 kW 32A | 23719 |
| Proveno Cool 80E | 4222074 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 25147 |
| Proveno Cool 100E | 4222075 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 25722 |
| Proveno Cool 150E | 4222076 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 30876 |
| Proveno Cool 200E | 4222077 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 34062 |
| Proveno Cool 300E | 4222078 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 39196 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| Installatie frames | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 153 |

Kook, koel terug, en klop en direct uit serveerbaar. Een perfect resultaat met minimale manuele arbeid.

# Metos **Proveno Cool Pro**
## combi-ketel alles in één

Combi-ketel met geïntegreerd roerwerk met vele extra mogelijkheden en de inwendige voorbereiding voor een volledig automatische terugkoeling die u veel tijd en werk zal besparen. De Metos Proveno Cool Pro is een veelzijdig, multifunctioneel apparaat die van het begin tot het eind veel werk voor u uit handen neemt. Enkel het toevoegen van ingrediënten, kruiden en het proeven blijft er voor u over. De Proveno Cool Pro doet voor u het werk en u kunt elke keer weer verzekerd zijn van succes.

**Standaard:**
**-Geïntegreerd roerwerk in de bodem**
**-Roerwerk met demontabele schrapers**
**-Automatische watervulling**
**-Multifunctionele timer**
**-Inwendige voorbereiding voor terugkoeling**
**-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel**
**-Handdouche**
**-Bedieningspilaar lekblad**
**-HACCP voorbereiding**
**-TempGuard**
**-Maatstok**
**-Terugkoeling aansluitingen C3**

Opties:
-Installatie frames
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

# METOS PROVENO COOL PRO

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **verscheidene multi-stappen mix programma's**
- **auto-reverse mix programma**
- **nuttige, snelle en krachtige mix functie**
- **mixer snelheid 15 – 140 rpm voor mixen en kloppen**
- **multifunctionele timer met vele aanvullende functies t.o.v. de standaard timers (zie pag. 19)**
- **automatische watervulling d.m.v. een druk op een knop bespaart u tijd**
- **volledig automatische terugkoeling ingesteld op voedseltemperatuur (bij fabriek optie ijswater koeling aansluitingen)**
- **EasyRun programmering voor een volledig automatisch proces**
- **Veiligheidsfuncties**

**Metos Proveno Cool Pro**

| Elektrisch | Code | Afmetingen | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Proveno CoolPro 40E | 4222085 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 12,75 kW 25A | 26892 |
| Proveno CoolPro 60E | 4222086 | 1037x620x900/1150* | 400V 3N~ 16,75 kW 32A | 27452 |
| Proveno CoolPro 80E | 4222087 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 28842 |
| Proveno CoolPro 100E | 4222088 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 29403 |
| Proveno CoolPro 150E | 4222089 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 34526 |
| Proveno CoolPro 200E | 4222090 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 37628 |
| Proveno CoolPro 300E | 4222091 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 42628 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| Installatie frames | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 163 |

# Metos **Proveno Chill Pro** combi-ketel voor SmartIce terugkoeling

Combi-ketel met geïntegreerd roerwerk klaar voor het revolutionaire SmartIce terugkoelsysteem die grote hoeveelheden vloeibare of semi-vloeibare producten veiliger en sneller terugkoelt dan al de geldende normen voor terugkoeling. SmartIce is vloeibaar, rond te pompen ijs die door de dubbele wand van de ketel gepompt wordt (SCE modellen) en door het speciale dubbelwandige roerwerk (DCE modellen). Het product wordt extreem snel teruggekoeld tot een temperatuur van +3°C. Het SmartIce-systeem is met name geschikt voor grote Cook&Chill keukens of voor klanten die grote hoeveelheden moeten terugkoelen tot een opslagtemperatuur van +3°C.

**Standaard:**
**-Geïntegreerd roerwerk in de bodem**
**-Roerwerk met demontabele schapers (SCE)**
**-gekoeld roerwerk (DCE)**
**-SmartIce deksel (DCE)**
**-automatische watervulling**
**-multifunctionele timer**
**-volledig automatische terugkoeling C4**
**-EasyRun programmering**
**-Demontabel veiligheidsrooster in de deksel**
**-handdouche**
**-Bedieningspilaar lekblad**
**-HACCP voorbereiding**
**-TempGuard**
**-Maatstok**

Opties:
-Installatie frames
-SafeTemp programma (software voor een volledig HACCP document als onderdeel van de HACCP voor de keuken)
-SafeTemp aansluiting

Met het gekoelde roerwerk koelt u sneller terug dan al de geldende normen voor terugkoeling.

# METOS PROVENO CHILL PRO

- **intelligente TempGuard voedsel temperatuurcontrole**
- **verscheidene multi-stappen mix programma's**
- **auto-reverse mix programma**
- **nuttige, snelle en krachtige mix functie**
- **mixer snelheid 15 – 140 rpm voor mixen en kloppen**
- **multifunctionele timer met vele aanvullende functies t.o.v. de standaard timers (zie pag. 19)**
- **automatische watervulling d.m.v. een druk op een knop bespaart u tijd**
- **volledig automatische terugkoeling ingesteld op voedseltemperatuur**
- **Cool&Hold functie**
- **EasyRun programmering voor een volledig automatisch proces**
- **veiligheidsfuncties**

**Metos Proveno Chill Pro**

| **Elektrisch** | | **Code** | **Afmetingen** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|
| Proveno ChillPro 80E | SCE | 4222099 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 34212 |
| Proveno ChillPro 100E | SCE | 4222100 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 34639 |
| Proveno ChillPro 150E | SCE | 4222101 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 41360 |
| Proveno ChillPro 200E | SCE | 4222102 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 43608 |
| Proveno ChillPro 300E | SCE | 4222103 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 48485 |
| Proveno ChillPro 80E | DCE | 4222104 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 58218 |
| Proveno ChillPro 100E | DCE | 4222105 | 1144x690x900/1150* | 400V 3N~ 20,75 kW 40A | 59933 |
| Proveno ChillPro 150E | DCE | 4222118 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 25,5 kW 50A | 63591 |
| Proveno ChillPro 200E | DCE | 4222119 | 1350x920x900/1150* | 400V 3N~ 35,5 kW 63A | 64265 |
| Proveno ChillPro 300E | DCE | 4222120 | 1550x1160x900/1150* | 400V 3N~ 49,5 kW 100A | 68064 |

* ketel hoogte/ bedieningspilaar hoogte

| **Installatie frames** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| Opbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211443 | 163 |
| Opbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211919 | 163 |
| Inbouw installatie frame bedieningspilaar 40-300 | 4211901 | 163 |
| Inbouw installatie frame support pilaar 40-300 | 4211891 | 163 |

SCE = SmartIce circuleert in de dubbele wand van de ketel
DCE = SmartIce circuleert in de dubbele wand van de ketel en in de dubbelwandige roerwerk

Voor het DCE roerwerk zijn demontabele schrapers een accessoire.

Proveno Chill Pro DCE met een SmarIce deksel.

# METOS PROVENO ACCESSOIRES EN OPTIES VOOR ALLE PROVENO MODELLEN

| Accessoires | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Zeefplaat 40-60 | 4211517 | 277 |
| Zeefplaat 80-100 | 4211524 | 294 |
| Zeefplaat 150-200 | 4211997 | 344 |
| Zeefplaat 300 | 4212013 | 346 |
| Zeefplaat verlenging 300 | 4212006 | 228 |
| Giet opzetstuk 150-200 | 4212743 | 243 |
| Giet opzetstuk 300 | 4212768 | 272 |
| Klop rooster 40-60 | 4211203 | 106 |
| Klop rooster 80-100 | 4211193 | 176 |
| Klop rooster 150-200 | 4211186 | 218 |
| Klop rooster 300 | 4211179 | 275 |
| Maatstok 40 | 4211316 | 40 |
| Maatstok 60 | 4211309 | 42 |
| Maatstok 80 | 4211281 | 64 |
| Maatstok 100 | 4211274 | 69 |
| Maatstok 150 | 4211267 | 67 |
| Maatstok 200 | 4211235 | 74 |
| Maatstok 300 | 4211228 | 79 |
| Mixen met kantel -functie | 4212158 | 461 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 40 | 4215155 | 1007 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 60 | 4215156 | 1168 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 80 | 4215157 | 1168 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 100 | 4215158 | 1262 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 150 | 4215167 | 1262 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 200 | 4215160 | 1359 |
| Roerwerk met schrapers Proveno 300 | 4215161 | 1359 |
| Multi functionele trolley MPT-450 | 4554132 | 515 |

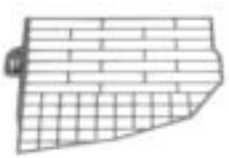
| HACCP | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| HACCP SafeTemp programma | 4212038 | 2168 |
| HACCP SafeTemp aansluiting | 4212126 | 740 |

| Opties af fabriek | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Aftap kraan D1-std | 4211972 | 2109 |

2-delige zeefplaat (300 liter).

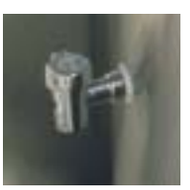
Met hulp van de MPT-450 multifunctionele wagen is het eenvoudig om de ketel te legen. De hoogte van de GN inzet bak is in hoogte verstelbaar.

Zeefplaat



Kloprooster

Giet opzetstuk



Aftap kraan

Inbouw installatie
frame support pilaar

Inbouw installatie
frame bedieningspilaar

Opbouw installatie
frame support pilaar

Opbouw installatie
frame bedieningspilaar

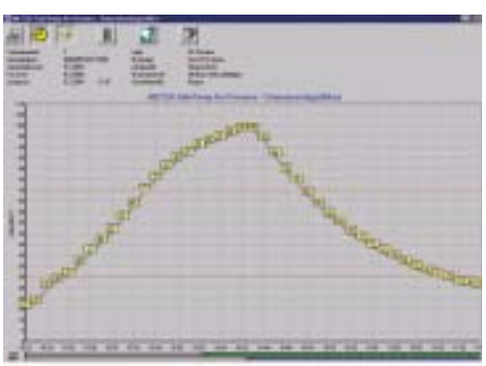
# Proveno modellen voorbereidt voor HACCP

Alle proveno ketels hebben een achteraf in te bouwen HACCP mogelijkheid. Voedseltemperatuur informatie en andere relevante productie data kan men eenvoudig downloaden naar de SafeTemp software, alwaar u een HACCP document met alle benodigde informatie kunt maken.

SafeTemp mogelijkheden
- productie proces planning
- HACCP rapportage als grafiek of met getallen
- datum, tijd, apparaat, verantwoordelijke persoon, distributie route, ruimte voor opmerkingen
- Klant specifieke risico temperatuur kan ingesteld worden
- Bibliotheek met klantspecifieke AutoDelete en Easyfind functies
- alle data in XML formaat voor een eenvoudig gebruik met andere software

Benodigd voor het complete systeem:
- 1PC SafeTemp programma pakket
- 1PC SafeTemp aansluitpakket, voor iedere ketel die aangesloten moet worden op het netwerk
- Een getest netwerk, die in staat is tot RS485-data transfer tussen ketels en PC

**Programma pakket bevat: SafeTemp software op cd-rom, RS485 converter, D9/D25 kabel.**
**Aansluitpakket bevat: communicatie kaart voor de ketel pilaar, bekabeling in de pilaar met een aanluiting voor de RJ45 stekker.**
**1 meter losse kabel met RJ45 stekkers met aanwezig zijn voor input/outputaansluiting in de bedieningspilaar van de ketel.**



Proveno SafeTemp programma

PROVENO
On
1600

# CULINO enters the 21st century

De Culino kookketel is een erkende waarde geworden in de wereld van kookketels met roerwerk. Het was en is nog steeds een zeer concurrentiëel en betrouwbaar product met duizenden tevreden gebruikers over de hele wereld. Maar de technologie staat niet stil en het werd dan ook de hoogste tijd om onze Culino te moderniseren en aan te passen aan de nieuwe noden van de klant.

**Breder assortiment**
De nieuwe Culino's bestaan nu in dezelfde maten als de Proveno, beginnende van 40 liter tot een netto ketelinhoud van 300 liter. Alle Culino's zijn zowel te verkrijgen in elektrische als stoomversie. Ze zijn tevens allen verkrijgbaar met (Culino Combi) of zonder (Culino Basic) roerwerk. Daarboven zal men met de nieuwe Culino in de mogelijkheid zijn om combinaties te vormen met elke ander Culino of Proveno.

**Sterker geïntegreerd roerwerk**
Alle nieuwe Culino Combi ketels zullen beschikken over een gemoderniseerd roerwerk. Het oude opbouw-roerwerk zal verdwijnen en vervangen worden door een systeem met geïntegreerd roerwerk. De aandrijfmotor van dit roerwerk en van de Culino Combi is dezelfde als die van de Proveno kookketels. Deze mixer beschikt over voldoende rotatievermogen en is voorzien van verschillende toepassingen met onder andere ook het opkloppen van room. De mixprogramma's van de vroegere Culimix modellen, blijven ook deze keer bestaan.

**Efficiënter opwarmingssysteem**
De maximumtemperatuur in de ketelwand is gestegen van 110°C tot 120°C. In de praktijk krijgen we daardoor meer mogelijkheden zoals o.a. het dichtschroeien van vlees.

Het vernieuwde assortiment van de Culino kookketels en de Culino Combi kookketels met geïntegreerde mixer, resulteert in een solide en veilige oplossing voor elke professionele keuken. Het geïntegreerd roerwerk en de elektrische kanteling zijn slechts een paar kenmerken die het routinewerk en de handenarbeid verlichten.

De Culino en Culino Combi ketels zijn ontworpen met het oog op eenvoudige kookprocessen die uitgevoerd kunnen worden met de meeste precisie. Aan het begin van het kookproces kan men de gewenste temperatuur instellen via een digitale display. Door een elektronisch temperatuur controlesysteem kan men bijgevolg de ingestelde temperatuur behouden.

Het elektrisch kantelen van de kookketel helpt om het voedsel op een eenvoudige en veilige manier te verwijderen. De ketel beschikt over een dubbele wand dat volledig thermisch geïsoleerd is. Dit zorgt ervoor dat het warmteverlies daalt en de veiligheid stijgt.

De Culino Combi modellen worden uitgerust met een geïntegreerd roerwerk waarbij alle soorten voeding, koud en warm, efficiënt en zonder problemen gemixt worden. Zacht roeren, pureren, loskloppen en kneden zijn allemaal activiteiten die men kan uitvoeren met de Culino Combi kookketel. De automatische mixprogramma's zijn elk ontworpen en getest door onze chefs.

De mixer is heel eenvoudig in gebruik en wordt operationeel via een controle- en bedieningspaneel. Het roerwerk is makkelijk te plaatsen in de ketel. Ook het verwijderen voor reiniging verloopt op een zeer eenvoudige manier. Zowel het roerwerk als de verwijderbare schrapers zijn vaatwasbestendig.

Optioneel kan de Culino uitgerust worden met een koelingsysteem via drinkwater of ijswater. Hierdoor wordt het gebruik van de Culino in de keuken nog vergroot. Men kan nu het volledige kookproces doorlopen in één ketel: Het voedsel wordt gekookt, gemixt en uiteindelijk gekoeld.

# METOS CULINO EN CULINO COMBI KOOKKETELS

Standaard rvs scharnierdeksel met optioneel, een veiligheidsrooster. Dit laatste om het toevoegen van nieuwe grondstoffen tijdens het mixproces, mogelijk te maken. Alle onderdelen zijn verwijderbaar en vaatwasbestendig.

De Culino Combi beschikt over een geïntegreerd roerwerk. Bij het openen van de ketel blijft het roerwerk als volgt zitten. De mixer is eenvoudig te verwijderen voor reiniging en is voorzien van verwijderbare schrapers. Beide zijn vaatwasbestendig.

Handdouche in optie.

Bedieningspaneel met druktoetsen voor elke functie. Automatische timer- en waterfuncties zijn optioneel.

Het installatieframe van de nieuwe Culino is combineerbaar met andere culino's, alsook met Proveno's.

Het elektrisch kantelen gebeurt op een veilige en ergonomisch verantwoorde manier. Bij de ketels van 300L is hydraulische kanteling voorzien.

Optionele koelingaansluitingen voor cook-and-chill proces. (Kan zowel met drinkwater als ijswater)

Thermisch geïsoleerde ketelwand voor veilig en energiebesparend koken.

Een verwijderbaar veiligheidsgrid laat toe om tijdens het mixen in de ketel te kijken en nieuwe zaken toe te voegen.

Het roerwerk is geschikt voor verscheidene mixmogelijkheden en beschikt over verwijderbare schrapers. Lichte, sterke en unieke vorm.

De Culino en Culino Combi kunnen beiden uitgerust worden met een handdouche.

De Culino Combi maakt het mogelijk om slechts in enkele minuten het deeg te kneden.

# Metos
# Culino

**Culino ketels**
- Verschillende modellen : 40, 60, 80, 100, 200 en 300 liter.
- Elektrisch aangedreven of met stoom.
- Temperatuurbereik 0-120°C, werkt onder 1 bar druk.
- Volledig in inox, binnenbekleding van zuurbestendig staal.
- Standaard voorzien van digitale temperatuurweergave, elektronische bediening, elektrisch kantelbaar, verwijderbaar scharnierdeksel in rvs, volledig thermisch geïsoleerde stoommantel.
- Opties en accessoires: installatieframes, timer, automatische watervulling, aansluitingen voor koelinstallatie, veiligheidsgrid, handdouche, aflaatkraan.

De Culino en Culino Combi kunnen beiden uitgerust worden met een handdouche.

| CULINO, electric | Code | Afmetingen mm | Aansluitingen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Culino 40E | 4215202 | 1047x620x1020 | 400V3N~ 12 kW 20A | 10099 |
| Culino 60E | 4215203 | 1047x620x1020 | 400V3N~ 12 kW 20A | 10090 |
| Culino 80E (2006) | 4215204 | 1154x690x1020 | 400V3N~ 16 kW 25A | 10515 |
| Culino 100E | 4215205 | 1154x690x1020 | 400V3N~ 16 kW 25A | 11257 |
| Culino 150E | 4215206 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 20 kW 32A | 14379 |
| Culino 200E (2006) | 4215207 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 30 kW 50A | 16667 |
| Culino 300E | 4215243 | 1560x1165x1040 | 400V3N~ 40 kW 63A | 20093 |

| Installatieframes | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215230 | 171 |
| Opbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211443 | 171 |
| Opbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215231 | 171 |
| Inbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215232 | 171 |
| Inbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211901 | 171 |
| Inbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215233 | 171 |

| Opties | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Automatische watervulling | 4215245 | 1819 |
| Handdouche | 4215246 | 530 |
| Timer | 4215248 | 1265 |
| Koeling | 4215249 | 1224 |
| HACCP voorzieningen | 4213095 | 2276 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 776 |
| Aftapkraan D1-std | 4211972 | 2215 |

| Toebehoren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Zeefplaat 40-60 | 4211517 | 180 |
| Zeefplaat 80-100 | 4211524 | 191 |
| Zeefplaat 150-200 | 4211997 | 225 |
| Zeefplaat 300 | 4212013 | 225 |
| Zeefplaat verlenging 300 | 4212006 | 148 |
| Giet opzetstuk 150-200 | 4212743 | 157 |
| Giet opzetstuk 300 | 4212768 | 177 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 482 |
| HACCP SafeTemp programma (1 voor alle ketels) | 4212038 | 1413 |

# Metos
# Culino Combi

**Culino Combi ketel met roerwerk:**
- Verschillende modellen : 40, 60, 80, 100, 200 en 300 liter.
- Elektrisch aangedreven of met stoom.
- Temperatuurbereik 0-120°C, werkt onder 1 bar druk.
- Volledig in inox, binnenbekleding van zuurbestendig staal.
- Standaard voorzien van digitale temperatuurweergave, elektronische bediening, elektrisch kantelbaar, verwijderbaar scharnierdeksel in rvs, volledig thermisch geïsoleerde stoommantel.
- Opties en accessoires: installatieframes, timer, automatische watervulling, aansluitingen voor koelinstallatie, veiligheidsgrid, handdouche, aflaatkraan.

- Geïntegreerd roerwerk
- Verwijderbare mixer met schrapers, beiden vaatwasbestendig.
- Mengsnelheden van 15 tot 110 toeren per min.
- 4 vooropgestelde mengprogramma's.
- Automatische omkeerbare mixrichting.
- Veiligheidsaspecten tijdens het mixen, o.a. het automatisch stoppen van de mixer bij het openen van het deksel.

| CULINO COMBI, elektrisch | Code | Afmetingen mm | Aansluitingen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Culino Combi 40E | 4215216 | 1047x620x1020 | 400V3N~ 12,75 kW 25A | 14418 |
| Culino Combi 60E | 4215217 | 1047x620x1020 | 400V3N~ 12,75 kW 25A | 14579 |
| Culino Combi 80E | 4215218 | 1154x690x1020 | 400V3N~ 16,75 kW 32A | 15002 |
| Culino Combi 100E | 4215219 | 1154x690x1020 | 400V3N~ 16,75 kW 32A | 15845 |
| Culino Combi 150E | 4215220 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 21,5 kW 40A | 19353 |
| Culino Combi 200E | 4215221 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 31,5 kW 69A | 21754 |
| Culino Combi 300E | 4215242 | 1560x1165x1040 | 400V3N~ 41,5 kW 80A | 25262 |

| Installatieframes | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215230 | 171 |
| Opbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211443 | 171 |
| Opbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215231 | 171 |
| Inbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215232 | 171 |
| Inbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211901 | 171 |
| Inbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215233 | 171 |

| Opties | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Veiligheidsrooster Metos Culino 40-60 | 4215234 | 1057 |
| Veiligheidsrooster Metos Culino 80-100 | 4215235 | 1151 |
| Veiligheidsrooster Metos Culino 150-200 | 4215236 | 1284 |
| Veiligheidsrooster Metos Culino 300 | 4215237 | 876 |
| Automatische watervulling | 4215245 | 1819 |
| Handdouche | 4215246 | 530 |
| Timer | 4215248 | 1265 |
| Koeling | 4215249 | 1224 |
| HACCP voorzieningen | 4213095 | 2276 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 776 |
| Aftapkraan D1-std | 4211972 | 2215 |

| Toebehoren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Zeefplaat 40-60 | 4211517 | 180 |
| Zeefplaat 80-100 | 4211524 | 191 |
| Zeefplaat 150-200 | 4211997 | 225 |
| Zeefplaat 300 | 4212013 | 225 |
| Zeefplaat verlenging 300 | 4212006 | 148 |
| Giet opzetstuk 150-200 | 4212743 | 157 |
| Giet opzetstuk 300 | 4212768 | 177 |
| Klop rooster 40-60 | 4211203 | 70 |
| Klop rooster 80-100 | 4211193 | 112 |
| Klop rooster 150-200 | 4211186 | 141 |
| Klop rooster 300 | 4211179 | 179 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 482 |
| HACCP SafeTemp programma (1 voor alle ketels) | 4212038 | 1413 |

| Overeenkomstige opties met vorige gamma | | Prijs € |
|---|---|---|
| Veiligheidsrooster, Metos Culino 40-60 | 4215238 | 1084 |
| Veiligheidsrooster, Metos Culino 80-100 | 4215239 | 1156 |
| Veiligheidsrooster, Metos Culino 150-200 | 4215240 | 1312 |
| Veiligheidsrooster, Metos Culino 300 | 4215241 | 1523 |

# METOS VIKING

De Metos Viking ketel is een efficiënte en gebruiksvriendelijke basisketel dat zijn toepassing vindt in vrijwel alle types van professionele keukens. Dankzij de dubbele wand die zich uitstrekt over de volledige hoogte van de ketel, zijn producten zoals soep en sauzen zeer snel tot kooktemperatuur te brengen. Het elektrisch kantelen maakt het tenslotte zeer eenvoudig om de ketel te ledigen. De Vinking-ketels kunnen in lijn opgesteld worden met een gemeenschappelijke steunpilaar, wat in de keuken leidt tot efficiënt ruimtegebruik.

**- Uitgevoerd in roestvrijstaal, binnenin zuurbestendig roesvrijstaal.**
**- Traploze temperatuurregelaar, max +120°C**
**- maximum druk in de dubbelwandige wand 1,0 bar**
**- elektrische kanteling**

**Standaard materiaal**
- Afzonderlijk deksel (bij 150-200 L met scharnierend deksel)
- kraan met koud wateraansluiting
- maatstok
- Haak voor accessoires op linker en rechter zuil (alleenstaande ketel)

# METOS VIKING COMBI

De Metos Viking Combi ketel is een basisketel met sterke, geïntegreerde mixer voor een veelzijdige en professionele voedselproductie. Dankzij deze mixer kunnen zeer veel gerechten van begin tot einde in deze ketel klaargemaakt worden, waardoor het voedsel niet meer onnodig dient verplaatst te worden. Het mixen zorgt eveneens voor het gelijkmatig verdelen van de warmte waardoor de inhoud sneller op kooktemperatuur komt. Het zware manuele mixen is voortaan verleden tijd. Door deze unieke mix-eigenschappen wordt het mogelijk om bijvoorbeeld gehakt te malen en aardappelen te pureren.

**- Uitgevoerd in roestvrijstaal, binnenin zuurbestendig roestvrijstaal (EN 1.4432)**
**- traploze temperatuurregelaar, max. +120°C**
**- maximum druk in de dubbelwandige wand 1,0 bar**
**- elektrische kanteling**
**- geïntegreerde mixer: traploze snelheidsregelaar (20-110 tpm), twee mixprogramma's (zacht mixen en hard mixen)**
**- automatisch omkeren van mixrichting**
**- roerwerk met verwijderbare schrapers**

**Standaard materiaal**
- verwijderbaar, scharnierend deksel
- kraan met koud wateraansluiting
- maatstok
- haak voor accessoires op linker en rechter zuil (alleenstaande ketel)

# METOS VIKING AND VIKING COMBI

Een scharnierend deksel, standaard bij 150-200 liter Viking-ketels en optioneel bij de kleinere ketels.

| Metos | Code | Volume l | Afmetingen mm | Elektrische aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Viking 40E | 4215340 | 40 | 1047x650x1020 | 400V3N~ 9 kW 16A | 7726 |
| Viking 60E | 4215341 | 60 | 1047x650x1020 | 400V3N~ 10,5 kW 20A | 7998 |
| Viking 80E | 4215343 | 80 | 1154x750x1020 | 400v3N~ 12 kW 20A | 8680 |
| Viking 100E | 4215344 | 100 | 1154x750x1020 | 400V3N~ 16 kW 25A | 9167 |
| Viking 150E | 4215345 | 150 | 1360x920x1040 | 400V3N~ 20 kW 32A | 13334 |
| Viking 200E | 4215346 | 200 | 1360x920x1040 | 400V3N~ 30 kW 50A | 15160 |

| Opties | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Scharnierend deksel Metos Viking 40-60 | 4215355 | 790 |
| Scharnierend deksel Metos Viking 80-100 | 4215356 | 880 |

| Metos | Code | Volume l | Afmetingen mm | Elektrische aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Viking Combi 40E | 4215348 | 40 | 1047x730x1020 | 400V3N~ 9,75 kW 20A | 13288 |
| Viking Combi 60E | 4215349 | 60 | 1047x730x1020 | 400V3N~ 11,25 kW 20A | 13779 |
| Viking Combi 80E | 4215350 | 80 | 1154x780x1020 | 400v3N~ 12,75 kW 25A | 14548 |
| Viking Combi 100E | 4215351 | 100 | 1154x780x1020 | 400V3N~ 16,75 kW 32A | 14799 |
| Viking Combi 150E | 4215352 | 150 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 21,5 kW 40A | 18254 |
| Viking Combi 200E | 4215353 | 200 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 31,5 kW 63A | 20675 |
| Viking Combi 300E | 4215354 | 300 | 1560x1165x1040 | 400V3N~ 41,5 kW 80A | 25060 |

Optioneel kan het deksel van de Viking Combi voorzien worden van een veiligheidsrooster.

| Factory options for Viking Combi kettles | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Veiligheidsrooster Metos Viking 40-60 | 4215234 | 1029 |
| Veiligheidsrooster Metos Viking 80-100 | 4215235 | 1121 |
| Veiligheidsrooster Metos Viking 150-200 | 4215236 | 1248 |
| Veiligheidsrooster Metos Viking 300 | 4215237 | 851 |

| Toebehoren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Klop rooster 40-60 | 4211203 | 108 |
| Klop rooster 80-100 | 4211193 | 181 |
| Klop rooster 150-200 | 4211186 | 222 |
| Klop rooster 300 | 4211179 | 282 |
| Deksel met veiligheidsrooster, nabestelling, 40-60 | 4215238 | 1053 |
| Deksel met veiligheidsrooster, nabestelling, 80-100 | 4215239 | 1125 |
| Deksel met veiligheidsrooster, nabestelling, 50-200 | 4215240 | 1277 |
| Deksel met veiligheidsrooster, nabestelling, 300 | 4215241 | 1482 |

**Toebehoren voor Viking en Viking Combi ketels**

| Installatieframes | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Opbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215230 | 210 |
| Opbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211443 | 251 |
| Opbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215231 | 186 |
| Inbouw installatieframe met bediening 40-100 | 4215232 | 246 |
| Inbouw installatieframe met bediening 150-300 | 4211901 | 287 |
| Inbouw installatieframe steunzuil 40-300 | 4215233 | 222 |

| Opties | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Handdouche | 4215246 | 518 |
| Koeling | 4215249 | 1190 |
| HACCP voorzieningen | 4213095 | 574 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 1516 |
| Aftapkraan D1-std | 4211972 | 2152 |

| Toebehoren | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Zeefplaat 40-60 | 4211517 | 284 |
| Zeefplaat 80-100 | 4211524 | 301 |
| Zeefplaat 150-200 | 4211997 | 352 |
| Zeefplaat 300 | 4212013 | 354 |
| Zeefplaat verlenging 300 | 4212006 | 231 |
| Giet opzetstuk 150-200 | 4212743 | 251 |
| Giet opzetstuk 300 | 4212768 | 280 |
| HACCP aansluitingspakket (1 per ketel) | 4212736 | 482 |
| HACCP SafeTemp programma (1 voor alle ketels) | 4212038 | 2212 |

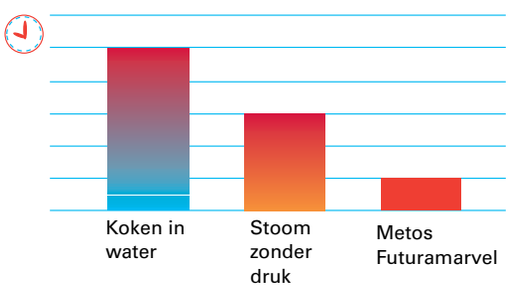
# METOS FUTURAMARVEL HOGE-DRUK STEAMERS

Met de Metos Futuramarvel kunt u zelfs het meest delicate voedsel ontdooien, opwarmen, en koken. Dankzij de snelheid en efficiëntie waarmee de Futuramarvel werkt, kunt u vlak voor het opdienen de maaltijd bereiden, op die manier serveert u alles vers. Weefselstructuur, voedingswaarde en kleur van de producten worden behouden omdat de producten zachtjes gestoomd worden. De Futuramarvel is vooral geschikt voor situaties waarin de benodigde hoeveelheden voedsel snel en onverwacht kunnen veranderen. U kunt extra porties gemakkelijk bijmaken omdat de Futuramarvel niet hoeft te worden voorverwarmd. Verschillende gerechten kunnen simultaan worden gekookt zonder dat ze hierbij hun smaken uitwisselen.

Met het variabele temperatuurbereik krijgt u meer mogelijkheden: koken, het gebruik van sous-vide technieken, opwarmen van bereide voeding, ontdooien van voedsel, etc… Het voedsel is direct met behulp van stoom gekookt. Er gaat dus geen energie verloren aan de verwarming van een tussenelement. Eén portie koken is net zo economisch als meerdere porties in één keer – geschikt voor de meeste GN-bakken (1/1, 2/3, 1/2, 1/3).

- Koken met hoge-druk stoom is 2 tot 5 keer zo snel als koken in water of in stoom zonder druk
- Door haar snelheid bedraagt het kookvermogen van de Futuramarvel tot 5 keer dat van de eigenlijke inhoud.
- Gemakkelijk in gebruik; elektronisch geregeld, gebruiksvriendelijk bedieningspaneel en deur met ééngreeps hendel
- Gemakkelijk schoon te maken; voedsel kan niet aanbranden. De kookruimte is voorzien van uitneembare geleiderails en vergaarbak vooraan.
- Correcte werkhoogte

De Metos Futuramarvel SE14, verkrijgbaar als elektrisch en als direct-stoom model.




Met de Metos Futuramarvel kunt u snel reageren op veranderende vraag en dus verspilling beperken. U kunt tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden, aangezien smaken en geuren niet zullen uitwisselen.

■ Regelbaar stoomkoken 65 … 95 °C

■ Hoge-druk koken 1,0 bar (120 °C)

■ Hoge-druk koken 0,5 bar (110 °C)

■ Stoomkoken 100 °C

| Standaard tijden | 0 bar | 0,5 bar | 1 bar |
|---|---|---|---|
| Aardappel | 40 min | 20 - 25 min | 15 - 20 min |
| Broccoli | 10 - 12 min | 5 - 6 min | 3 - 4 min |
| Erwten (ingevroren) | 4- 5 min | 2 - 3 min | 1 - 2 min |
| Kip à 1 kg | 150 min | 80 min | |
| Koud vlees in blokjes | 90 min | 30 - 40 min | |
| Gekookte vis à 1 kg | 20 min | 15 min | 10 - 15 min |
| Visschotel | 35 min | 25 min | 20 min |
| Spaghetti | 15 - 16 min | 10 min | 8 min |
| Rijst | 15 - 16 min | 12 min | 8 min |
| Caramel pudding | | 25 min | |
| Kool casserole | 75 min | 35 min | 20 min |
| Lever casserole (opwarmen) | 90 min | 45 - 50 min | 35 min |
| Runder stroganoff (opwarmen) | 65 min | 35 min | 20 min |

**Constructie en levering**:
ergonomische en stevige constructie geheel in roestvrij staal. Timer 1-99 min. [resterende tijdsaanduiding], stoomcondensor, veiligheidsventiel, overdrukventiel en afvoer. Onderhoud kan gemakkelijkheidshalve aan de voorzijde van het apparaat gedaan worden. Dankzij de stelvoeten, kan het toestel zelfs op een hellende vloer gemakkelijk geïnstalleerd worden. Bij levering van de SE/SS14, twee GN 1/1-65 R bakken, en bij de SE/SS24 vier GN 1/1-65 R bakken. Temperatuurbereik : regelbaar koken 65 … 95 °C, 100 °C koken. Hoge-druk koken 0,5 bar. Max. werkdruk 1,0 bar.

# METOS FUTURAMARVEL HOGE-DRUK STEAMERS

In de tweedeurs Metos Futuramarvel SE 24 hoge-druk steamer passen acht GN 1/1-65 mm bakken of zes GN 1/1-100 mm bakken. Onderin extra bergruimte.

De geleiderails zijn te verwijderen en vaatwasbestendig. De kookruimte is gemakkelijk te reinigen dankzij het afgeronde, naadloze interieur. In de kookruimte bevindt zich een afvoer.

Condensatiewater wordt opgevangen in een bak. Deze is gemakkelijk te verwijderen en in de vaatwasmachine te reinigen.

In de ééndeurs Metos Futuramarvel SE 14 hoge-druk steamer met enkele kookruimte passen **4 x GN 1/1-65** mm bakken of 3 x GN 1/1-100 mm bakken.

Extra porties kunnen snel bereid worden. Smaken en geuren zullen niet uitwisselen. Koken met hoge-drukstoom is 2 tot 5 keer zo snel als koken in water of met stoom zonder druk.

| **Metos** | **Code** | **Capaciteit** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|
| Futura SE 14 | 3472322 | 4 x GN 1/1-65 mm | 720x795x1430 | 400V 3N~ 24 kW 50A | 13625 |
| Futura SE 24 | 3460871 | 8 x GN 1/1-65 mm | 1200x795x1430 | 400V 3N~ 36 kW 63A | 20221 |

| **Direct-stoom modellen** | | | | | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|
| Futura SS 14 | 3472354 | 4 x GN 1/1-65 mm | 720x795x1430 | 230V 1N~ 0,1 kW 16A | 14590 |
| Futura SS 24 | 3472361 | 8 x GN 1/1-65 mm | 1200x795x1430 | 230V 1N~ 0,1 kW 16A | 21185 |

De Metos Futuramarvel SE14. Met de Metos Futuramarvel kunt u zelfs het meest delicate voedsel ontdooien, opwarmen en koken.

# Metos SelfCooking Center® een nieuw tijdperk in koken!

# Vanaf nu is alles anders. Selecteer gerecht, bepaal resultaat, en klaar!

Nooit meer ingewikkeld programmeren, of temperatuur, tijd of vochtigheid instellen, het Metos SelfCooking Center® heeft volledig automatische processen. Het optimaliseert het bereidingsproces door het kookklimaat elke seconde te controleren en zo aan te passen, zodat het resultaat precies is zoals u het wenst!

Het kan niet eenvoudiger: selecteer product, bepaal resultaat. En dat is alles!

Nu heeft u weer **tijd voor de essentie.** Het Metos SelfCooking Center® is tot 15% sneller dan de beste conventionele combi- steamers, dankzij de innovatieve technologie.

9 kookstanden met in het totaal 57 geprogrammeerde kookprogramma's. Je hoeft enkel het gewenste resultaat te bepalen en dat is alles! Het kan niet eenvoudiger. En dit alles standaard en HACCP. Met het uitgebreide gamma aan toebehoren kan u de eigen kookkunsten voluit tot zijn recht laten komen.

En wanneer u klaar bent met koken is er natuurlijk het geheel automatische reinigingsprogramma met eenvoudige reinigingstabletten.

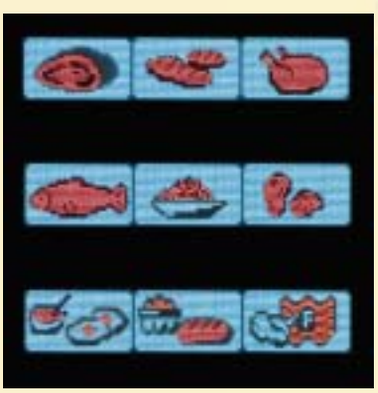
# Twee in een

– het eerste Metos SelfCooking Center® ter wereld en de beste Metos System Rational combi-steamer is -wanneer nodig- klaar voor gebruik met één druk op de knop.

**Metos SelfCooking Center ®**

## Selecteer gerecht, en klaar!

**9 kookstanden – voedsel categorieën – met duidelijke symbolen:**



Een zichzelf verklarend touchscreen display met gekleurde pictogrammen vertelt u wat te doen. Met een geïntegreerde help-functie.

**Metos System Rational® combi-steamer**

Koken met vochtige hitte 30...130°C

Koken met droge hitte 30...300°C

Koken met gecombineerde vochtige en droge hitte 30...300°C

ClimaPlus Control®: U kiest wat u wilt en de gepatenteerde meting regelt het ideale klimaat.

5 ventilatorsnelheden voor een optimale luchtstroom
Programmatoets voor de programmering van vaak gebruikte kookprocessen

**Metos SelfCooking Center®**
**9 kook standen**

- **universeel braden**
> koken, braden, roosteren...
> bepaal de gewenste bruiningsgraad, van licht tot donker en hoe gaar het vlees moet worden, van rood tot doorbakken

- **vlees met korte braadtijden**

- **gevogelte**
> haantjes, mestkuikens, kalkoen, eend, kwartels... altijd perfect
> selecteer de knapperigheid en sappigheid

- **vis**
> gepocheerd, gegrild of op klassieke wijze in de pan gebakken
> bepaal de gewenste bruiningsgraad, van licht tot donker en hoe gaar de vis moet worden, van glazig tot doorbakken

- **bijgerechten**
> groente, rijst etc.
> soufflé's en gratins

- **friet borden**
> frituren zonder vet

- **ei en dessert schalen**

- **bakken**
> SCC herkent de grootte van de bakproducten, maakt onderscheid tussen diepvries- en verse producten en past het bakproces aan
> bepaal de rijstijd, van lang tot kort en de gewenste bruiningsgraad, van licht tot donker

- **Finishing®**
> voor het opwarmen van gekoelde gerechten tot serveertemperatuur
> à la carte of banket, van één tot duizend couverts
> elke charge wordt individueel gecontroleerd met Level Control®

## FINISHING® EN LEVEL CONTROL

Finishing® is het laatste, maar een essentieel onderdeel van het kookproces. Een accurate en intelligente beheersing van dit proces maakt het mogelijk zowel borden als containers te finishen. Met Level Control beheerst u eenvoudig en veilig de à la carte productie. Alle porties zullen perfect zijn. Level Control houdt rekening met het openen van de deur en individuele timers kunnen automatisch of individueel ingesteld worden.

## AERODYNAMICA

Innovatieve ventilator met extreem hoge maximale snelheid. Automatische optimale ventilatorsnelheid instelling of vijf ventilatorsnelheden. Omdat auto-reverse niet meer nodig is, is de kooktijd 15% korter dan met de beste conventionele combi-steamers. Geen tijd en energie gaat verloren aan versnellen of afbreken. De ventilatorstop onderbreekt de ventilator in 5 seconden – geen warmteverlies naar de keuken toe.

## NIEUWE CLEANJET®

Een volledig automatisch schoonmaakproces zonder enige bewegende onderdelen. Het aanbrengen van een reinigingsarm is niet meer nodig. Praktische reinigingstabs en een gesloten proces besparen tijd en kosten. Sprankelende hygiëne, elke keer weer, met volledige veiligheid.

# METOS SELFCOOKING CENTER®

## CombiGrill® grillrooster
Perfect grillpatroon zonder constant toezicht te houden. Gelijkmatig resultaat voor grote hoeveelheden. Mals en sappig van binnen.

## CombiFry® frituur manden
Producten kunnen in het Metos SelfCooking Center® met minder vet gefrituurd worden. Krokant resultaat, enorme capaciteit, schonere werk omgeving.

## Superspike kiprooster
Gegrilde hele kip, een volle oven is in slechts 30 minuten gereed. Snel en gemakkelijk om te beladen en leeg te halen. Ook voor cook&chill kippen kant en klare intelligente processen.

## Banket
Praktische en robuuste onderdelen perfect samen te gebruiken. Zo creëert u bijvoorbeeld 1000 à la carte maaltijden in slechts enkele minuten. Hiermee ontstijgt u de verwachtingen van uw klanten.

## Eten zoals thuis
Automatische intelligente processen voor gerechten die smaken zoals thuis. Door de vele speciale accessoires is het werken in een supermarkt gemakkelijk en dit geeft u de kans uw klanten beter te bedienen en ook nog meer winst te maken.

## Bakken
Intelligente bakprocessen met geïntegreerde rijstijd. Speciale accessoires zorgen voor het bakresultaat waarvan u altijd al heeft gedroomd, of het nu bruin, luchtig of knapperig is. Laten we meer gaan bakken!

■ **Dubbelwandige deur, ontluchting aan de achterzijde**
Veilig om aan te raken. Het draaiende binnenpaneel is gemakkelijk schoon te maken.

■ **Geïntegreerde ventilatorstop**
De ventilator stopt slechts 5 seconden nadat de deur is geopend.

■ **Innovatieve luchtstroomtechnologie**
Geen verloren tijd door de onnodige wisseling van draairichting. Tot 15 % sneller koken dan met de conventionele autoreverse ventilator.

■ **Aerodynamisch interieur**
Afgeronde, naadloze ovenruimte

■ **Centrifugale vetafscheiding zonder filter**
Het schoonmaken of vervangen van filters is niet meer nodig, u heeft altijd een schoon ovenklimaat.

■ **Draaiende inhangrekken**
Eenvoudig schoon te maken en te verwisselen.

■ **Geïntegreerde handdouche**

■ **Geïntegreerde deurdruipbak**
Geen plasjes water, permanente afvoer ook bij geopende deur.

**Kernthermometer met aanbrenghuls**
Zes meetpunten geven een nauwkeurig resultaat. De positioneerhulp zorgt dat de thermometer goed wordt aangebracht. Automatische correctie bij fout aanbrengen. Kan ook bij vloeibare en zeer kleine producten gebruikt worden zoals bv muffins.

**Geïntegreerd afdichtingsmechaniek**
Staande modellen kunnen ook zonder mobiel ovenrek gebruikt worden. De geïntegreerde afdichtplaat voorkomt het vrijkomen van damp.

**Gas warmtewisselaar**
Hoogwaardige wartewisselaar met een gemakkelijk te reinigen oppervlak. Gaskamer is schoon en zonder uitlaat.

# METOS SELFCOOKING CENTER® 61

Het kleinste model van deze unieke productserie. De ovenruimte meet GN1/1, en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de GN-geleiderails is 68 mm. Capaciteit 6 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt deze oven op een andere oven plaatsen, zoals op het Metos System Rational 61- of 101-model met behulp van de CombiDuo stapelset. De AeroCat® katalysator elimineert de damp en rook die vrijkomt bij grillen e.d. De ideale oplossing voor winkels.

- afmeting ovenruimte GN 1/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 5 x GN 1/1-65 mm

**AeroCat®**
Dankzij de AeroCat kunt u nu ook steaks grillen in bijv. een winkel. Perfect in combinatie met de Ultra Vent afzuigkap, zie pag. 56

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 61 | 4214003 | 847x771x757 | 400V 3N~ 10 kW 16A | 8977 |
| SCC® 61 AeroCat® | 4214469 | 847x771x757 | 400V 3N~ 10 kW 16A | 10545 |
| SCC® 61 Gas -L- | 4320021 | 847x771x757 | 230V 1N~ 0,3 kW 16A | 10718 |

# METOS SELFCOOKING CENTER® 101

De ovenruimte meet GN1/1 en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de GN-geleiderails is 68 mm. Capaciteit 10 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt een andere oven, zoals het Metos System Rational 61-model, op deze oven plaatsen met behulp van de CombiDuo stapelset. De AeroCat® katalysator elimineert de damp en rook die vrijkomt bij grillen e.d. De ideale oplossing voor winkels.

- afmeting ovenruimte GN 1/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 8 x GN 1/1 65 mm

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 101 | 4214035 | 847x771x1017 | 400V 3N~ 19 kW 32A | 12146 |
| SCC® 101 AeroCat® | 4214476 | 847x771x1017 | 400V 3N~ 19 kW 32A | 13800 |
| SCC® 101 Gas -L- | 4320017 | 847x771x1017 | 230V 1N~ 0,39 kW 16A | 13530 |

# METOS SELFCOOKING CENTER® 201

Model met mobiel ovenrek. Het rek meet GN1/1 en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de GN-geleiderails is 63 mm of 85 mm. Capaciteit met ovenrek **20:** 20 x GN1/1 40 mm of 10 x GN1/1 65 mm; ovenrek **15:** 15 x GN1/1 65 mm. Eén mobiel ovenrek wordt standaard meegeleverd. Het stabiele rek is licht en gemakkelijk te verrijden, uitgerust met vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, afneembare hendel en opvangbak met afvoerkraan.

- afmeting ovenrek GN 1/1
- ovenrek standaard meegeleverd, vier zwenkwielen waarvan twee met rem
- geleiderails zijn tweezijdig te vergrendelen
- afstand geleiderails 63 mm (20 rails ) of 85 mm (15 rails)

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 201/20 | 4214067 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 20960 |
| SCC® 201/15 | 4214483 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 20960 |
| SCC® 201/20 Gas -L- | 4320019 | 879x791x1782 | 230V 1N~ 0,7 kW 16A | 22507 |

# METOS SELFCOOKING CENTER® 62

Een nieuw formaat in deze unieke productserie. De ovenruimte meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 en 1/1 GN-containers. Capaciteit 6 x GN2/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product) of 12 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt deze oven op een andere oven plaatsen zoals op het Metos System Rational 62- of 102-model met behulp van de CombiDuo stapelset.

- afmeting ovenruimte GN 2/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 5 x GN 2/1 65 mm

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 62 | 4214028 | 1069x971x757 | 400V 3N~ 21 kW 32A | 13098 |
| SCC® 62 Gas -L- | 4320033 | 1069x971x757 | 230V 1N~ 0,4 kW 16A | 15331 |

# METOS SELFCOOKING CENTER® 102

De ovenruimte meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 en 1/1 GN-containers. Capaciteit 10 x GN2/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product) of 20 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt een andere oven, zoals het Metos System Rational 62 model, op deze oven plaatsen met behulp van de CombiDuo stapel set.

- afmeting ovenruimte GN 2/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 8 x GN 2/1 65 mm

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 102 | 4214042 | 1069x971x1017 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 15888 |
| SCC® 102 Gas -L- | 4320018 | 1069x971x1017 | 230V 1N~ 0,6 kW 16A | 19121 |

# METOS SELFCOOKING CENTER® 202

Model met mobiel ovenrek. Het rek meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 en 1/1 GN-containers. De afstand van de GN-geleiderails is 63 mm of 85 mm. Capaciteit met ovenrek **20:** 20 x GN2/1 40 mm of 10 x GN2/1 65 mm of 40 x GN1/1 40 mm of 20 x GN1/1 65 mm; capaciteit met ovenrek **15**: 15 x GN2/1 65 mm of 30 x GN1/1 65 mm. Eén mobiel ovenrek wordt standaard meegeleverd. Het stabiele rek is licht en gemakkelijk te verrijden, uitgerust met vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, afneembare hendel en opvangbak met afvoerkraan.

- afmeting ovenrek GN2/1
- ovenrek standaard meegeleverd, vier zwenkwielen waarvan twee met rem
- geleiderails zijn tweezijdig te vergrendelen
- afstand geleiderails 63 mm (20 rails ) of 85 mm (15 rails)

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SCC® 202/20 | 4214074 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 28779 |
| SCC® 202/15 | 4214518 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 28779 |
| SCC® 202/20 Gas -L- | 4320020 | 1084x996x1782 | 230V 1N~ 1,1 kW 16A | 32445 |

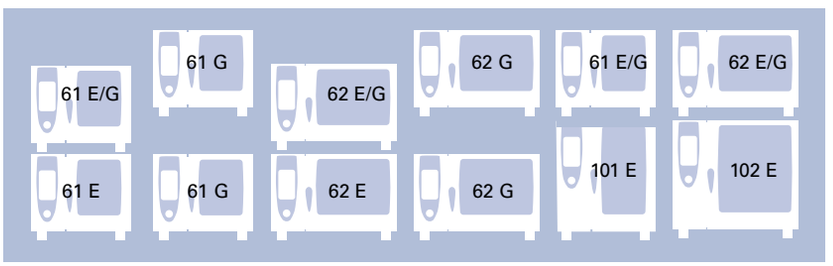
# METOS SYSTEM RATIONAL ONDERSTEL

Het Metos onderstel is verkrijgbaar met schap, open of met GN-geleiderails. Bij een opstelling met twee ovens op elkaar moet er een speciaal onderstel gebruikt worden. U kunt ook een onderstel op maat laten maken met eventueel een kast en/of lade. Wanneer de oven wordt geplaatst op een bestaand onderstel, dient u vooraf te controleren of deze opstelling bruikbaar is. Onderstel met warmhoudkast, temperatuur in te stellen van +30...+80°C

| Metos | Code | Omschrijving | Prijs |
|---|---|---|---|
| Onderstel RS-14/61-101 | 4215286 | met geleiderails | 592 |
| Onderstel RS-14/62-102 | 4215293 | met geleiderails | 664 |
| Onderstel RS-1/61-101 | 4215511 | open | 348 |
| Onderstel RS-1/62-102 | 4215529 | open | 373 |
| **Onderstel met warmhoudkast** | **Code** | **Aansluting** | **Prijs** |
| 61/101 | 4215254 | 230V 1N~ 1,3 kW 16A | 2332 |
| 62/102 | 4215261 | 230V 1N~ 1,3 kW 16A | 2693 |

Onderstel RS-14/61/101

Onderstel RS-1/61-101




Mogelijke CombiDuo opstellingen, E=elektrisch G=Gas

U kunt deze oven op een andere oven plaatsen met behulp van de Combi-Duo stapelset. Als het bovenste model 61 is, moet het onderste model 61/101 zijn; als het bovenste model 62 is, moet het onderste model 62/102 zijn. Het pakket omvat de aansluitingen tussen de ovens en de aansluitingen voor de onderste oven.

| Combi-Duo pakket | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| 61E/G op 61/101E std | 4214758 | 855 |
| 62E/G op 62/102 E std | 4214765 | 1071 |
| 61G op 61G std | 4214772 | 1288 |
| 62G op 62G std | 4214797 | 1720 |
| Onderstel RS Combi-Duo 61+61 | 4215303 | 247 |
| Onderstel RS Combi-Duo 62+62 | 4215328 | 247 |

Onderstel met warmhoudkast

# CLEANJET® EN REINIGINGSMIDDEL

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Reinigingstabs 100 st | 4214701 | 64 |
| Spoelmiddeltabs 50 st | 4214719 | 42 |
| Grill cleaner 10 l | 4194477 | 67 |
| Speciaal spoelmiddel 10 l | 4194484 | 71 |
| Ontkalkingsmiddel 10 l | 4215504 | 46 |
| Ontkalkings handpomp | 4214691 | 216 |
| Handspuit | 4131903 | 29 |

Handspuit

Reinigingstabs en spoelmiddeltabs

# METOS SYSTEM RATIONAL MOBIELE OVENREKKEN

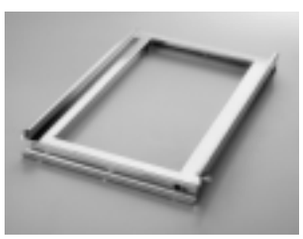
Mobiel ovenrek met 20 geleiderails met een afstand van 63 mm of een mobiel ovenrek met 15 geleiderails met een afstand van 85 mm. De wagen heeft een afneembare handgreep. Dankzij deze handgreep is de wagen stabiel en toch licht en gemakkelijk hanteerbaar, ook zwaar beladen. Het rek is stevig en volledig geconstrueerd uit roestvrij staal. Dankzij geleiding is de wagen zeer gemakkelijk de oven in te rijden. Het rek heeft een opvangbak om condenswater op te vangen.

Ovenrek met 6 paar regalen voor de SCC/CM 61/62 en 10 paar regalen voor de SCC/CM 101/102 met een h.o.h. afstand van 64 mm. Het rek is stevig en volledig geconstrueerd uit roestvrij staal. Bij een bestaande oven zonder uitneembaar ovenrek, moet men tevens de geleiderrails voor in de oven bestellen.

| Metos | Code | Omschrijving | Prijs |
|---|---|---|---|
| Mobiel ovenrek 201/20 | 4214645 | afstand rails 63 mm | 1703 |
| Mobiel ovenrek 201/15 | 4214652 | afstand rails 85 mm | 1703 |
| Mobiel ovenrek 202/20 | 4214677 | afstand rails 63 mm | 1924 |
| Mobiel ovenrek 202/15 | 4214684 | afstand rails 65 mm | 1924 |
| **Metos** | **Code** | **Omschrijving** | **Prijs** |
| Mobiel ovenrek 61 | 4215007 | afstand rails 64 mm | 498 |
| Mobiel ovenrek 61/5 | 4215253 | afstand rails 80 mm | 498 |
| Mobiel ovenrek 101 | 4215021 | afstand rails 64 mm | 595 |
| Mobiel ovenrek 101/8 | 4215176 | afstand rails 80 mm | 614 |
| Mobiel ovenrek 62 | 4215039 | afstand rails 64 mm | 622 |
| Mobiel ovenrek 102 | 4215046 | afstand rails 64 mm | 664 |
| Geleiderrails 61/101 | 4215053 | | 130 |
| Geleiderrails 62/102 | 4215078 | | 166 |

Mobiel ovenrek 201/15

Mobiel ovenrek 101



Geleiderrails

Meerprijs af fabriek voor een ovenrek met 6 paar regalen voor de SCC/CM 61/62 en 10 paar regalen voor de SCC/CM 101/102 met een h.o.h. afstand van 64 mm. Het rek is stevig en volledig geconstrueerd uit roestvrij staal. Inclusief de geleiderrails voor in de oven (exclusief transportwagen).

| Metos | Code | Omschrijving | Prijs |
|---|---|---|---|
| Uitneembaar ovenrek pakket 61* | 4215423 | afstand rails 64 mm | 346 |
| Uitneembaar ovenrek pakket 101* | 4215448 | afstand rails 64 mm | 401 |
| Uitneembaar ovenrek pakket 62* | 4215455 | afstand rails 64 mm | 509 |
| Uitneembaar ovenrek pakket 102* | 4215462 | afstand rails 64 mm | 595 |

* Alleen te bestellen bij bestellen van de oven dus af fabriek.

Transportwagen 61/101

Transportwagen voor de SCC/CM 61, 101, 62 en 102. met 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Uitgevoerd met een blokkeersysteem voor het ovenrek. Het rek wordt uit de oven op de transportwagen geschoven.

| Transportwagen voor 61, 101, 62, 102 ovenrek | | Prijs € |
|---|---|---|
| Transportwagen 61/101 | 4215085 | 655 |
| Transportwagen 62/102 | 4215092 | 939 |
| Transportwagen CombiDuo 61/101 | 4215102 | 1125 |
| Transportwagen CombiDuo 62/102 | 4215127 | 1409 |

Transportwagen 61/101, mobiel ovenrek 101 en bordenrek 101

# SPECIAAL GN-GELEIDERRAILS

| GN-geleiderails voor 61, 101, 62, 102 | | | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 5xGN 1/1-65 mm | 4215487 | voor 61, afstand 85 mm | 286 |
| 8xGN 1/1-65 mm | 4215494 | voor 101, afstand 85 mm | 370 |
| 5xGN 2/1-65 mm | 4222028 | voor 62, afstand 85 mm | 286 |
| 8xGN 2/1-65 mm | 4222029 | voor 102, afstand 85 mm | 370 |
| 5 x 400x600 mm | 4222003 | voor 61, afstand 88 mm | 286 |
| 8 x 400x600 mm | 4222004 | voor 101, afstand 88 mm | 370 |

# BORDENREKKEN VOOR TRANSPORT

Bordenrek 201

Met een bordenrek kan het voedsel op de borden opgewarmd worden. Hierna kan de wagen met de isolatiehoes afgedekt worden en naar het uitgiftepunt getransporteerd worden. Het bordenrek is geschikt voor borden met een diameter tot 31 cm en een hoogte 2,5-4 cm. Er zijn bordenrekken verkrijgbaar voor alle modellen ovens. Bij tafelmodel-ovens wordt het bordenrek met transportwagen gebruikt. Zorg er altijd voor dat de borden geschikt zijn voor het gebruik in bordenrekken.

| Metos | Code | Omschrijving | Max. hoogte mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Bordenwagen 61 (15) | 4215179 | voor 15 borden | 72 | 625 |
| Bordenwagen 61 (20) | 4214892 | voor 20 borden | 53 | 625 |
| Bordenwagen 101 (32) | 4214902 | voor 32 borden | 53 | 696 |
| Bordenwagen 101 (26) | 4222013 | voor 26 borden | 70 | 780 |
| Bordenwagen 101* (24) | 4214927 | voor 24 borden | 70 | 780 |
| Bordenwagen 62 (24) | 4215180 | voor 24 borden | 82 | 855 |
| Bordenwagen 62 (34) | 4214934 | voor 34 borden | 63 | 855 |
| Bordenwagen 102 (42) | 4215181 | voor 42 borden | 82 | 963 |
| Bordenwagen 102 (52) | 4214941 | voor 52 borden | 65 | 963 |
| Bordenwagen 201 (60) | 4214959 | voor 60 borden | 55 | 1948 |
| Bordenwagen 201 (50) | 4214966 | voor 50 borden | 70 | 1948 |
| Bordenwagen 202 (120) | 4222014 | voor 120 borden | 55 | 2632 |
| Bordenwagen 202 (100) | 4214973 | voor 100 borden | 68 | 2405 |
| Bordenwagen 202 (84) | 4214998 | voor 84 borden | 82 | 2405 |

*Voor de isolatiehoezen geldt, max diameter 265mm, hoogte 50mm

Bordenrek 101

## ISOLATIEHOEZEN

Houdt geportioneerde borden voor ten minste 20 min. warm. Perfect voor het transporteren van warme gerechten. Met deze isolatiehoes maakt u van uw ovenrek een verrijdbare warmhoudkast.

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Isolatiehoes 61 | 4214821 | 391 |
| Isolatiehoes 101 | 4214839 | 505 |
| Isolatiehoes 62 | 4214846 | 577 |
| Isolatiehoes 102 | 4214853 | 655 |
| Isolatiehoes 201 | 4214878 | 973 |
| Isolatiehoes 202 | 4214885 | 1356 |

Isolatiehoes 201

## FINISHING® PAKKET

Finishing® pakket 61,101,62,102:
Bordenrek, isolatiehoes en transportwagen.
Glijders moeten apart besteld worden.

Finishing® pakket 201,202: Bordenrek en isolatiehoes

| Finishing® pakket | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| 61 (20) | 4215864 | 1421 |
| 101 (26) | 4215182 | 1574 |
| 101 (32) | 4215871 | 1578 |
| 62 (34) | 4215889 | 2015 |
| 102 (52) | 4215896 | 2174 |
| 201 (50) | 4215183 | 2476 |
| 201 (60) | 4215906 | 2483 |
| 202 (100) | 4215913 | 3196 |

Ultra Vent® afzuigkap 61E/101E op een SelfCooking Center® 101. De SelfCooking Center® is uitgevoerd met een geïntegreerde vetafvoer en een vet opvangpakket (2xGN1/1-200, deksels en afvoerslang) in het onderstel.

# GN-CONTAINERS EN ANDERE ACCESSOIRES

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 2/1 20 mm geëmailleerd | 4222020 | 101 |
| GN 2/1 40 mm geëmailleerd | 4222021 | 109 |
| GN 2/1 65 mm geëmailleerd | 4222022 | 126 |
| GN 1/1 20 mm geëmailleerd | 4154851 | 73 |
| GN 1/1 40 mm geëmailleerd | 4154869 | 85 |
| GN 1/1 65 mm geëmailleerd | 4154876 | 103 |
| GN 1/2 20 mm geëmailleerd | 4193804 | 44 |
| GN 1/2 40 mm geëmailleerd | 4193794 | 52 |
| GN 1/2 65 mm geëmailleerd | 4193787 | 64 |
| Muffin bakvorm GN 1/1 | 4215177 | 72 |
| Muffin bakvorm GN 2/1 | 4215178 | 138 |
| CombiFry® 1/1 50 mm | 4193829 | 74 |
| CombiFry® 1/2 50 mm | 4193811 | 42 |
| CombiGrill rooster GN1/1 | 4193995 | 104 |
| Spareribs rooster GN 1/1 | 4215189 | 104 |
| Bakblik, geperforeerd aluminium met Teflon laag GN1/1 | 4214726 | 55 |
| Braad- en bakblik, aluminium,Teflon GN 1/1 | 4214733 | 60 |
| Braad- en bakblik, aluminium, Teflon GN 2/1 | 4222023 | 75 |
| Aardappel bakker GN 1/1 aluminium | 4215175 | 100 |
| Grill- en pizzablik GN 1/1 | 4215309 | 152 |
| Grill- en pizzablik 400x600 mm | 4215329 | 197 |
| Multibaker | 4215310 | 92 |
| Pizza bord | 4215311 | 22 |
| Kippenrooster Superspike H8 | 4157732 | 55 |

Geëmailleerd GN

Muffin bakvorm

Multibaker

Grill- en pizzaplaat - zelfde plaat twee kanten

Pizza bord

CombiFry® GN1/1

CombiGrill rooster GN1/1

Superspike kippenrooster

Spareribs rooster

| Metos | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|
| UltraVent® afzuigkap 61E/101E | 4215134 | 230V 1N~ 0,45kW 16A | 3461 |
| UltraVent® afzuigkap CombiDuo 61E/101E | 4215159 | 230V 1N~ 0,45kW 16A | 3677 |
| UltraVent® afzuigkap 201E | 4215991 | 230V 1N~ 0,45kW 16A | 4255 |
| UltraVent® afzuigkap 62E/102E | 4215938 | 230V 1N~ 0,45kW 16A | 4255 |
| Geïntegreerde vetafvoer MSCC61/101* | 4215215 | | 422 |
| Geïntegreerde vetafvoer MSCC62/102* | 4215222 | | 498 |
| Vet opvang pakket 2x1/1 200 mm | 4194741 | | 581 |

* bestellen aan fabriek

# HACCP

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| CombiLink programma | 20155050 | 1002,85 |
| Netwerkkaart | optie 412 | 287,23 |

# METOS COMBIMASTER

Conventionele combi-steamer, gemaakt door 's werelds grootste producent. De kwaliteit van de basic technologie en oplossingen zijn wereldwijd bekend en gewaardeerd. Perfecte aerodynamica en een compleet nieuwe ventilator garanderen een gelijkmatig kookresultaat en verminderd warmteverlies. Een enorme kookcapaciteit met een minimum aan vloerruimte.

- **vijf kookstanden: vochtige hitte, droge hitte, combinatie-stand, vario-stoom (+30...+99°C) en Finishing®**
- **de temperatuurzone (droge hitte en combinatie-stand) +30...+300°C garandeert voldoende voorverwarmen**
- **kernthermometer, metingen van 0...+99°C**
- **digitale timer 0-24 uur met vaste stand**
- **'cool down', snel afkoelen van ovenruimte**
- **handmatig reinigingsprogramma**
- **automatische SelfClean voor stoomgenerator**
- **centrifugale vetafscheiding zonder vetfilter**
- **rails met u-profiel (extra veilig: containers kunnen niet vallen)**
- **deur met dubbel glas, druipbak met permanente afvoer, deur met ééngreepshendel is gemakkelijk te sluiten**
- **handdouche optioneel**

■ **Dubbelwandige deur, ontluchting aan de achterzijde**
Veilig om aan te raken. Het draaiende binnenpaneel is gemakkelijk schoon te maken.

■ **Geïntegreerde ventilatorstop**
De ventilator stopt slechts 5 seconden nadat de deur is geopend.

■ **Innovatieve luchtstroom technologie**
Geen verloren tijd door de onnodige wisseling van draairichting. Tot 15 % sneller koken dan met de conventionele autoreverse ventilator.

■ **Aerodynamisch interieur**
Afgeronde, naadloze ovenruimte

■ **Centrifugale vetafscheiding zonder filter**
Het schoonmaken of vervangen van filters is niet meer nodig, u heeft altijd een schoon ovenklimaat.

■ **Draaiende inhangrekken**
Eenvoudig schoon te maken en te verwisselen.

■ **Geïntegreerde handdouche**
(optioneel)

■ **Geïntegreerde deurdruipbak**
Geen plasjes water, permanente afvoer ook bij geopende deur.

**Een compartiment zonder naden**
Optimale hygiëne. Binnenkant zonder naden met afgeronde hoeken.

**Solide handgreep**
De veiligheidsdeur kan worden geopend en gesloten met één hand.

**Geïntegreerde handdouche**
Automatische oprolling en instelbare waterdruk. (Standard bij HS-modellen)

# METOS COMBIMASTER 61

De ovenruimte meet GN1/1 en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de geleiderails is 68 mm. Capaciteit 6 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt deze oven op een andere oven plaatsen zoals op het Metos System Rational 61- of 101-model met behulp van de CombiDuo stapelset.

- afmeting ovenruimte GN 1/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 5 x GN 1/1-65 mm
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 61 | 4214155 | 847x771x757 | 400V 3N~ 10 kW 16A | 5868 |
| CM 61 HS | 4214317 | 847x771x757 | 400V 3N~ 10 kW 16A | 6160 |
| CM 61 Gas -L- | 4320014 | 847x771x757 | 230V 1N~ 0,3 kW 16A | 7675 |
| CM 61 HS Gas -L- | 4320013 | 847x771x757 | 230V 1N~ 0,3 kW 16A | 7966 |

# METOS COMBIMASTER 101

De ovenruimte meet GN1/1 en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de geleiderails is 68 mm. Capaciteit 10 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt een andere oven, zoals het Metos System Rational 61-model, op deze oven plaatsen met behulp van de CombiDuo stapelset.

- afmeting ovenruimte GN 1/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 8 x GN 1/1-65 mm
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 101 | 4214187 | 847x771x1017 | 400V 3N~ 19 kW 32A | 8847 |
| CM 101 HS | 4214331 | 847x771x1017 | 400V 3N~ 19 kW 32A | 9139 |
| CM 101 Gas -L- | 4320006 | 847x771x1017 | 230V 1N~ 0,39 kW 16A | 9538 |
| CM 101 HS Gas -L- | 4320005 | 847x771x1017 | 230V 1N~ 0,39 kW 16A | 10307 |

# METOS COMBIMASTER 201

Model met mobiel ovenrek. Het rek meet GN1/1 en is geschikt voor 1/1,1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-containers. De afstand van de geleiderails is 63 mm of 85 mm. Capaciteit met ovenrek 20: 20 x GN1/1 40 mm of 10 x GN1/1 65 mm; ovenrek 15: 15 x GN1/1 65 mm. Eén mobiel ovenrek wordt standaard meegeleverd. Het stabiele rek is licht en gemakkelijk te verrijden, uitgerust met vier zwenkwielen waarvan twee met rem, afneembare hendel en opvangbak met afvoerkraan.

- afmeting ovenrek GN1/1
- ovenrek standaard meegeleverd, vier zwenkwielen waarvan twee geremd
- geleiderails zijn tweezijdig te vergrendelen
- afstand geleiderails 63 mm (20 rails) of 85 mm (15 rails)
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 201/20 | 4214204 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 17672 |
| CM 201/20 HS | 4214356 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 17964 |
| CM 201/15 | 4214557 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 17672 |
| CM 201/15 HS | 4214564 | 879x791x1782 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 17964 |
| CM 201/20 Gas -L- | 4320010 | 879x791x1782 | 230V 1N~ 0,7 kW 16A | 19543 |
| CM 201/20 HS Gas -L- | 4320009 | 879x791x1782 | 230V 1N~ 0,7 kW 16A | 19835 |

# METOS COMBIMASTER 62

Een nieuw formaat. De ovenruimte meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 en 1/1 GN-containers. Capaciteit 6xGN2/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product) of 12 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt deze oven op een andere oven plaatsen zoals op het Metos System Rational 61- of 101-model met behulp van de CombiDuo stapelset.

- afmeting ovenruimte GN 2/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 5 x GN 2/1-65 mm
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 62 | 4214162 | 1069x971x757 | 400V 3N~ 21 kW 32A | 9680 |
| CM 62 HS | 4214324 | 1069x971x757 | 400V 3N~ 21 kW 32A | 9971 |
| CM 62 Gas -L- | 4320016 | 1069x971x757 | 230V 1N~ 0,4 kW 16A | 11891 |
| CM 62 HS Gas -L- | 4320015 | 1069x971x757 | 230V 1N~ 0,4 kW 16A | 12183 |

# METOS COMBIMASTER 102

De ovenruimte meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 en 1/1 GN-containers. Capaciteit 10 x GN2/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product) of 20 x GN1/1 40 mm/65 mm (afhankelijk van het product). U kunt een andere oven, zoals het Metos System Rational 61-model, op deze oven plaatsen met behulp van de CombiDuo stapelset.

- afmeting ovenruimte GN 2/1
- de GN-geleiderails zijn demontabel
- ook leverbaar: geleiderails met een afstand van 85 mm voor 8 x GN 2/1-65 mm
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 102 | 4214194 | 1069x971x1017 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 14043 |
| CM 102 HS | 4214349 | 1069x971x1017 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 14336 |
| CM 102 Gas -L- | 4320008 | 1069x971x1017 | 230V 1N~ 0,6 kW 16A | 16725 |
| CM 102 HS Gas-L- | 4320007 | 1069x971x1017 | 230V 1N~ 0,6 kW 16A | 17018 |

# METOS COMBIMASTER 202

Model met mobiel ovenrek. Het rek meet GN2/1 en is geschikt voor 2/1 of 1/1 GN-containers. De afstand van de geleiderails is 63 mm of 85 mm. Capaciteit met ovenrek 20: 20 x GN2/1 40 mm of 10 x GN2/1 65 mm of 40 x GN1/1 40 mm of 20 x GN1/1 65 mm; capaciteit met ovenrek 15: 15 x GN2/1 65 mm of 30 x GN1/1 65 mm. Eén mobiel ovenrek wordt standaard meegeleverd. Het stabiele rek is licht en gemakkelijk te verrijden, uitgerust met vier zwenkwielen waarvan twee met rem, afneembare hendel en opvangbak met afvoerkraan.

- afmeting ovenrek GN2/1
- ovenrek standaard meegeleverd, vier zwenkwielen waarvan twee geremd
- geleiderails zijn tweezijdig te vergrendelen
- afstand geleiderails 63 mm (20 rails) of 85 mm (15 rails)
- HS model met handdouche

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| CM 202/20 | 4214211 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 24346 |
| CM 202/20 HS | 4214363 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 24638 |
| CM 202/15 | 4214571 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 24346 |
| CM 202/15 HS | 4214589 | 1084x996x1782 | 400V 3N~ 62 kW 100A | 24638 |
| CM 202/20 Gaz -L- | 4320012 | 1084x996x1782 | 230V 1N~ 1,1 kW 16A | 27752 |
| CM 202/20 HS Gaz -L- | 4320011 | 1084x996x1782 | 230V 1N~ 1,1 kW 16A | 28045 |

Metos Aalst 053/82 55 10

# METOS CVM EN CV OVENS

Dankzij de afgeronde hoeken, is het interieur eenvoudig te reinigen.

Doeltreffende luchtcirculatie verzekert een egaal bakresultaat in de hele oven.

De afstand tussen de geleiderails is 65 mm. Let op de stevige en ergonomische deurgreep.

De body en de deur van de oven zijn zeer goed geïsoleerd. De dubbele ramen in de deur kunt u afzonderlijk openen.

De Metos CVM en CV ovens werden ontworpen met éénzelfde ovenbody. In het CVM assortiment van combisteamers vindt u twee tafelmodellen en één vloermodel. De CVM wordt geleverd in verschillende afmetingen, telkens in twee uitvoeringen. In het CV convectieoven-assortiment; twee tafelmodellen en één vloermodel.

De ovens zijn gebouwd met de laatste oventechnologieën, zodat ze zo veelzijdig, gebruiksvriendelijk en efficiënt mogelijk zijn. Het duidelijke bedieningspaneel met digitaal display, het gemakkelijk selecteren van duidelijke functies en het eenvoudig te reinigen interieur, dragen allen hun steentje bij om de dagelijkse keukenhandelingen zeer gebruiksvriendelijk te maken. De bakeigenschappen van ons gehele oven-assortiment behoren tot de bekende Metos-kwaliteit, met haar door en door geteste en blijvend hoge niveau.

De robuuste, ergonomische constructie van deze "heavy-duty" ovens, is volledig van roestvrij staal. De basisfuncties van de Metos CVM combiovens zijn : stoomkoken, regelbaar stoomkoken op 65-100°C, convectie met regelbare extra bevochtiging en een gecombineerde functie. De ovens zijn voorzien van een afneembare kerntemperatuurmeter.

De basisversie van het tafel- of vloermodel wordt uitgevoerd met demontabele GN-geleiderails. De GN-bakken en bakplaten optioneel, zie pagina 342.

Een duidelijk en gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.

De CVM combi-ovens zijn voorzien van een geïntegreerde handdouche.

# MODELLEN MET 6 GELEIDERAILS

De oven wordt geïnstalleerd op een onderstel, optioneel meegeleverd. De functies van de CVM combi-oven zijn: stoomkoken, 100°C; regelbaar stoomkoken, 65-100°C; convectie, 65-270°C; convectie met regelbare extra bevochtiging, 100-270°C en een gecombineerde functie, 100-270°C. De CV6E-convectie-oven heeft een regelbare extra bevochtigingsfunctie, 100-270 °C.

- Capaciteit 6 x GN/1-40 of 3 x GN1/1-65, afstand tussen rails: 65 mm
- Regelbaar bereik van thermostaat: 65-270 °C
- Timer: 0-120 of doorlopend
- verwijderbare naaldthermometer

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| CVM6E S | 4210422 | 950x750x890 | 400V 3N~ 8,0 kW 16A | 5954 |
| CV6E | 4210295 | 950x750x890 | 400V 3N~ 8,0 kW 16A | 5713 |

De Metos CVM6 S, onderstel optioneel

# MODELLEN MET 10 GELEIDERAILS

De Metos CVM10 S, onderstel optioneel

De oven wordt geïnstalleerd op een onderstel, optioneel meegeleverd. De functies van de CVM combi-oven zijn: stoomkoken, 100°C; regelbaar stoomkoken, 65-100°C; convectie, 65-270°C; convectie met regelbare extra bevochtiging, 100-270°C en een gecombineerde functie, 100-270°C. De CV10E-convectie-oven heeft een regelbare, extra bevochtigingsfunctie, 100-270°C.

- Capaciteit 10 x GN/1-40 of 5 x GN/1-65, afstand tussen rails : 65 mm
- Optionele geleiderails voor 7 x GN1/1-65, afstand tussen rails: 93 mm
- Regelbaar bereik van thermostaat : 65-270 °C
- Timer: 0-120 of doorlopend
- verwijderbare naaldthermometer

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| CVM10E S | 4210425 | 950x750x1150 | 400V 3N~ 15,5 kW 25A | 7863 |
| CV10E | 4210312 | 950x750x1150 | 400V 3N~ 15,5 kW 25A | 6307 |

# MODELLEN MET 20 GELEIDERAILS

De oven heeft een verwijderbaar ovenrek. De functies van de CVM combi-oven zijn: stoomkoken, 100°C; regelbaar stoomkoken, 65-100°C; convectie, 65-270°C; convectie met regelbare extra bevochtiging, 100-270°C en een gecombineerde functie, 100-270°C. De CV21E-convectie-oven heeft een regelbare extra bevochtigingsfunctie, 100-270°C.

- Capaciteit 20 x GN/1-40 of 10 x GN/1-65, afstand tussen rails: 65 mm
- Optionele geleiderails voor 14 x GN1/1-65, afstand tussen rails: 93 mm
- Regelbaar bereik van thermostaat: 65-270 °C
- Timer: 0-120 of doorlopend
- verwijderbare naaldthermometer
- Binnenin oven: verwijderbaar ovenrek standaard; wagen optioneel

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| CVM21E S | 4210429 | 950x764x1970 | 400V 3N~ 31,1 kW 50A | 13533 |
| CV21E | 4210325 | 950x764x1970 | 400V 3N~ 31,1 kW 50A | 11211 |

De Metos CVM21 S

# METOS CVM EN CV ONDERSTEL

De Metos CV/CVM 6-10 onderstel

Het Metos onderstel voor de CVM en CV modellen heeft 6 of 10 geleiderails. Het onderstel verzekert een stevige en juiste montage van de oven en dus een veilig gebruik. Het onderstel is compleet vervaardigd uit RVS.
Bovendien is in het onderstel plaats voor maximaal 12x1/1-65 GN-bakken. Tussen de staanders in het frame is een opslag gecreëerd voor bakplaten of roosters.

| Onderstel | Code | Afmetingen mm | Capaciteit | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| CV/CVM 6-10 | 4210370 | 950x710x670 | 12 GN | 760 |

# CVM EN CV REKKEN VOOR GELEIDERAILS

Alle CVM combi-steamer-ovens en CV convectieovens hebben een demontabel rek voor geleiderails. Met de transportwagen kan de houder gemakkelijk uit de oven worden gehaald. Eén rek voor geleiderails wordt standaard meegeleverd, tenzij anders vermeld.

| Rails houder | Code | Capaciteit | Afstand | Geschikt voor | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|
| SPT6 | 4210387 | 6 x GN1/1-40mm | 65 mm | Model met 6 geleiderails | 515 |
| SPT10 | 4210381 | 10 x GN1/1-40mm | 65 mm | Model met 10 geleiderails | 604 |
| SPT21 | 4210383 | 20 x GN1/1-40mm | 65 mm | Model met 20 geleiderails | 831 |

Het rek voor geleiderails, SPT 21

De SE21 transportwagen om rekken voor geleiderails van de oven naar een wagentje over te brengen.

# CVM EN CV TRANSPORTWAGEN

De SE21 transportwagen kunt u gebruiken om een rek voor geleiderails uit de oven over te brengen naar een SA21 wagentje en andersom. De SE21 transportwagen is behendig, licht en veilig in gebruik.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs |
|---|---|---|---|
| Transportwagen SE6/10 | 4210374 | 850x705x1420 | 1585 |
| Transportwagen SE21 | 4210376 | 850x705x1420 | 1820 |

# METOS CHEF CONVECTIE- EN BAK- EN BRAADOVENS

De Metos Chef is een eersteklas oven en rijskast voor veeleisende professionele gebruikers. Alle Chef ovens leveren indrukwekkende en gelijkmatige bakresultaten. Chef ovens zijn gemakkelijk te installeren, gebruiksvriendelijk en handig in het onderhoud. U stelt uw eigen efficiënte combinatie samen, bakprecies zoals u het wenst.

## Metos Chef 5 en 4 convectieovens – voor het bakken en afbakken

De Metos Chef 5 en Chef 4 ovens worden ingebouwd in de Bakeoff-corners van winkels, café's of industriële keukens.

- Uitgerust met bevochtiger en een ventilator die in twee richtingen draait
- Kan afzonderlijk of in een groep geïnstalleerd worden

**Het vermogen van de Chef 5:**
Geleiderails voor 5 bakplaten, afmetingen: 450x600 mm, standaard afstand tussen rails: 82 mm
**Het vermogen van de Chef 4:**
In 5 x GN1/1 bakplaten, afstand geleiderails: 80 mm
Optionele geleiderails voor 3 x GN 1/1 bakplaten, afstand 125 mm

## Metos Chef 24 convectieoven – voor koken en bakken

De Chef 24 is geschikt voor al het koken en bakken.

- Uitgerust met bevochtiger en ventilator die in twee richtingen draait
- Kan afzonderlijk of in een groep geïnstalleerd worden

**Het vermogen van de Chef 24:**
om te koken, 2 x GN 2/1 of 4 x GN 1/1, afstand 125 mm
om te bakken, 3 x GN 2/1 of 6 x GN 1/1, afstand 100 mm

## Metos Chef 22 bak- en braadoven – voor bakken en braden

De Metos Chef 22 bak- en braadoven is een doeltreffende standaardoven voor de grootkeuken en kan probleemloos al het traditionele bakken en braden aan. De oven kan optioneel geleverd worden met een warmte vasthoudende steen. Deze verdeelt de oventemperatuur gelijkmatig en verbetert de bakresultaten.

- Robuuste standaardoven
- Kan afzonderlijk of in een groep geïnstalleerd worden
- Optioneel; warmte vasthoudende steen

**Het vermogen van de Chef 22:**
Voor bakken, 1 x GN 2/1 of GN 1/1
Oven met geleiderails boven en onder

## Metos Chef 20 rijskast

De Chef 20 rijskast verzekert een gelijkmatige bakkwaliteit van begin tot einde. De rijskast kan in een groep met Chef ovens geïnstalleerd worden.

- Om deegproducten te laten rijzen
- Uitgerust met bevochtiger en ventilator
- Kan in een groep of afzonderlijk geïnstalleerd worden

**Het vermogen van de Chef 20:**
4 x GN 2/1 of 8 x GN 1/1 platen, afstand 72 mm
optioneel; geleiderails voor vijf 450x600 mm bakplaten, afstand 73 mm

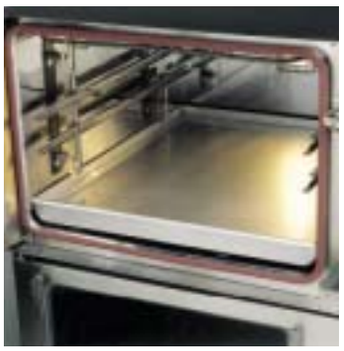
Metos Chef convectie ovens voor koken en bakken

Metos Chef bak- en braadovens

Metos Chef rijskasten

# METOS CHEF CONVECTIE- EN BAK- EN BRAADOVENS

Een grote deur met dubbel glas verzekert goed zicht op alle onderdelen van het apparaat. De luchtcirculatie zorgt ervoor dat de deur niet te warm wordt. Bovendien is deze uitgerust met een geïsoleerde handgreep.



De bak- en braadoven heeft een plaat tegen morsen en overlopen. Deze kan ook gebruikt worden om te bevochtigen en is uitneembaar om te reinigen. De extra warmte vasthoudende steen kan hierop geplaatst worden.

Schoonmaken is gemakkelijk dankzij de afneembare geleiderails en een spiegelglad gepolijst interieur met afgeronde hoeken.

Het ingebouwde bedieningspaneel is duidelijk en beschermd tegen stoten. De schakelaars zijn sterk en gebruiksvriendelijk. De krachtige ventilator in beide richtingen en het interieur met afgeronde hoeken verzekeren een voortreffelijk bakresultaat.

De elektrische aansluiting en de watertoevoer bevinden zich, net als de stoomafvoer, aan de achterzijde van het apparaat. Dit vergemakkelijkt installatie en maakt het mogelijk te stapelen.

Een enkel toestel kan op een tafel geïnstalleerd worden. Een groep van 1-3 apparaten wordt geplaatst op een onderstel naar keuze. Een afzuigkap voor een ovengroep is beschikbaar. Onderstel is optioneel.

Het interieur is doeltreffend verlicht en heeft een afgeschermde thermostaatvoeler. Convectieovens zijn te leveren in drie afmetingen: voor GN1/1, GN2/1 en bakplaten van 450 x 600 mm. De ovenmodellen zijn respectievelijk de Chef 4, Chef 24 en Chef 5.

| **Convectieovens** | **Code** | **Capaciteit** | **Afst. rails mm** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chef 5 convectieoven | 4570403 | 5 bakplaten 450x600 mm | 82 | 800x800x520 | 400V 3N~7,6 kW 16A | 3491 |
| Chef 5 onderstel | 4570509 | Voor 1 apparaat | Onderstel met vak voor platen en geleiderails voor 10 platen | | | 688 |
| Chef 4 convectieoven | 4570604 | afbakken/bakken 5xGN 1/1 | 80 | 800x600x520 | 400V 3N~7,6 kW 16A | 3481 |
| Chef 4 geleiderails | 4570964 | Bij het koken 3xGN1/1 | 125 | | | 138 |
| Chef 4 onderstel 1U | 4570925 | Voor 1 apparaat | | 775x560x1000 | | 606 |
| Chef 4 onderstel 2U | 4570932 | Voor 2 apparaten (GN/1) | | 775x560x660 | | 782 |
| Chef 4 onderstel 3U | 4570957 | Voor 3 apparaten (GN/1) | | 775x560x200 | | 428 |
| Chef 24 convectieoven | 3594017 | 2 x GN2/1 of 4xGN1/1 | 125 | 800x800x460 | 400V 3N~7,6 kW 16A | 3486 |
| Chef 24-oven group 2U+Chef 20 | 4570537 | 2 x Chef 24 + Chef 20 + stand Metos 2908 | | 400V3N~7,6kW 16A +8,5kW 16A | | 9590 |
| Chef 24 geleiderails | 3593486 | Bij het bakken 3xGN 2/1 of 6xGN 1/1 | | 100 | | 86 |

| **Bak- en braadoven** | **Code** | **Capaciteit** | **Afst. rails mm** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chef 22 braadoven | 3594024 | 1xGN 2/1 of 2xGN 1/1 | 66 | 800x800x460 | 400V 2N~4,7 kW 10A | 2115 |
| Chef 22-oven group 2U | 4570531 | 2 x Chef 22 + stand Metos 2928 | | | 400V3N~9,4kW 20A | 4615 |
| Chef 22-oven group 3U | 4570535 | 3 x Chef 22 + stand Metos 2908 | | | 400V3N~14,1kW 25A | 6604 |
| Chef 22-oven group 2U+Chef 20 | 4570536 | 2 x Chef 22 + Chef 20 + stand Metos 2908 | | | 400V3N~10,3kW 20A | 6847 |
| Chef 22 warmte steen | 3596744 | | | | | 130 |

| **Rijskast** | **Code** | **Capaciteit** | **Afst. rails mm** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chef 20 rijskast | 3594031 | 4xGN2/1 of 8xGN 1/1 | 72 | 800x800x460 | 230V 1~0,9 kW 4A | 2357 |
| Chef 20 geleiderails | 3595966 | 5 bakplaten 450x600 mm | 73 | | | 154 |

| **Onderstel/accessoires** | **Code** | | | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|
| Onderstel Metos 2948 | 3466135 | Chef 20, 22, 24 (GN2/1) voor één apparaat | 790x710x900 | 480 |
| Onderstel Metos 2928 | 3293475 | Chef 20, 22, 24 (GN2/1) voor 2 apparaten | 790x710x660 | 438 |
| Onderstel Metos 2908 | 3293482 | Chef 20, 22, 24 (GN2/1) voor 3 apparaten | 790x710x200 | 295 |

# METOS LU-KO MINI ROTOR BAKOVENS

De LU-KO Mini Rotor 10 bakoven is hier geplaatst op een NOKA rijskast.

De Metos LU-KO Mini Rotor bakoven is speciaal ontworpen en ontwikkeld voor gebruik in patisserieën, kleine bakkerijen en cateringkeukens. De oven is zeer gebruiksvriendelijk en betrouwbaar. Het doeltreffende timer-controller stoomsysteem levert bakproducten met een fijne glans en een knapperige korst. De ventilator voor de luchtcirculatie is krachtig, efficiënt en verdeelt de lucht gelijkmatig in de oven. Verder wordt een aanhoudend hoog bakresultaat verkregen door de luchtbewegingscontrole, warmtestabiliserende massa-accumulator en het roterende rek voor de geleiderails.

De Mini-Rotor is voorzien van een programmeerbare electronische controller. Deze zorgt voor een zeer precieze afstelling van baktijd en temperatuur. Een programmeerbare week timer en een voor verwarmingsfunctie zorgen voor een besparing van tijd.

De oven heeft een lichte, neutrale kleur halogene verlichting dat voor zorgt voor een goede verlichting van het product. De oven is voorzien van een dubbele beveiliging op de deur en veiligheidsglas. De Mini-Rotor is gemakkelijk schoon te maken. Het rek is uit de oven te halen en glas aan de binnenzijde kan los gehaald worden waardoor het makkelijk schoon gemaakt worden.

De oven past perfect in kleine ruimtes. Een bakplaathouder of een rijskast kan gebruikt worden als onderstel. De oven en de rijskast zijn ontworpen als een efficiënte en elegante combinatie die zeker gezien mag worden in uw winkel. Zowel de oven als de rijskasten zijn geheel van roestvrij staal.

**De Metos LU-KO NOKA rijskast voor Mini Rotor bakovens.**
De Metos LU-KO Noka is een self-supporting rijskast die onder de Mini oven geplaatst kan worden. Het apparaat kan ook afzonderlijk geïnstalleerd worden, zonder oven. De rijskast is geheel uit roestvrij staal gemaakt, is gebruiksvriendelijk, duurzaam en zeer betrouwbaar. Hij is leverbaar in een één- of tweedeurs uitvoering. De apparaten zijn uitgerust met een automatisch stoomsysteem.

De oven is zeer gebruiksvriendelijk. De functies zijn duidelijk aangegeven en zelfs een onervaren kracht zal al snel leren een oven vol knapperig en fijn-glanzend bruin brood te produceren.

Metos LU-KO Mini Rotor, bij levering inbegrepen:
- oven en rek voor geleiderails voor 7/10 bakplaten
- timer
- wekelijkse timerklok
- automatisch stoomsysteem
- transport verpakking

De Metos LU-KO Mini Rotor accessoires:
- NOKA rijskast
- bakplaathouder en bakplaten

| Metos | Code | Geleiderails 450x600 mm | Afstand | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Watertoevoer | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mini Rotor 7E bakoven | 4570107 | 7 st., max ruimte 1,9 m² | 95 mm | 1040x945x1175 | 400V 3N~16 kW 25A | R 3/4″ | 12570 |
| Mini Rotor 10E bakoven | 4570110 | 10 st., max ruimte 2,7 m² | 95 mm | 1040x945x1430 | 400V 3N~24 kW 35A | R 3/4″ | 13470 |
| Noka 730E rijskast | 4130754 | 16 st. | 60 mm | 1040x950x730 | 230V 1~1,5 kW 10A | R 3/4″ | 4592 |
| Mini Rotor 10 onderstel | 4130758 | 8 st. | 100 mm | 1040x945x630 | | | 714 |
| Mini Rotor 7 onderstel | 4106463 | 18 st. | 100 mm | 1040x945x900 | | | 1200 |
| Mini Rotor kastonderstel | 4130756 | 16 st. | 60 mm | 1040x950x730 | | | 1088 |

KASE
KASE

JUOMAT
KEITTO

# METOS ARDOX S VLAKKE KOOKPLATEN

De Metos Ardox S vlakke kookplaten zijn gemaakt van roestvrij staal met een verchroomd oppervlak. Er is de keuze uit twee, vier of zes 3,5 kW warmtezones. Het verchroomde oppervlak van deze platte kookplaten beperkt de warmtestraling en bespaart dus ook energie. U kunt de kooktemperatuur regelen door de regelknop te gebruiken, of door pannen te verschuiven van de ene kookzone naar de andere.

Het model met zes kookplaten heeft twee en vier kookplaten uit roestvrij staal met verchroomd oppervlak. U kunt ook extra schappen bestellen, die het opdienen vergemakkelijken en waardoor pannen veiliger kunnen worden verschoven. De randen van het fornuis steken niet boven de kookzones uit. De kookplaten zijn snel en eenvoudig te reinigen, en tussen het kookvlak en de rand bevindt zich een goot voor overtollig water. Aan de achterzijde een beschermplaat die voorkomt dat voedsel achter de kookplaten valt.

**Altijd de juiste werkhoogte**
De werkhoogte van het Metos Ardox S fornuis is op een zeer gemakkelijke wijze aan uw wensen aan te passen. De Ardox S is leverbaar met een in hoogte verstelbaar frame. Dat zorgt voor een veilige en ergonomische werkhoogte voor mensen van verschillende lengte. De hoogte kan zeer eenvoudig aangepast worden en zo wordt overbelasting en oncomfortabel werken voorkomen.

Haal meer plezier uit uw werk met het in hoogte verstelbare Ardox S fornuis!

U kunt de kooktemperatuur regelen door de regelknop te gebruiken, of door pannen te verschuiven van de ene kookzone naar de andere. Het gladde verchroomde oppervlak voorkomt warmtestraling en bespaart dus energie.

# FRAME MET SCHAP

Open frame met schap. Aan de achterzijde van het frame bevindt zich een beschermende koker voor de aansluitkabel. Het model met zes platen heeft twee en vier verchroomde kookzones.

| Ardox | Code | Kookzones | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| S2 | 4210016 | 2 x 3,5 kW | 500x800x900 | 400V 3N~7,0 kW 20A | 2851 |
| S4 | 4210023 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14,0 kW 32A | 4433 |
| S6 | 4210048 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21,0 kW 32A | 6072 |

Metos Ardox S2

Metos Ardox S4/24 met de Metos Chef 24 convectieoven ingebouwd

# FRAME MET OVEN

In het frame van de S4/22 en S6/22 modellen is een Metos Chef 22 braad-bakoven ingebouwd. In het frame van de S4/24 en S6/24 modellen is een Metos Chef 24 convectieoven ingebouwd. Ovens, zie pagina 68.

| Ardox | Code | Kookzones | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| S4/22 | 4210055 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 18,7 kW 35A | 6806 |
| S4/24 | 4210062 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 21,5 kW 50A | 8225 |
| S6/22 | 4210087 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 25,7 kW 50A | 8736 |
| S6/24 | 4210094 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 28,5 kW 50A | 9999 |

# FRAME MET KAST

De ingebouwde kast of lade houdt de borden en het keukengerei schoon tijdens het koken of reinigen. De kast heeft één schap. Zelfs het keukengerei achterin is gemakkelijk bereikbaar. D is de afkorting voor een kast en B voor een lade. S4 D is een tweedeurskast, S4 B heeft een grote lade aan de onderzijde, S6 D is een kast met drie deuren en de S6 DB heeft één grote lade met een kast ernaast.

| Ardox | Code | Kookzones | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| S4 D | 4210104 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 35A | 4630 |
| S4 B | 4210111 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 35A | 4679 |
| S6 D | 4210129 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 35A | 6295 |
| S6 DB | 4210136 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 35A | 6407 |

Metos Ardox S6 DB met een kast en lade (rechts)

700 - 900 mm

# ARDOX S VERSTELBARE FORNUIZEN

Dankzij de in hoogte verstelbare frames kan de werkhoogte voor elke gebruiker ideaal ingesteld worden. Vooral wanneer u grote en hoge pannen gebruikt ,is het vaak nodig om de werkhoogte te verlagen. Nu kunt u dit gemakkelijk doen door gewoon de juiste knop in te drukken. Het bereik is 70 – 90 cm.

| Metos | Code | Kookzones | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| S4 H | 4210143 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 14,1 kW 35A | 7893 |
| S6 H | 4210168 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 21,1 kW 35A | 8768 |

Metos Ardox S4 H met in hoogte verstelbaar frame

# METOS ARDOX INDUCTIE EN KERAMISCHE FORNUIZEN

De **Ardox I** is een vrijstaand inductie fornuis. De kook apparaten zijn zeer efficiënt, snel, veilig en te controleren. Meer dan 90% van de gebruikte energie wordt overgebracht naar het kookapparaat, hetgeen zorgt draagt voor een makkelijk in stellen fornuis.

De **Ardox C** is een klassieke glaskeramisch fornuis, waarbij de kookplaten worden verwarmd dmv infrarood verwarmingselementen. De Ardox C is voorzien van grote vierkante 4kW verwarming elementen aan de achterzijde en voorzijde is voorzien van kleinere 2,4kW ronde elementen. De voordelen van de Ardox C ten opzichte van de gietijzeren fornuizen zijn bijna directe opwarming, minder warmte verlies en makkelijker onderhoud. Het Ardox C fornuis kan voorzien worden van een Metos Chef convectie en bak oven in de onderbouw(optie).

De **Ardox IC** is een nieuw concept dat de voordelen van inductie tegen een redelijke prijs combineert met de mogelijkheden om bestaand kookmateriaal te blijven gebruiken dat niet inductie compatibel is. De Ardox IC is voorzien van twee inductie zones en twee ronde infrarood kookzones.

Alle Ardox I, IC en C fornuizen zijn identiek in afmeting en uiterlijk. Zij hebben allemaal een diepte van 800mm en de hoogte is 900mm. De breedtes zijn 500mm(2 zones), 800mm (4 zones) en 1200mm(6 zones). De smalste modellen 2 en 4 pits, zijn voorzien van een plaat, terwijl de grootste twee afzonderlijke glasplaten heeft. Allemaal zijn ze voorzien van een groef rond de plaat om water en voedselresten op te vangen.

Inductie fornuis oppervlak is van glas keramisch materiaal en de kookzones zijn vierkant.

Inductie fornuis bedieningspaneel

Bij het combi model Ardox IC zijn de inductie kookzones vierkant en de infrarood zones rond.

Glas keramische bedieningspaneel

# ARDOX I & IC

| Ardox | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Metos Ardox I 2 | 4210010 | 500 x 800 x 900 | 400V 3N~ 7kW | 7011 |
| Metos Ardox I 4 | 4210011 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 14kW | 13611 |
| Metos Ardox I 6 | 4210012 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 21kW | 18259 |
| Metos Ardox IC 4 | 4210017 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 14kW | 8520 |

Het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op een magnetisch veld dat is gecreëerd tussen de kookwaren en de inductie spoel beneden het fornuis oppervlak. Het oppervlak is elektrische en magnetisch passief, het wordt alleen opgewarmd door de overdracht van energie. De warmte wordt niet geabsorbeerd door de platen, alleen de bodem van de platen en de kookwaren worden warm. Het magnetisch veld reageert vrijwel direct naar de positie van de aansturing, waardoor een snelle verhoging of verlaging van temperatuur mogelijk is. Het gebruik van het inductie fornuis is snel en veilig, omdat de bovenkant van het fornuis niet heet wordt. Het fornuis is ook makkelijk schoon te maken vanwege het feit dat er geen voedsel vast brandt. De pannen die gebruikt worden moeten van magnetisch materiaal zijn, hetgeen gecontroleerd kan worden met een kleine magneet. Het is dus niet mogelijk om pannen met een bodem van koper, glas op aluminium te gebruiken.

Metos Ardox IC 4

Metos Ardox I 2

# ARDOX C

De onderbouw van de C4 /22 en de C6 /22 fornuis zijn voorzien van een Metos Chef 22 oven in de onderbouw. De onderbouw van de C4 m/24 en C6 /24 fornuis zijn voorzien van een Chef 24 oven in de onderbouw. Ovens, zie pagina 68.

| Ardox | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Metos Ardox C 2 | 4210025 | 500 x 800 x 900 | 400V 3N~ 6,5kW | 2677 |
| Metos Ardox C 4 | 4210026 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 13kW | 4405 |
| Metos Ardox C 6 | 4210027 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 19,5kW | 5552 |
| Ardox C 4 /22 | 4210032 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 17,5kW | 6602 |
| Ardox C 4 /24 | 4210033 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 20,5kW | 7937 |
| Ardox C 6 /22 | 4210034 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 23,8kW | 7565 |
| Ardox C 6 /24 | 4210035 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 27kW | 8766 |

De Ardox C4 met convectie oven in de onderbouw.

De open onderbouw is voorzien van een legbord met ronde hoeken. De achterpoten zijn voorzien van boutgaten ten behoeve van een stevige montage.

Het Ardox C fornuis is beschikbaar met een oven in de onderbouw.

# METOS FUTURA KANTELBARE BRAADPANNEN

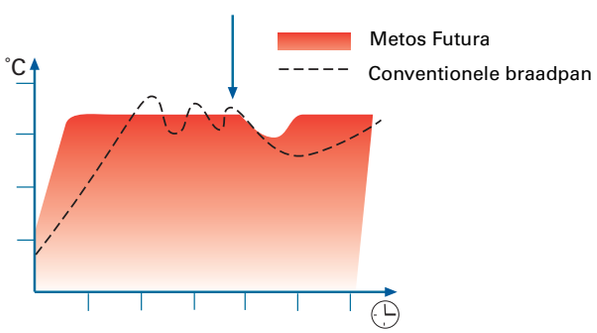
Het Metos Futura assortiment heeft een uitgebreid aanbod van braadpannen voor veelzijdig, efficiënt en ergonomisch braden in professionele keukens. Met een Metos Futura braadpan kunt u perfect bakken dankzij de snelle verwarming en gelijkmatige warmtespreiding.

De Metos Futura is sneller en efficiënter dan conventionele braadpannen, vooral bij het braden van koude producten. Reeds na enkele minuten bereikt de temperatuur in de pan automatisch 180°C. Met een druk op de knop kan de temperatuur geregeld worden.

De Metos Futura is een veelzijdige braadpan met twee afzonderlijk regelbare braadzones. Dankzij deze functie kunnen twee producten die een verschillende temperatuur nodig hebben, toch gelijktijdig gebraden worden. Het is ook mogelijk om één zone te gebruiken voor het braden en een andere om het product warm te houden. De braadpan is 90 of 180 mm diep en is dus ook zeer geschikt om producten te koken of te laten sudderen. De H-modellen zijn elektrisch in hoogte verstelbaar van 800 tot 950 mm.

De Metos Futura braadpan bestaat volledig uit roestvrij staal, met uitzondering van het braadoppervlak. De gladde oppervlakken en compacte constructie vergemakkelijken het reinigen.

De H-modellen zijn elektrisch in hoogte verstelbaar




De Metos Futura braadpannen zijn efficiënt

- Eersteklas kookresultaten  De 85 en 110 modellen hebben twee  afzonderlijk regelbare braadzones (uitgezonderd PMD/PMS 85)
- Licht deksel met groot handvat
- Afgeronde hoeken
- De roestvrij stalen oppervlakken vergemakkelijken het schoonmaken

Het 85 en 110 type is te leveren met een diepte van 90 of 180 mm. Hier ziet u de pan van 180 mm diep.

In het 110 type is het braadoppervlak verdeeld in twee braadzones die afzonderlijk geregeld kunnen worden (ook bij de 85 modellen met elektrisch kantelsysteem).

# METOS FUTURA 60

Een efficiënte braadpan voor kleine ruimtes. Het braadoppervlak van de Metos Futura 60 braadpan bedraagt 500x500x90 mm. De traploze temperatuurregelaar bedient het gehele oppervlak. De PES braadpan is elektrisch kantelbaar. Het PMS type is handmatig kantelbaar.

| Futura | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 60 PES | 3449154 | 600x730x900 | 400V 3N~ 8.0 kW 16A | 5509 |
| 60 PMS | 3492696 | 600x730x900 | 400V 3N~ 8.0 kW 16A | 4861 |

De Metos Futura 60, diepte 90 mm.

De Futura 60 is een efficiënte braadpan voor kleine ruimtes.

De Metos Futura PES85, elektrisch kantelbaar

# METOS FUTURA 85

Het braadoppervlak van de Metos Futura 85 braadpan bedraagt 750x500 mm. Traploze temperatuurregelaar inbegrepen. De E-types zijn elektrisch kantelbaar, M-modellen zijn handmatig kantelbaar, S-types zijn 90 mm diep, D-types 180 mm diep en de H-types zijn elektrisch in hoogte verstelbaar en kunnen aangepast worden tussen de 800 en 930 mm. Elektrisch kantelbare modellen hebben twee afzonderlijk geregelde braadzones, de handmatig kantelbare modellen zijn van één braadzone voorzien.

| Futura | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 85 PES | 3449161 | 850x730x900 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 7478 |
| 85 PED | 3449186 | 850x730x900 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 7312 |
| 85 PESH | 3449179 | 850x730x800-930 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 9183 |
| 85 PEDH | 3449193 | 850x730x800-930 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 9478 |
| 85 PMS | 3492706 | 850x730x900 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 5887 |
| 85 PMD | 3492713 | 850x730x900 | 400V 3N~ 12,0 kW 20A | 6333 |

De Metos Futura PMS 85 handmatig kantelbaar

De Metos Futura 110 modellen hebben twee afzonderlijk regelbare braadvlakken, van 90 mm of 180 mm diep.

# METOS FUTURA 110

Het braadoppervlak van de Metos Futura 110 braadpan bedraagt 1000x500 mm en is verdeeld in twee afzonderlijk regelbare braadzones. Traploze temperatuurregelaar is inbegrepen. De E-types zijn elektrisch kantelbaar, M-modellen zijn handmatig kantelbaar, S-types zijn 90 mm diep, D-types 180 mm diep en de H-types zijn elektrisch in hoogte verstelbaar en kunnen aangepast worden tussen de 800 en 930 mm.

| Futura | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 110 PES | 3449203 | 1100x730x900 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 7722 |
| 110 PED | 3449235 | 1100x730x900 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 7583 |
| 110 PESH | 3448633 | 1100x730x800-930 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 9974 |
| 110 PEDH | 3492079 | 1100x730x800-930 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 9729 |
| 110 PMS | 3492738 | 1100x730x900 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 5988 |
| 110 PMD | 3492745 | 1100x730x900 | 400V 3N~ 16.0 kW 25A | 7095 |

# Gemaakt naar uw wensen.

Met de Metos Mont Blanc lijn doen we ons best een oplossing te vinden die het best bij u past. Niet alleen met technologie en design maar ook een op maat gemaakte productie worden uw wensen en eisen vervuld. We staan met al onze expertise en kennis tot uw beschikking.

**Modulaire flexibiliteit**
De Mont Blanc lijn is zeer flexibel met haar complete lijn van 120 modules. Deze zijn speciaal voor uw eisen en creativiteit ontworpen. Alle kookblokken kunnen voorzien worden van hygiëne bovenbladen en alles kan worden aangepast naar uw wensen. De dikte van de bovenbladen zijn zelfs in 2 en 3 mm verkrijgbaar.

## METOS SYSTEM MONT BLANC

Op RVS Stelvoeten

Op bouwkundige opstort

Op RVS Plint

## METOS SYSTEM MONT BLANC BF

Met installatiewand

Brugmontage

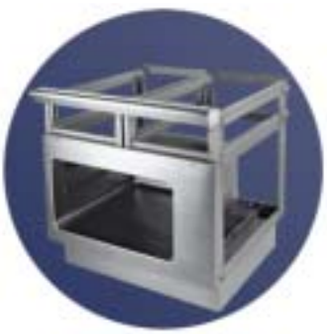
Hangend aan plafond

## METOS SYSTEM MONT BLANC DOUBLE SERVICE

Als kookblok

Brugmontage

Brugopstelling met legrooster



## Constructie

Een solide constructie die ontworpen is om lang mee te gaan. Alle apparaten zijn gemaakt van RVS (zelfs de schroeven) en het geheel is gebouwd op een RVS frame. De constructie is gebaseerd op een solide frame dat een stabiele basis voor het kookblok garandeert.

## Flexibiliteit

Maximale flexibiliteit voor ieders wensen. De modules met een breedte van 400, 600, 900,1200, 1250, 1350, 1500 en 1600mm zorgen voor flexibele mogelijkheden. Door het frame is het mogelijk om de modules uit te wisselen door een met dezelfde afmetingen. De plaats van de apparaten is niet vastgesteld. Iedere klant kan deze zelf bepalen en wij bouwen deze opstelling voor u.

## Innovatief

Onze R&D afdeling ontwikkelt de apparaten continu door. Hetgeen een continue innovatie garandeert……

## Afmeting en prestaties

Grote modules zorgen voor grote kookvlakken. Onze braadpannen, ketels en werkbladen hebben meer ruimte om te koken en aan te werken. Grote afmetingen en geoptimaliseerd vermogen zorgen voor grote prestaties.

## Hygiëne

Reinheid zorgt voor hygiëne. Diepgetrokken bovenbladen met ronde hoeken, waterdichte koppelnaden, hoog vermogen branders, een geheel bovenblad, kuipen van de friteuses en braadpannen met ronde hoeken, RVS Braadovens. Dit zijn slechts enkele voorbeelden van de hygiëne van de Mont Blanc heavy duty line u kan bieden. Er is geen plaats waar u vuil niet kunt verwijderen.

## Makkelijk in gebruik, makkelijk in service

Al onze apparaten zijn makkelijk in gebruik met bedieningspanelen. Alle onderdelen zijn te bereiken voor de service monteurs door het demonteren van het frontpaneel. Elk onderdeel is apart te demonteren. Veel van onze apparaten zijn ontworpen in samenwerking met chef koks. Minder service benodigd, gelukkige chef koks en tevreden service technici.

## Componenten en betrouwbaarheid

Een garantie voor grootse prestatie. Alle componenten van deze lijn zijn van zeer goede kwaliteit, hetgeen precieze regelingen, energie besparing en een langere levensduur betekent. Waar mogelijk zijn regelaars ingebouwd voor elke zone. Hierdoor is het mogelijk om toch door te kunnen blijven werken tot aan de service.

## Veiligheid

Alle Metos Mont Blanc apparaten worden getest onder de moeilijkste situaties, volgens europesche richtlijnen en voorzien van het CE merk. De beschermingsfactor is IPX4 voor alle gas apparaten en IPX5 voor de elektrische. Wij willen uw veiligheid kunnen garanderen.

# METOS SYSTEM MONT BLANC BF

Solid as a rock

- Deze uitvoering dat er geen plaats is waar vuil niet verwijderd kan worden.
- Om de installatie te vergemakkelijken is elk frontpaneel speciaal gemaakt voor elk blok.
- Alle apparaten worden geplaatst met waterdichte naden en een paneel uit een stuk.
- Rookkanalen worden geïntegreerd tot een gezamenlijk kanaal.
- Alle kookblokken van de Mont Blanc BF lijn kunnen voorzien worden van hygiëne bovenbladen en speciale wensen.

**Installatie wand voor extra hygiëne.**

Alle kookblokken van de Metos Mont Blanc BF kunnen uitgevoerd worden met hygiëne bovenbladen en speciale uitvoeringen. Alle modules kunnen aan de installatiewand gemonteerd worden. Mont Blanc BF is het antwoord voor de klant die absolute hygiëne wil. Hangend aan het plafond, aan de wand gemonteerd of aan een installatiewand de constructie blijft stabiel. Het modulaire systeem is zeer simpel te installeren. Alle kookblokken kunnen voorzien worden van hygiëne bovenbladen en speciale wensen.

# METOS SYSTEM MONT BLANC DOUBLE SERVICE

Solid as a rock

■ De modules van deze serie kunnen op standaard elementen of op een brug gemonteerd worden of op een plint of op stelvoeten.

■ Deze serie kan ook geproduceerd worden met een 2 of 3 mm dik bovenblad.

■ Het open hygiëne basis element en RVS oven heeft ronde hoeken.

■ Het kookblok kan voorzien worden van een rail, pannenrek en neutrale panelen. Etc.

**Doorgeef serie voor het werken aan beide zijden.**

Weinig ruimte? Veel werk te doen? De Metos Mont Blanc Double Service serie is het antwoord. Deze doorgeef serie garandeert een complete en flexibele serie om zelfs de moeilijkste problemen op te lossen. De dubbelzijdige serie kan gemaakt worden naar de vraag en wensen van de klant. Identiek aan de Mont Blanc serie kan ook deze naar uw wensen gemaakt worden, net als LEGO. Deze serie heeft bedieningspanelen aan beide zijden en is het antwoord voor diegene die veel werk moet verzetten op een klein oppervlak. Alle kookblokken kunnen uitgevoerd worden met een bovenblad van 3mm en naar uw speciale wensen.

# Koken met potten en pannen

De klassieke manier van koken is met potten en pannen. De vraag is alleen met welke energiebron? Het antwoord is simpel: de keuze ligt bij de klant. De Metos Mont Blanc lijn laat u de keuze uit: Gas of elektrische kookplaten, gas solid top fornuizen, glaskeramische fornuizen met panherkenning en inductie kookvelden. Ook voor liefhebbers van de wok, elektrische en inductie, is het mogelijk om voor Mont Blanc heavy duty te kiezen. Alle mogelijkheden zijn met de modernste en gebruikersvriendelijkste technologie uitgevoerd. Het flexibele modulaire systeem stelt u instaat om onder alle apparatuur( met uitzondering van de inductie fornuizen) gas of elektrische ovens, elektrische warmkasten of open basis elementen te plaatsen. Met deze frame constructie is het mogelijk om modules te vervangen voor een andere met dezelfde afmeting. Mont Blanc ovens hebben een binnenwerk van RVS met afgeronde hoeken. De deur is stevig en makkelijk schoon te maken. Hygiëne is altijd een van de belangrijkste factoren voor ons, de gasbranders zijn hangend gemonteerd samen met geïntegreerde thermokoppels en waakvlammen. De solid top kookplaten zijn uit één stuk en hebben geen ringen en elke hoek is rond.

- **Gas fornuizen**
- **Gas gloeiplaten**
- **Elektrische kookplaten**
- **Glaskeramische en inductie kookplaten**
- **Wokken**
- **Gas-elektrische ovens**

# METOS SYSTEM MONT BLANC

Solid as a rock

| Electrische fornuizen | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrisch fornuis 2 kookplaten | EH/45 | 4350350 | 450 * 920 * 220 | 8,0 kW | | 2 kookplaten 300x300 mm |
| Elektrisch fornuis 4 kookplaten | EH/90 | 4350351 | 900 * 920 * 220 | 16,0 kW | | 4 kookplaten 300x300 mm |
| Elektrisch fornuis glaskeramisch | CH/45 | 4350352 | 450 * 920 * 220 | 8,0 kW | | 2 kookzones |
| Elektrisch fornuis glaskeramisch | CH/45-T | 4350353 | 450 * 920 * 220 | 8,0 kW | | 2 kookzones met pandetectie |
| Elektrische gloeiplaat 2 zones | EP/45 | 4350365 | 450 * 920 * 220 | 8,0 kW | | 2 kookzones plaat 360x670 mm |
| Elektrische gloeiplaat 4 zones | EP/90 | 4350366 | 900 * 920 * 220 | 16,0 kW | | 4 kookzones plaat 810x670 mm |

| Inductie fornuizen en woks | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Inductie kookplaat met 2 zones | IHF/60 | 4350354 | 600 * 920 * 750 | 14,0 Kw | | 2 kookzones onderkast gesloten |
| Inductie kookplaat met 4 zones | IHF/90 | 4350355 | 900 * 920 * 750 | 28,0 Kw | | 2 kookzones onderkast open |
| Inductie wok | IWOK/45 | 4350356 | 450 * 920 * 750 | 5,0 Kw | | 1 kookzone |

| Gasfornuizen | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gasfornuis 2 branders | GH/45 | 4350358 | 450 * 920 * 220 | | 11,5 kW | 2 open branders |
| Gasfornuis 4 branders | GH/90 | 4350359 | 900 * 920 * 220 | | 23,0 kW | 4 open branders |
| Gasfornuis 2 branders | GH/45-H | 4350360 | 450 * 920 * 220 | | 16,0 kW | 2 open branders |
| Gasfornuis 4 branders | GH/90-H | 4350361 | 900 * 920 * 220 | | 32,0 kW | 4 open branders |
| Gasgloeiplaat 1 zone | GP/45 | 4350367 | 450 * 920 * 220 | | 7,5 kW | 1 kookzone 360x670 mm |
| Gasgloeiplaat 1 zone | GP/90 | 4350368 | 900 * 920 * 220 | | 18,6 kW | 2 kookzone 810x670 mm |

Moet een brander vervangen of verplaatst worden? Geen probleem. Dat is makkelijk met het flexofit systeem, alle leidingen zijn flexibel.

Op alle gas apparaten is de piezo ontsteker uitgebouwd. Dit systeem draagt er zorg voor dat de branders perfect ontsteken.

Een sterke en hygiënische deurconstructie welke makkelijk schoon te maken is. Gemaakt om lang mee te gaan.

# Grillen en frituren

Een perfecte grill hangt af van de kwaliteit van het product dat u wilt bereiden en hoe het bereid is. De lijn van onze bakplaten bestaat uit gladde, geribbeld en half geribbeld en compound platen. Elke versie, ongeacht de energiebron, is thermosstatisch geregeld. De oppervlakte temperatuur van de platen is gelijk verdeeld. Alle bakplaten hebben vetafvoergoten, een spatscherm en vetopvangbakken. Er is ook een gas lavasteen grill beschikbaar. In navolging van de vraag uit de markt is er ook een multifunctionele braadpan met compound plaat, ideaal om te grillen, braden of koken. De uitgebreide mogelijkheden van dit apparaat maken het onmisbaar in de keuken.

Een van de meest delicate kookmethodes is frituren. Onze lijn van gas en elektrische friteuses zijn het juiste antwoord op deze problematiek. Alle friteuses zijn voorzien van temperatuur regelingen en veiligheids thermostaten. De friteuses hebben een hoog rendement. De bakken zijn diepgetrokken met ronde hoeken en zijn makkelijk schoon te maken. Het resultaat van de ontwerpen is dat de friteuses zijn voorzien van een elektronisch controle systeem model EP met geïntegreerde pomp, filter systeem en programmeerbare mandlift. Er zijn 9 verschillende frituur programma's waarbij u kunt kiezen tussen temperatuur en tijd.

- **Gas en elektrisch braden met een stalen of compound plaat.**
- **Kolen grill**
- **Multifunctionele braadpannen**
- **Gas en elektrische frituren**
- **Automatische elektrische friteuses**

# METOS SYSTEM MONT BLANC

Solid as a rock

| Elektrische bakplaten | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische bakplaten | EBP/45-L | 4350369 | 450 * 920 * 220 | 6,0 kW | | 1 kookzone, vlakke stalen plaat 350*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/45-R | 4350370 | 450 * 920 * 220 | 6,0 kW | | 1 kookzone, geribbelde stalen plaat 350*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/90-L | 4350371 | 900 * 920 * 220 | 12,0 kW | | 2 kookzones, vlakke stalen plaat 800*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/90-R | 4350372 | 900 * 920 * 220 | 12,0 kW | | 2 kookzones, geribbelde stalen plaat 800*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/90-1/2LR | 4350373 | 900 * 920 * 220 | 12,0 kW | | 2 kookzones, half geribbelde stalen plaat 800*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/45-C | 4350379 | 450 * 920 * 220 | 6,0 kW | | 1 kookzone, compound plaat 350*670 mm |
| Elektrische bakplaten | EBP/90-C | 4350380 | 900 * 920 * 220 | 12,0 kW | | 2 kookzones, compound plaat 800*670 mm |

| Gas bakplaten | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gas bakplaten | GBP/45-L | 4350374 | 450 * 920 * 220 | | 7,0 kW | 1 kookzone, vlakke stalen plaat 350*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/45-R | 4350375 | 450 * 920 * 220 | | 7,0 kW | 1 kookzone, geribbelde stalen plaat 350*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/90-L | 4350376 | 900 * 920 * 220 | | 14,0 kW | 2 kookzones, vlakke stalen plaat 800*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/90-R | 4350377 | 900 * 920 * 220 | | 14,0 kW | 2 kookzones, geribbelde stalen plaat 800*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/90-1/2LR | 4350378 | 900 * 920 * 220 | | 14,0 kW | 2 kookzones, half geribbelde stalen plaat 800*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/45-C | 4350383 | 450 * 920 * 220 | | 7,0 kW | 1 kookzone, compound plaat 350*670 mm |
| Gas bakplaten | GBP/90-C | 4350384 | 900 * 920 * 220 | | 14,0 kW | 2 kookzones, compound plaat 800*670 mm |

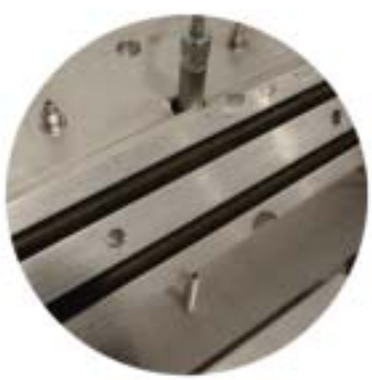
| Charcoal | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gas lavasteen grill | GLG/45 | 4350389 | 450 * 920 * 750 | | 7,0 kW | 1 cooking area - lower section open |
| Gas lavasteen grill | GLG/90 | 4350390 | 900 * 920 * 750 | | 14,0 kW | 2 cooking areas - lower section open |

| Friteuses | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische friteuse | EF1/45 | 4350444 | 450 * 920 * 750 | 15,0 kW | | 1x 15L met deur |
| Elektrische friteuse | EF2/45 | 4350445 | 450 * 920 * 750 | 15,0 kW | | 2x 7,5L met deur |
| Gasfriteuse | GF1/45 | 4350455 | 450 * 920 * 750 | 0,5 kW | 18,0 kW | 1x 18L |
| Gasfriteuse | GF2/60 | 4350456 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 22,0 kW | 2x 13,5L |

| Automatische friteuses | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische friteuse | EF1/45-EPL | 4350446 | 450 * 920 * 750 | 15,0 kW | | 1x 15L met mandjeslift en geïntegreerde pomp en filter systeem |
| Elektrische friteuse | EF2/45-EPL | 4350447 | 450 * 920 * 750 | 15,0 kW | | 2x 7,5L met mandjeslift en geïntegreerde pomp en filter systeem |

| Warmhoudsilo voor frieten | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Warmhoudsilo | FC/45 | 4350470 | 450 * 920 * 220 | | 1,0 kW | Chip scuttle - lower section open |

| Multifunctionele braadpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische braadpan | EUB/45 | 4350484 | 450 * 920 * 750 | 6,5 kW | | Multifunctionele, pan 308*510*100 mm |
| Elektrische braadpan | EUB/60 | 4350485 | 600 * 920 * 750 | 10,0 kW | | Multifunctionele, pan 500*500*100 mm |



Het verwarmingssysteem, met haar 14 verwarmingselementen zijn individueel gevat in de legering waardoor de warmte over de gehele plaat gelijk wordt verdeeld. De stabiliteit van de warmte en de goede overdracht van de warmte zorgen voor een langere levensduur.

Geen van alle pompen zijn gelijk. De pomp die voor de Metos Mont Blanc friteuses wordt gebruikt is geheel vervaardigd van RVS. Deze pomp is te gebruiken bij een temperatuur van 180°C en is voorzien van een anti-blokkeringssysteem.

De regeling over de friteuse is geplaatst in de black box. Deze heeft een beschermingsfactor IP65 en is dus stof en stoom dicht.

# Koken of stomen.

Het Mont Blanc heeft een grote lijn van apparaten en er zal er bijna altijd een zijn voor u. Voor de kleine hoeveelheden is er de pasta koker, een grote diepgetrokken 1/1GN bak uit RVS(molybdeen legering) met afgeronde hoeken en een grote afvoer. Voor de grotere hoeveelheden zijn er 80 verschillende mogelijkheden variërend van 80 tot 250L. De ketels zijn er in de uitvoering elektrisch, stoom of gas verwarmd. Er is de mogelijkheid om de nieuwe gas ketels te kiezen waarbij de ketel indirect verwarmd wordt.

Onze pannen en ketels zijn rond of vierkant. Alle pannen worden indirect verwarmd op een RVS Molybdeen bodem. Voor gas en elektrische pannen is er de keuze om de temperatuur van het voedsel te regelen via een elektromechanische of elektronische thermostaten met digitale uitlezing. Het apparaat is voorzien van verschillende veiligheden voor hygiënische redenen. Er is een waterniveau regeling en een dubbelwandige deksel.

- **Gas en elektrische pastakokers**
- **Ronde en vierkante kookketels**
- **Gas, elektrische en stoom.**

| Elektrische ketels | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische ketel | ESK/40 | 4350512 | 600 * 920 * 750 | 12,0 kW | | 40L, keteldiameter 440mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | ESK/60 | 4350513 | 600 * 920 * 750 | 12,0 kW | | 60L, keteldiameter 440mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | ESK/80 | 4350514 | 900 * 920 * 750 | 15,0 kW | | 80L, keteldiameter 600mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | ESK/100 | 4350515 | 900 * 920 * 750 | 18,0 kW | | 100L, keteldiameter 600mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | ESK/150 | 4350516 | 900 * 920 * 750 | 22,0 kW | | 150L, keteldiameter 600mm met indirecte verwarming |

Ook beschikbaar met electronische besturing

| Gasketels | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gasketel | GSK/40 | 4350523 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 16,0 kW | 40L, keteldiameter 440mm |
| Gasketel | GSK/60 | 4350524 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 16,0 kW | 60L, keteldiameter 440mm |
| Gasketel | GSK/80 | 4350525 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 24,0 kW | 80L, keteldiameter 600mm |
| Gasketel | GSK/100 | 4350526 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 24,0 kW | 100L, keteldiameter 600mm |
| Gasketel | GSK/150 | 4350527 | 600 * 920 * 750 | 0,5 kW | 28,0 kW | 150L, keteldiameter 600mm |

| Stoom ketel | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Stoomketel | DSK/40 | 4350532 | 600 * 920 * 750 | 0 | 0 | 40L, keteldiameter 440mm |
| Stoomketel | DSK/60 | 4350533 | 600 * 920 * 750 | 0 | 0 | 60L, keteldiameter 440mm |
| Stoomketel | DSK/80 | 4350534 | 600 * 920 * 750 | 0 | 0 | 80L, keteldiameter 600mm |
| Stoomketel | DSK/100 | 4350535 | 600 * 920 * 750 | 0 | 0 | 100L, keteldiameter 600mm |
| Stoomketel | DSK/150 | 4350536 | 600 * 920 * 750 | 0 | 0 | 150L, keteldiameter 600mm |

| Kantelbare elektrische kookketel | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische ketel | EKK/40 | 4350570 | 1050 * 926 * 760 | 12,0 kW | | 40L, keteldiameter 440mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | EKK/100 | 4350571 | 1200 * 926 * 760 | 18,0 kW | | 100L, keteldiameter 595mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | EKK/150 | 4350572 | 1350 * 1056 * 760 | 22,0 kW | | 150L, keteldiameter 780mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | EKK/200 | 4350573 | 1350 * 1056 * 760 | 26,0 kW | | 200L, keteldiameter 780mm met indirecte verwarming |
| Elektrische ketel | EKK/250 | 4350574 | 1350 * 1056 * 760 | 30,0 kW | | 250L, keteldiameter 780mm met indirecte verwarming |

Ook beschikbaar met electronische besturing

| Kantelbare stoom kookketel | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Stoomketel | DKK/40 | 4350581 | 1050 * 926 * 760 | 0 | 0 | 40L, keteldiameter 440mm |
| Stoomketel | DKK/100 | 4350582 | 1200 * 926 * 760 | 0 | 0 | 100L, keteldiameter 595mm |
| Stoomketel | DKK/150 | 4350583 | 1350 * 1056 * 760 | 0 | 0 | 150L, keteldiameter 780mm |
| Stoomketel | DKK/200 | 4350584 | 1350 * 1056 * 760 | 0 | 0 | 200L, keteldiameter 780mm |
| Stoomketel | DKK/250 | 4350585 | 1350 * 1056 * 760 | 0 | 0 | 250L, keteldiameter 780mm |

| Pasta koker | Model | Code | Afmetingen mm | El.vermogen | Gasvermogen | Uitvoering |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische pasta koker | EUK/45 | 4350471 | 450 * 920 * 750 | 8,0 kW | | 1x40 L |
| Elektrische pasta koker | EUK/45 II | 4350472 | 450 * 920 * 750 | 8,0 kW | | 1x40 L |
| Gas pasta koker | G UK/45 | 4350473 | 450 * 920 * 750 | | 12,5 kW | 1x40 L |

De 2"aftapkraan zorgt voor een snelle en veilige manier om de ketel te legen. De ketel is schoon te maken zonder speciaal gereedschap.

Dubbelwandige deksels met hygiënische handgrepen en scharnieren. De deksels zijn voorzien van een compensatie doormiddel van een gasveer.

De elektronische ketels zijn gebruikers vriendelijk. Makkelijk te gebruiken en ergonomische bedieningspanelen zijn IPX5. Dezelfde sleutels kunnen voor alle ketels gebruikt worden. De mogelijkheid bestaat om de ketel aan te sluiten op een PC die voorzien moet zijn van HACCP software.

# Smoren en Stoven.

Het is niet altijd mogelijk om grote hoeveelheden voedsel te koken. Met deze gedachte hebben de multifunctionele braadpannen ontworpen. De Metos Mont Blanc pannen zijn allemaal gemaakt in een GN maat. Hierdoor is het mogelijk om de pan te gebruiken in een traditionele manier(risotto en sauzen) of als GN pan met GN bakken. De gas en elektrische apparaten zijn vervaardigd met een RVS frame met een compound bodem. De bodem is temperatuurschokbestendig en garandeert een perfecte warmte distributie. De elektronische en elektromechanische braadpannen zijn voorzien van een dubbelwandige deksel, hygiëne handgrepen en scharnieren en zijn gebruikersvriendelijk. Met deze modellen is het mogelijk om de tijd en werktemperatuur te programmeren. Het is mogelijk om de pan aan te sluiten aan een pc met HACCP software. De braadpan is voorzien van 14 verwarmingselementen, welke makkelijk te vervangen zijn en individueel in de bodem gevat zijn. Een ontwikkeling van deze braadpan is de drukpan. Dit innovatieve apparaat zorgt er voor dat de kwaliteit van het voedsel beter is, de kooktijd verminderd, minder energie verbruikt wordt en minder ingrepen van het personeel.

We zijn er trots op dat de drukpan niet alleen een CE keurmerk heeft maar ook gekeurd zijn door GS en TUV en EMV voor beide de constructie als veiligheid. De deksel is dubbelwandig met een koelsysteem. Een drieweg slot zorgt er voor dat de deksel niet per ongeluk geopend kan worden. Alle lassen worden met röntgen apparatuur bekeken.
De warmte distributie is overal gelijk en wordt getest voordat de pan de fabriek verlaat.
De elektronische controle panelen zijn IPX5.
Er zijn twee modellen van 90 en van 133L, beide in een GN maat.

- **Braadpannen**
- **Elektronisch gestuurde braadpannen**
- **Elektronisch gestuurde drukpannen**

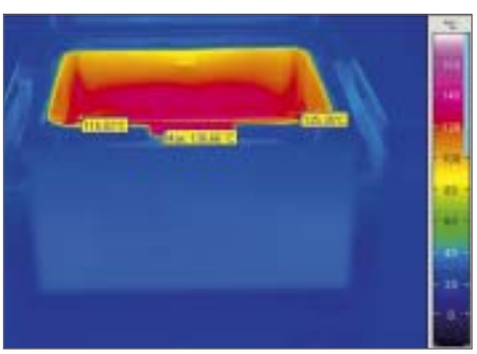
| Elektrische kantelbare braadpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische kantelbare braadpan | EKB/120II | 4350486 | 1200 * 926 * 760 | 13,5 kW | | compound bodem, 89L |
| Elektrische kantelbare braadpan | EKB/150II | 4350487 | 1500 * 926 * 760 | 21,0 kW | | compound bodem, 137L |

| Elektronische kantelbare braadpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektronische kantelbare braadpan | EKB/120E II | 4350488 | 1200 * 926 * 760 | 13,5 kW | | compound bodem, 89L |
| Elektronische kantelbare braadpan | EKB/150E II | 4350489 | 1500 * 926 * 760 | 21,0 kW | | compound bodem, 137L |

| Gas kantelbare braadpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gas kantelbare braadpan | GKB/120 | 4350491 | 1200 * 926 * 760 | 0,5 kW | 19,3 kW | compound bodem, 89L |
| Gas kantelbare braadpan | GKB/150 | 4350492 | 1500 * 926 * 760 | 0,5 kW | 29,0 kW | compound bodem, 137L |

| Elektronische gas kantelbare braadpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektronische gas kantelbare braadpan | GKB/120E II | 4350493 | 1200 * 926 * 760 | 0,5 kW | 19,3 kW | compound bodem, 89L |
| Elektronische gas kantelbare braadpan | GKB/150E II | 4350494 | 1500 * 926 * 760 | 0,5 kW | 29,0 kW | compound bodem, 137L |

| Drukpan | Model | Code | Afmetingen | El. vermogen | Gasvermogen | Omschrijving |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Elektrische kantelbare drukpan | EKBD/125E | 4350502 | 1250 * 926 * 760 | 13,5 kW | | compound bodem, 75L |
| Elektrische kantelbare drukpan | EKBD/160E | 4350503 | 1600 * 926 * 760 | 21,0 kW | | compound bodem, 112L |



Om veiligheids redenen is het openen van de stoomklep een proportionele opening zodat de pan niet beschadigt wordt.

Kijkt u maar naar het frame en constructie van het apparaat om de robuustheid te zien.

U kunt aan de bedrading en leidingen zien dat we onze taak zeer serieus nemen. Het makkelijk te zien welke leiding waarvoor is.

# Exclusieve apparatuur, een uniek gevoel.

**Het idee**

Alle chef koks kennende hebben een unieke kooklijn ontworpen, flexibel en persoonlijk.

**De technologie**

Exclusieve apparaten met een geavanceerde technologie en eerste klas onderdelen. Elke chef kok kan een goed menu maken op een normale kooktafel maar hoe zou u zich voelen als de knoppen verguld zouden zijn met 24 karaats goud. Een kookeiland van de exclusieve lijn is meer dan een meesterwerk, de technologie in samenwerking met exclusief ontwerp.

**Kleuren**

Het gezegde “vorm volgt functie” laat ruimte voor een derde, namelijk kleur. Met deze lijn heeft u keus. Het speciale RVS is voorzien van een poeder coating die is gemaakt om lang mee te gaan en moet blijven glimmen. Als een optie is het mogelijk om gepolijste rail, pannenrekken, knoppen verguld van 24 karaats goud etc. Dit alles maakt van uw chef kok een superster. Exclusieve afwerking om uw chef creatief te houden.

EPSI

# METOS CHEF 900

De Metos chef 900-lijn is een stevig gamma met uitmuntende prestaties, speciaal voor de horeca en de grootkeukens.

**Structuur**
De bovenzijde is uitgevoerd in verhard roestvrijstaal (austenetisch) AISI304, dikte 30mm. Het frame is uitgevoerd in inox 18/10. De elementen die echter blootgesteld worden aan de warmte, worden versterkt. Zo worden ook de kookketels en de braadpannen voorzien van een verstevigde bodem in inox AISI 316.

**Functionaliteit**
De Metos chef 900-lijn heeft verscheidene functionele voordelen:
De gesloten branders zijn standaard voorzien van piëzo-ontsteking (elektische vonkontsteking). Ook de open branders (fornuizen) kunnen optioneel hierover beschikken. Standaard beschikt elk gastoestel over een waakvlam. In het gamma bestaat de mogelijkheid om gasbranders te kiezen met extra hoog rendement en thermokoppelbeveiliging. De ovens zijn gemaakt op gastronormmaat GN 2/1. Evenwichtige ovendeuren met geïsoleerd gietijzeren tegengewicht, voorzien van een isolerende handgreep. Afvoer van de verbrandingsgassen via de achterkant of de schoorsteen. De onderdelen van de toestellen zijn vooraan toegankelijk om het onderhoud te vereenvoudigen.
De kuipen worden geïsoleerd met beveiligde rotswolpanelen.

**Normen**
Al de materialen stemmen overeen met de EG-normen, de NF EN 203-1, NF EN 203-2, NF C 73-600 en NF C 20-010 normen (volgens model)
Veiligheidsindex IP 359 (toestellen met elektrische voeding)

**Hygiëne**
Het kwalitatief hoogstaande inox, AISI304 18/10, is makkelijk te onderhouden. Maar daarnaast beschikt deze lijn over tal van extra hygiënische kwaliteiten:
Aaneensluitende boorden tussen de toestellen met mechanische verbinding van de modules.
Geen zichtbaar schroefwerk.
Gladde inox bedieningspanelen.
Achterwand met afgeronde hoeken.
Genormaliseerde voeten, hoogte 150mm, in composietmateriaal voor een verhoogde weerstand. (inox voetjes op aanvraag)
Kuipen van kookketels, friteuses, bain-maries en braadpannen hebben afgeronde hoeken.


Metos Aalst 053/82 55 10

# METOS CHEF 900 GASFORNUIZEN

Er bestaat een volledig gamma fornuizen, aangepast aan de configuratie die u verkiest. Zo zijn er gasfornuizen met 2 of 4 bekken, kookplaten, combinaties van kookplaten en gasbekken, …

De open gasbekken van 10 en 7 kW met hoogrendement branders en gestuurd vlammechanisme met thermokoppel-beveiliging en waakvlam, worden gestuurd door een kraan met beveiligingsvergrendeling met 3 standen. Bovenaan liggen inox roosters op een afneembare opvangbak in roestvrijstaal.

Naast een open onderbouw is er ook de mogelijkheden voor het inbouwen van een
gasoven met natuurlijke convectie en circulatie. Deze is voorzien van 2 gastoevoerbranders in inox met thermokoppelbeveiliging en waakvlam, gestuurd door een thermostatisch blok en elektrische vonkontsteking.
De geïsoleerde ovenkast in inox heeft een hoge isolatiedensiteit. De deur is eveneens uitgevoerd in inox en is voorzien van een tegengewicht en een geïsoleerd handvat. De vloer daarentegen is gietijzer. Er wordt een etagerooster bij de oven toegevoegd.

| Gasfornuis | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Met 2 bekken | open | 400x900x900mm | 020G-RF | 17kW | 2270 |
| Met 4 bekken | open | 800x900x900mm | 040G-RF | 34kW | 3803 |
| Met 4 bekken | warmkast | 800x900x900mm | 040M-ET-RF | 34kW | 5468 |
| Met 4 bekken | gasoven | 800x900x900mm | 041G-RF | 46,5kW | 5942 |
| **Opties** | | | | | **Prijs €** |
| Elektrische ontsteking voor 2 open branders | | | | | 207 |
| Elektrische ontsteking voor 4 open branders | | | | | 260 |

# METOS CHEF 900 DOORKOOKPLATEN

In het gamma van de gasfornuizen kan men ook kiezen voor een doorkookplaat. Deze is voorzien van een brander in inox met thermokoppelbeveiliging en waakvlam, gestuurd door een kraan met beveiligingsvergrendeling met 4 standen. Standaard wordt eveneens elektrische vonkontsteking (piëzo-ontsteking) voorzien.
Boven aan liggen dikke gietijzeren platen in 3 of 4 delen (twee platen met buffer en een uitzettingskroon naargelang het type) op de branders.

Er zijn ook hier talloze combinaties mogelijk, zowel in onderbouw als in bovenbouw.
Qua onderbouw heeft men de keuze tussen een open kast met legschap, een kast met deuren, een warmkast en een oven.
Qua bovenbouw heeft men zowel kookplaten op zich, als combinaties van kookplaten en open branders.

Combinatie doorkookplaat en open branders van 800mm.

| Gasfornuis | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Met doorkookplaat | open | 800x900x900mm | 100G-RF | 10kW | 3631 |
| Met doorkookplaat | gasoven | 800x900x900mm | 101G-RF | 22,5kW | 5924 |
| Met combinatie | open | 800x900x900mm | 120G-FND-RF | 23,75kW | 3705 |
| Met combinatie | oven | 800x900x900mm | 121G-FND-RF | 36,25kW | 5898 |
| Met combinatie | warmkast | 800x900x900mm | 120M-FND ET-RF | 23,75kW | 6073 |
| Met combinatie | oven en open | 1200x900x900mm | 121G-FND1200-RF | 39,5kW | 7377 |
| **Opties** | | | | | **Prijs €** |
| Draaideur 400mm | | | | | 175 |
| Dubbele draaideur 600mm | | | | | 333 |
| Dubbele draaideur 800mm | | | | | 352 |

Combinatie doorkookplaat en open branders van 1200mm.

# METOS CHEF 900 ELEKTRISCHE FORNUIZEN

De elektrische fornuizen in dit gamma zijn enkel verkrijgbaar in rechthoekige vorm. Het zijn 1 of twee gietijzeren kookplaten, met gewapende verwarmingselementen in inox. Iedere plaat beschikt over 2 verwarmingszones die afzonderlijk gestuurd worden door een energieregelaar.

**Mogelijkheden voor onderbouw:**
Een elektrische oven GN2/1 met 3 afgeschermde verwarmingselementen in inox. Ieder elementgeheel afzonderlijk gestuurd door een precisiethermostaat. De ovenkast in inox met een hoge isolatiedensiteit. Binnenin zijkanten in geëmailleerde staalplaat en een bodem in inox. De deur eveneens uitgevoerd in inox en voorzien van een tegengewicht en een geïsoleerd handvat. (nuttige hoogte van de oven: 340mm)
Een open onderbouw met bodemlegschap.
Een open onderbouw met bodemlegschap en optioneel 1 of 2 deuren.
Een warmkast voorzien van twee gevoerde deuren en twee geïsoleerde handgrepen. Verwarmd met twee afgeschermde verwarmingselementen in inox met precisiethermometer (30°C tot 110°C). Geschikt voor 4 GN 2/1 roosters.

| Elektr. fornuis | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Met 1 plaat | open | 400x900x900mm | 200E-RF | 6kW | 3738 |
| Met 2 platen | open | 800x900x900mm | 400E-RF | 12kW | 6672 |
| Met 2 platen | oven | 800x900x900mm | 401E-RF | 20kW | 8533 |
| Met 2 platen | warmkast | 800x900x900mm | 400E-ET-RF | 14kW | 7849 |
| **Opties** | | | | | **Prijs €** |
| Draaideur 400mm | | | | | 175 |
| Dubbele draaideur 600mm | | | | | 333 |
| Dubbele draaideur 800mm | | | | | 352 |

# METOS CHEF 900 VITROKERAMISCHE- EN INDUCTIEKOOKPLATEN

Naast de elektrische fornuizen met gietijzeren kookplaten kan men ook opteren voor vitrokeramische platen en inductiefornuizen.

De vitrokeramische kookplaat met stralingswarmte is voorzien van 2 onafhankelijke platen met een hoog vermogen die afzonderlijk gestuurd worden via een precisiethermostaat. Zo wordt een gedifferentieerd gebruik mogelijk. De vlakke oppervlakte kan gemakkelijk gereinigd worden en is 6mm dik. Elke plaat is eveneens voorzien van een vermogensbegrenzing bij lege werking.

De inductiekookplaat met 2 of 4 onafhankelijke platen, wordt afzonderlijk gestuurd door een potentiometer en wordt beveiligd door een thermische veiligheid.
De oppervlakte is ook hier 6mm dik, en heeft een aangepaste thermische behandeling ondergaan.

| Fornuis | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Met 2 vitroker. platen | open | 400x900x900mm | PL vitro rad-RF | 8kW | 3738 |
| Met 2 inductie platen | 1 deur | 400x900x900mm | induc. 2x3.5-RF | 7kW | 10631 |
| Met 2 inductie platen | 2 deuren | 400x900x900mm | induc. 2x5-RF | 10kW | 10903 |
| Met 4 inductie platen | 2 deuren | 800x900x900mm | induc. 4x3.5-RF | 14kW | 14822 |
| Met 4 inductie platen | 2 deuren | 800x900x900mm | induc. 4x5-RF | 20kW | 20993 |

# METOS CHEF 900 GRILLADES

Het gamma van de grillades is enorm uitgebreid. Naast het onderscheid tussen gasgrillades en elektrische grillades, heeft men tevens een enorme keuze aan grill-oppervlaktes en materialen.

## Soorten gasgrillades

Gasgrillade met geribd gietijzeren platen voorzien van ingewerkt vetopvangbakje. Per plaat zijn er 2 gastoevoerbranders in inox, gestuurd door een vierwegskraan met thermokoppel beveiligings-mechanisme en waakvlam. Standaard voorzien van elektrische ontsteking.
Lavasteengrill met gas, voorzien van een braadrooster (draden met 8mm diameter) in inox 18/10, bak met lavastenen, opvangbakje en verbrandingkamer in inox. De grill kan horizontaal en kantelbaar gebruikt worden. Beschikt over krachtige brander met 4 toevoeren in inox, gestuurd door een vierwegskraan: uit, aan, vol debiet en vertraagd. Is eveneens voorzien van een thermokoppelbeveiliging en waakvlam.
Grillade met vlakke plaat in bimetaal.
Grillade met gladde en geribde stalen plaat.
Grillade met gladde en geribde inox plaat.
Grillade met gladde en geribde gechromeerde plaat.
Combinaties van gladde en geribde zones: 1/2 en 1/3.

| Grillplaat | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Geribd gietijzer | open | 400x900x900mm | GR20G-RF | 10kW | 3738 |
| Geribd gietijzer | open | 800x900x900mm | GR2x20G-RF | 20kW | 4236 |
| Geribd met lavastenen | open | 400x900x900mm | GR20PLAG-RF | 12kW | 3529 |
| Glad bimetaal | open | 800x900x900mm | PSB40G-RF | 15,7kW | 6084 |
| Geribd staal | open | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3187 |
| Glad staal | open | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3246 |
| Geribd inox | open | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3237 |
| Glad inox | open | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3303 |

| Gechromeerde grillplaat | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Geribd | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3650 |
| Glad | 400x900x900mm | PLSN20G-RF | 8kW | 3709 |
| Glad | 800x900x900mm | PCL40G-RF | 15,7kW | 6210 |
| Glad met 1/3 geribd | 800x900x900mm | PCR40G1/3-RF | 15,7kW | 6235 |
| Glad met 1/2 geribd | 800x900x900mm | PCR40G1/2-RF | 15,7kW | 6248 |

## Soorten elektrische grillades

Elektrische grill op kast met één of twee grillplaten in dik geribd gietijzer met ingewerkt vetopvangbakje. Voorzien van gewapende verwarmingselementen in inox, gestuurd door een thermostaat.
Vitrokeramische grill met stralingswarmte en grillplaat met 2 verwarmingszones. Stralende verwarmingselementen die afzonderlijk gestuurd worden door een precisiethermostaat.
Grillade met vlakke plaat in bimetaal.
Grillade met gladde en geribde stalen plaat.
Grillade met gladde en geribde inox plaat.
Grillade met gladde en geribde gechromeerde plaat.
Combinaties van gladde en geribde zones: 1/2 en 1/3.

| Grillplaat | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Geribd gietijzer | open | 400x900x900mm | GR20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3052 |
| Geribd gietijzer | open | 800x900x900mm | GR2x20E-RF | 400V/3N-14,4kW | 4826 |
| Geribd met lavastenen | open | 400x900x900mm | GR vitro-RF | 400V/3N-3,6kW | 4804 |
| Glad bimetaal | open | 800x900x900mm | PSB40E-RF | 400V/3N-14,4kW | 6032 |
| Geribd staal | open | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3080 |
| Glad staal | open | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3138 |
| Geribd inox | open | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3130 |
| Glad inox | open | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3195 |

| Gechromeerde grillplaat | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Geribd | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3543 |
| Glad | 400x900x900mm | PLSN20E-RF | 400V/3N-7,2kW | 3603 |
| Glad | 800x900x900mm | PCL40E-RF | 400V/3N-14,4kW | 6158 |
| Glad met 1/3 geribd | 800x900x900mm | PCR40E1/3-RF | 400V/3N-14,4kW | 6183 |
| Glad met 1/2 geribd | 800x900x900mm | PCR40E1/2-RF | 400V/3N-14,4kW | 6196 |

# METOS CHEF 900 KOOKKETELS

De kookketels in dit gamma werken met indirecte verwarming en worden daarom ook bain-marie kookketels genoemd.

**Materiaal**
De kuip met thermodiffusorbodem is uitgevoerd in inox AISI316. De hoeken van de kuip, de voorkant, de randen en de achterzijde zijn mooi afgerond. Boven aan de ketel staat een uitgebalanceerd deksel in inox 18/10, met scharnieren en ergonomisch handvat.

**Watertoevoer**
Zowel warm als koud water kan gebruikt worden voor het vullen van de kuip. De bedieningskranen voor de watervulling bevinden zich op het verzonken bedieningspaneel. Na gebruik kan de kuip eenvoudig geledigd worden aan de hand van een spijskraan met neerklapbare handgreep, vooraan op de ketel.

Voor het water in de dubbele wand is een elektromagnetisch ventiel en peilsonde voorzien. Zo wordt het water bij overdruk vrijgelaten en wordt de ketelwand automatisch aangevuld wanneer nodig. De peilsonde is ook verbonden aan een controlelampje aan het bedieningspaneel.

**Werking**
Voor de gasmodellen, is er een verbrandingskamer in inox met gietijzeren branders, gestuurd door een regelblok met thermokoppelbeveiliging en waakvlam.
Voor de elektrische modellen zijn er weerstanden in roestvrijstaal.
Verder zorgt de precisiethermostaat voor het regelen van de temperatuur. Deze wordt dan weer voor de veiligheid voorzien van een temperatuurbegrenzer.

| Kookketel | Inhoud | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Op gas | 100L | 800x900x900mm | MBM100G-RF | 24,5kW | 8457 |
| Op gas | 150L | 800x900x900mm | MBM150G-RF | 24,5kW | 8890 |
| Op gas | 200L | 800x900x900mm | MBM200G-RF | 30kW | 10623 |
| Op elektriciteit | 100L | 800x900x900mm | MBM100E-RF | 400V/3N-18kW | 8624 |
| Op elektriciteit | 150L | 800x900x900mm | MBM150E-RF | 400V/3N-27kW | 9096 |

# METOS CHEF 900 BRAADPANNEN

Multifunctionele rechthoekige kantelbare braadpan in inox 18/10. Ook de kuip en het braadoppervlak zijn vervaardigd uit roestvrijstaal 18/10, alsook thermisch geïsoleerd. De bodem is vervaardigd in bimetaal en zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding. Standaard is elektrische kanteling voorzien, maar op aanvraag kan men ook manuele kanteling bekomen.

**Gasbraadslede**
Verbrandingskamer in inox met isolatie van hoge densiteit. Gastoevoerbranders in inox respectievelijk 2,4 en 6 stuks (op de modellen 35,50 en 80dm²), gestuurd door een kraan met 4 standen met thermokoppelbeveiliging en waakvlam. Eveneens voorzien van elektrische ontsteking.

**Elektrische braadslede**
Afgeschermde weerstanden in inox, bekleed onder de bodem van de kuip. Ze worden gestuurd door een energieregelaar (met bescherming tegen oververhitting) die op zijn beurt een vermogensschakelaar regelt.

SBM35G-RF

SBM80G-RF
SBM80E-RF

| Braadpan | Inhoud | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Op gas | 55L | 800x900x900mm | SBM35G-RF | 12,5kW | 8458 |
| Op gas | 75L | 1000x900x900mm | SBM50G-RF | 25kW | 9410 |
| Op gas | 120L | 1600x900x900mm | SBM80G-RF | 37,5kW | 14066 |
| Op elektriciteit | 75L | 1000x900x900mm | SBM50E-RF | 400V/3N-16,7kW | 9449 |
| Op elektriciteit | 120L | 1600x900x900mm | SBM80E-RF | 400V/3N-28kW | 13953 |

# METOS CHEF 900 FRITEUSES

Deze friteuses hebben een hoog rendement door de manier waarop ze zijn samengesteld: Ze zijn zowel verkrijgbaar op gas als op elektriciteit, met een capaciteit van 15 tot 28 liter. De kuip is vervaardigd in inox met een gepolijste en gestampte bovenkant die de perfecte hygiëne van het oliebad garandeert. In de kuip is een minimale en maximale niveauaanduiding voorzien. De hoge isolatiedensiteit draagt bij tot het hoge rendement van de friteuses. De bodem helt licht naar voor en is voorzien van een kogelafsluiter met grote doorsnede om de kuip gemakkelijk te kunnen ledigen met behulp van de zwaartekracht. Voorzien van smeltcyclus: functie om de vaste vetten vloeibaar te maken. Standaard zijn de friteuses uitgerust met een mandje in vernikkelde staaldraad dat perfect geschikt is voor de inhoud van het toestel. De mand kan opgehangen om voldoende uit te lekken. Vooraan is een technisch vak met toegangsdeur in inox en ingewerkte isolerende handgreep.

Liftsysteem

## Gasfriteuse

Bevat 2 of 3 branders van het toortstype gestuurd door een regelblok met thermokoppelbeveiliging en waakvlam. Elektrische vonkontsteking. Inox verbrandingskamer. Afvoer in inox met isolatie die zorgt voor de afvoer van de verbrandingsgassen in overeenstemming met de verbrandingsnormen en de normen betreffende hygiëne.
Voorzien van elektronische thermostaat met bovendien een veiligheidsthermostaat die de temperatuur van het oliebad begrenst op 180°C.

## Elektrische friteuse

Afgeschermde verwarmingselementen in inox die eruit gehaald kunnen worden om gemakkelijk te reinigen. Gestuurd door een elektronische thermostaat met tiptoesten die een vermogenschakelaar bedient en de temperatuur van het oliebad begrenst op 180°C. Wij stelen ook het model FR30EHP-RF PYRO voor met reiniging door pyrolyse (5min.) van de vlakke elementen.

| **Friteuse** | **Inhoud** | | |
|---|---|---|---|
| Op gas | 18L | | |
| **Afmetingen** | **Code** | **Aansluiting** | **Prijs €** |
| 400x900x900mm | FR18GHP-RF | 17,5kW | 6204 |
| **Opties** | | | **Prijs €** |
| Automatisch opheffen van 1 mand | | | 1844 |
| Afzonderlijke mobiele filtertank met vulpomp | | | 3788 |
| Extra grote frituurmand | | | 118 |
| Een kleine frituurmand (halve) | | | 105 |

| **Friteuse** | **Inhoud** | | |
|---|---|---|---|
| Op gas | 25L | | |
| **Afmetingen** | **Code** | **Aansluiting** | **Prijs €** |
| 400x900x900mm | FR25GHP-RF | 30kW | 7085 |
| **Opties** | | | **Prijs €** |
| Automatisch opheffen van 1 of 2 manden | | | 2150 |
| Afzonderlijke mobiele filtertank met vulpomp | | | 3788 |
| Extra grote frituurmand | | | 145 |
| Een kleine frituurmand (halve) | | | 123 |

| **Friteuse** | **Inhoud** | | |
|---|---|---|---|
| Op elektriciteit | 15L | | |
| **Afmetingen** | **Code** | **Aansluiting** | **Prijs €** |
| 400x900x900mm | FR15EHP-RF | 400V/3N-14kW | 4696 |
| **Opties** | | | **Prijs €** |
| Automatisch opheffen van 1 mand | | | 1783 |
| Geïntegreerd filtersysteem met vulpomp | | | 3224 |
| Afzonderlijke mobiele filtertank met vulpomp | | | 3788 |
| Extra olieopvangbak met filter (capaciteit 35L) | | | 441 |
| Extra grote frituurmand | | | 118 |
| Een kleine frituurmand (halve) | | | 105 |

| **Friteuse** | **Inhoud** | | |
|---|---|---|---|
| Op elektriciteit | 28L | | |
| **Afmetingen** | **Code** | **Aansluiting** | **Prijs €** |
| 400x900x900mm | FR30EHP-RF | 400V/3N-28kW | 5408 |
| **Opties** | | | **Prijs €** |
| Automatisch opheffen van 1 of 2 manden | | | 1946 |
| Automatisch opheffen van 2 manden (onafhankelijk van elkaar) | | | 3890 |
| Geïntegreerd filtersysteem met vulpomp | | | 2837 |
| Afzonderlijke mobiele filtertank met vulpomp | | | 3788 |
| Extra olieopvangbak met filter (capaciteit 35L) | | | 441 |
| Extra grote frituurmand | | | 145 |
| Een kleine frituurmand (halve) | | | 123 |

| **Friteuse** | **Inhoud** | | |
|---|---|---|---|
| Op elektriciteit | 28L | | |
| **Afmetingen** | **Code** | **Aansluiting** | **Prijs €** |
| 400x900x900mm | FR30EHP PYRO-RF | 400V/3N-28kW | 6408 |
| **Opties** | | | **Prijs €** |
| Automatisch opheffen van 1 of 2 manden | | | 1946 |
| Automatisch opheffen van 2 manden (onafhankelijk van elkaar) | | | 3890 |
| Geïntegreerd filtersysteem met vulpomp | | | 2837 |
| Afzonderlijke mobiele filtertank met vulpomp | | | 3788 |
| Extra olieopvangbak met filter (capaciteit 35L) | | | 441 |
| Extra grote frituurmand | | | 145 |
| Een kleine frituurmand (halve) | | | 123 |

# METOS CHEF 900 PASTAKOKERS

De pastakokers zijn verkrijgbaar op gas en op elektriciteit, met een capaciteit van 30 liter. Elke pastakoker is voorzien van een kuip in inox 18/10, met verhoogde rand voor een perfecte hygiëne.
De kuip heeft vooraan een hellend vlak voor het uitdruipen van de pasta, en binnenin de kuip is er een aanduiding voor minimaal en maximaal waterpeil. De kuip kan als volgt eenvoudig geledigd worden via een kogelafsluiter.

**Model op gas**
Brander van het toortstype gestuurd door een veiligheidskraan met thermokoppel en waakvlam. Verbrandingskamer in inox. Elektrische vonkontsteking. Een veiligheidsthermostaat beschermt de kuip tegen eventuele oververhitting (bij watertekort). Geïsoleerde afvoer in inox die de afvoer van de verbrandingsassen garandeert in overeenstemming met de verbrandingsnormen en de normen betreffende hygiëne.

**Elektrisch model**
Verwarmingselementen van het heetwatertoestel-type gestuurd door een schakelaar met twee standen waardoor er twee vermogensniveaus mogelijk zijn. Een veiligheidsthermostaat onderbreekt de voeding bij een storing. Verklikkerlichtje aan/uit. Aansluitbehuizing achter de lijst.

| Pastakoker | Inhoud | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Op gas | 30L | 400x900x900mm | CP30G-RF | 10kW | 4371 |
| Automatisch lift-systeem voor 1 of 2 manden | | | | | 2203 |
| Op elektriciteit | 30L | 400x900x900mm | CP30E-RF | 400V/3N-12kW | 4103 |
| Automatisch lift-systeem voor 1 of 2 manden | | | | | 1835 |
| Automatisch opheffen van 2 manden (onafhankelijk van elkaar) | | | | | 3519 |

| Toebehoren | | Prijs € |
|---|---|---|
| Grote mand | 295x300x215mm | 130 |
| Mand 1/2 | 150x300x215mm | 117 |
| Mand 1/6 | 130x130x215mm | 61 |

# METOS CHEF 900 BAIN-MARIE EN FRIETSILO

Elektrische bain-marie volledig vervaardigd uit RVS 18/10, met afgeronde bovenplaat vooraan en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel. Bovenblad bevattende 1 kuip GN 1/1, hoogte 150 mm met afvoerkraan onderaan.
Gewapende verwarmingselementen in inox met afscheidingplaten gestuurd door een precisie-thermostaat.

De frietsilo is een verwarmde bak, formaat GN1/1, om frieten of andere waren te zouten. (De kuip kan onderaan geleegd worden)
Het verwarmingselement onder de kuip is waaiervormig en wordt gestuurd door een thermostaat.
Bovenaan kan eventueel een keramisch verwarmingselement voorzien worden. (optie)

| Toestel | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Bain-marie | open | 400x900x900mm | BME GN1/1-RF | 400V/3N- 2,2kW | 2690 |
| Bain-marie | open | 800x900x900mm | BME GN2/1-RF | 400V/3N- 4,4kW | 3173 |
| Frietsilo | open | 400x900x900mm | BS-RF | 400V/3N- 0,75kW | 2315 |
| Toebehoren: | opbouw keramisch, verwarmingselement | | | 400V/3N- 0,65kW | 843 |

# METOS CHEF 900 NEUTRAAL ELEMENT

De neutrale werkunits worden op dezelfde manier gebouwd, met afgeronde bovenplaat vooraan en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel.
Onderaan is standaard een open onderbouw met legvlak voorzien, maar er zijn verschillende varianten voor handen.

| Toestel | Onderbouw | Afmetingen | Code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Neutraal element | gesloten | 200x900x900mm | shelf 200-RF | 512 |
| Neutraal element | open | 400x900x900mm | Neutral 400-RF | 1227 |
| Neutraal element | open | 600x900x900mm | Neutral 600-RF | 1513 |
| Neutraal element | open | 800x900x900mm | Neutral 800-RF | 1844 |

| Toebehoren | Prijs € |
|---|---|
| 1 draaideur van 400 | 175 |
| Een dubbele draaideur van 600 | 334 |
| Een dubbele draaideur van 800 | 352 |
| Glijrichels voor GN1/1- 400 | 579 |
| Glijrichels voor GN1/1- 600 | 660 |
| Glijrichels voor GN1/1- 800 | 1125 |

| Toestel | Onderbouw | Afmetingen | Code | Aansluitingen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Warmkast | gesloten | 400x900x900mm | ETS400-RF | 400V/3N-1kW | 2106 |
| Warmkast | gesloten | 800x900x900mm | ETS800-RF | 400V/3N-2kW | 2837 |

Neutraal element 400
met glijrichels als optie

Neutraal element 800
met standaard open onderbouw

# METOS GASTRO 809 CATERING LIJN

Met de Metos 809-lijn, streven wij naar een meer professionele uitvoering, met een hoge capaciteit, kwalitatieve uitvoering, stevigheid en jarenlange betrouwbaarheid.

De toestellen zijn steeds verkrijgbaar in modules van 400/800 en 1200 mm breed en 900 mm diep. De apparatuur wordt vervaardigd uit inox AISI 304 met een dikte van 1,2 mm, en wordt afgewerkt met ronde, hygiënische hoeken.

Met zijn sobere en uitmuntende uitvoering is deze 809-serie een uitstekende oplossing voor elke keuken dat kwaliteit voorop stelt. Men kan zeer goede prestaties leveren en toch een beperkt energieverbruik hebben, voldoende veiligheid garanderen en ergonomisch tewerk gaan.
Door het grote assortiment van deze kooklijn, kan de klant een specifieke, modulaire keuken samenstellen en zo een gepersonaliseerd resultaat bekomen.

# METOS 809 GASFORNUIZEN

De gasfornuizen van Metos zijn uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, waarbij het bovenblad een dikte heeft van 1,2 mm. De bovenplaat is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

De gasbranders zijn uitgerust met gestabiliseerde vlam in gietijzer en dubbele ring dat ervoor zorgt dat de vlam meer gespreid wordt.
De vlam wordt gecontroleerd door een kleppen met thermokoppeling en waakvlam.
Daarboven ligt een zwaar rooster in geëmailleerd gietijzer per brander die volledig onder de brander doorloopt. De rooster is verwijderbaar om overgelopen etensresten snel te kunnen verwijderen.

Qua onderbouw, heeft mijn verschillende keuzemogelijkheden. Men kan kiezen voor een open of gesloten onderbouw, maar men kan evenzeer opteren voor een oven in onderbouw, en dit zowel elektrisch als op gas.

Het geheel bevindt zich op 4 ronde in de hoogte regelbare inox poten.

De oven is regelbaar van +100 tot +315°C aan de hand van een aparte keuzeschakelaar en thermostaat bovenaan, en verwarmingselementen onderaan. Om oververhitting tegen te gaan is de oven tevens uitgerust met een veiligheidsthermostaat en eenvoudig vervangbare gesiliconiseerde rubberen dichting aan de ovendeur. (Standaard wordt ook 1 inox rooster GN 2/1 voorzien.)

CG82GPS
CG82APS

CG84GPS
CG84APS

CG84EPS

CG84FPS

| Gasfornuis 2 pits – 400mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG82GPS | 12,5kW | 1392 |
| (*)Met gesloten onderbouw | CG82APS | 12,5kW | 1566 |

| Gasfornuis 4 pits – 800mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG84GPS | 21,5kW | 2134 |
| (*)Met gesloten onderbouw | CG84APS | 21,5kW | 2482 |
| Met elektr. oven in onderbouw | CG84EPS | 21,5+5,4kW | 3477 |
| Met gasoven in onderbouw | CG84FPS | 29,5kW | 3002 |

CG86GPS
CG86APS

CG86EPS
CG86FPS

CG86HPS

CG88FPS

| Gasfornuis 6 pits – 1200mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG86GPS | 34kW | 2879 |
| (*)Met gesloten onderbouw | CG86APS | 34kW | 3399 |
| Met elektr. oven en kast in onderbouw | CG86EPS | 34+5,4kW | 3972 |
| Met gasoven en kast in onderbouw | CG86FPS | 42kW | 4447 |
| Met maxi gasoven in onderbouw | CG86HPS | 42kW | 3872 |

| Gasfornuis 8 pits – 1600mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 8 pits met ovens in onderbouw | CG88FPS | 59kW | 5893 |

# METOS 809 GASFORNUIZEN MET KOOKPLAAT

In het midden van de ruwe, gietijzeren solidtop kookplaat, bevindt zich een ronde plaat. Deze verwijderbare cirkelvormige plaat, of "bulls eye" wordt verwarmd aan de hand van een ronde, roestvrijstalen brander met hoge capaciteit (tot max. 450°C). De branders zijn voorzien van een piëzo-ontsteking en waakvlam.

Ook hier zijn verschillende combinaties mogelijk. Naast de keuze voor open en gesloten onderbouw, kan men ook hier opteren voor een oven in onderbouw. De oven is regelbaar van +100 tot +315°C aan de hand van een aparte piëzo-ontsteking en veiligheidsthermostaat. Binnenin zijn glijrichels voorzien voor formaat GN 2/1.

Naast de optie oven, kan men eveneens kiezen voor een warmkast in onderbouw. Deze kan opgewarmd worden van 30 tot 90°C via elektrische warmte-elementen. Ook hier is de temperatuur regelbaar beïnvloedbaar door thermostaat en veiligheidsthermostaat.

TG84GPS TG84APS TG84FPS

TG84FPR

TG84FPL

| Combinaties 800 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en volledige kookplaat | TG84GPS | 11kW | 2179 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en volledige kookplaat | TG84APS | 11kW | 2526 |
| **Met oven in onderbouw:** | | | |
| en volledige kookplaat | TG84FPS | 19kW | 3239 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG84FPR | 22,5kW | 3877 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG84FPL | 22,5kW | 3877 |

TG86FPC

TG86FPS

| Combinaties 1200 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met oven en warmkast in onderbouw:** | | | |
| en halve kookplaat + 4pits | TG86FPC | 38kW | 4924 |
| en volledige kookplaat + 2pits | TG86FPS | 31,5kW | 4740 |

# METOS 809 ELEKTRISCHE FORNUIZEN

CE82GPQ
CE82APQ

CE84GPQ

CE84EPQ

| Elektrisch fornuis: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Combinaties 400mm:** | | | |
| en open onderbouw | CE82GPQ | 400V/3N- 8kW | 1806 |
| en gesloten onderbouw | CE82APQ | 400V/3N- 8kW | 1980 |
| **Combinaties 800mm:** | | | |
| en open onderbouw | CE84GPQ | 400V/3N- 16kW | 2879 |
| en gesloten onderbouw | CE84APQ | 400V/3N- 16kW | 3226 |
| en oven in onderbouw | CE84EPQ | 400V/3N- 22kW | 4060 |

De elektrische fornuizen van Metos Gastro zijn uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, waarbij het bovenblad een dikte heeft van 1,2 mm. De bovenplaat is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan. De kookplaten zijn eveneens verzonken in het bovenblad, om morsen en overstromen op te vangen.

De kookplaten, in gietijzer, zijn verkrijgbaar in vierkante vormen. Ze worden bediend aan de hand van afzonderlijke bedieningsknopen met 6 kookstanden.

Qua onderbouw, heeft mijn verschillende keuzemogelijkheden. Men kan kiezen voor een open of gesloten onderbouw, maar men kan evenzeer opteren voor een oven in onderbouw, en dit zowel elektrisch als op gas.

Naast de optie oven, kan men eveneens kiezen voor een warmkast in onderbouw. Deze kan opgewarmd worden van 30 tot 90°C via elektrische warmte-elementen. Ook hier is de temperatuur regelbaar beïnvloedbaar door thermostaat en veiligheidsthermostaat.

Het geheel bevindt zich op 4 ronde in de hoogte regelbare inox poten.

# METOS 809 INDUCTIEFORNUIZEN

Deze fornuizen van Metos Gastro zijn volledig uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, met bovenaan een glasplaat. Het bovenblad is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

Het voordeel aan deze inductiefornuizen is dat het warmteverlies enorm gereduceerd wordt. Er gaat een minimum aan warmte verloren omdat de warmte-elementen niet in aanraking komen met de lucht. Tijdens het koken krijgt men dan ook steeds een constante, ideale temperatuur.
Inductiekoken is ook energiebesparend, waardoor deze manier van koken zeer efficiënt wordt in de hedendaagse, milieubewustzijnde samenleving. De energie wordt enkel opgewekt tijdens het koken. Wanneer de pan van het vuur wordt gehaald, dooft de plaat automatisch.

CI82GTS
CI82GTP

CI84GTS
CI84GTP

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Combinaties 400mm:** | | | |
| en open onderbouw | CI82GTS | 400V/3N-7kW | 8677 |
| en hoger rendement | CI82GTP | 400V/3N-10kW | 8846 |
| **Combinaties 800mm:** | | | |
| en open onderbouw | CI84GTS | 400V/3N-14kW | 16443 |
| en hoger rendement | CI84GTP | 400V/3N-20kW | 16780 |

# METOS 809 LAVAGRILL

Deze lavagrill is volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. Het bovenblad is standaard voorzien van een vleesrooster. Het is verstelbaar in de hoogte en heeft 3 hellingsposities.
De werking van de lavagrill gebeurt via hoge capaciteitsbranders, voorzien van veiligheidsvlam en piezo-ontsteking.

GL82AGC

GL84AGC

| Combinaties : | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met een lengte van 400mm:** | | | |
| Met open onderbouw | GL82GGC | 9kW | 1993 |
| Met gesloten onderbouw | GL82AGC | 9kW | 2167 |
| **Met een lengte van 800mm:** | | | |
| Met open onderbouw | GL84GGC | 18kW | 3071 |
| Met gesloten onderbouw | GL84AGC | 18kW | 3418 |

# METOS 809 GRILL

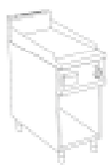
Het assortiment van de grill-toestellen is vrij uitgebreid in de Metos Gastro lijn. De roestvrijstalen toestellen zijn voorzien van een hooggepolijst werkvlak, en zijn zowel op elektriciteit als op gas verkrijgbaar.
Naast de verschillen in de onderbouw, kan men ook in de bovenbouw keuzes maken. Zo is er de mogelijkheid in een vlakke plaat, een geribde plaat, een combinatie van de twee, een bakplaat in chroom en een combinatie bakplaat in chroom.

| **Combinaties 400mm op gas:** | **Code** | **Vermogen** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG82GLL | 7kW | 1683 |
| en geribde plaat | BG82GRR | 7kW | 1765 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG82GLC | 7kW | 2227 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG82ALL | 7kW | 1857 |
| en geribde plaat | BG82ARR | 7kW | 1939 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG82ALC | 7kW | 2400 |

| **Combinaties 400mm op elektriciteit:** | **Code** | **Vermogen** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE82GLL | 400V/3N- 6,6kW | 1821 |
| en geribde plaat | BE82GRR | 400V/3N- 6,6kW | 1955 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE82GLC | 400V/3N- 6,6kW | 2316 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE72ALL | 400V/3N- 6,6kW | 1994 |
| en geribde plaat | BE72ARR | 400V/3N- 6,6kW | 2128 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE72ALC | 400V/3N- 6,6kW | 2490 |

| **Combinaties 800mm op gas:** | **Code** | **Vermogen** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG84GLL | 14kW | 2380 |
| en geribde plaat | BG84GRR | 14kW | 2542 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BG84GLR | 14kW | 2220 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG84GLC | 14kW | 3234 |
| en gechromeerde half om half plaat | BG84GMC | 14kW | 3364 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG84ALL | 14kW | 2728 |
| en geribde plaat | BG84ARR | 14kW | 2889 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BG84ALR | 14kW | 2845 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG84ALC | 14kW | 3581 |
| en gechromeerde half om half plaat | BG84AMC | 14kW | 3711 |

| **Combinaties 800mm op elektriciteit:** | **Code** | **Vermogen** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE84GLL | 400V/3N-13,2kW | 2682 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BE84GLR | 400V/3N-13,2kW | 2874 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE84GLC | 400V/3N-13,2kW | 3510 |
| en gechromeerde half om half plaat | BE84GMC | 400V/3N-13,2kW | 3659 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE84ALL | 400V/3N-13,2kW | 3029 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BE84ALR | 400V/3N-13,2kW | 3221 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE84ALC | 400V/3N-13,2kW | 3857 |
| en gechromeerde half om half plaat | BE84AMC | 400V/3N-13,2kW | 4007 |



BG72GLL
BE72GLL

BG72GRR
BE72GRR

BG72GLC
BE72GLC

BG72ALL
BE72ALL

BG72ARR
BE72ARR

BG72ALC
BE72ALC

BG84GLL
BE84GLL

BG84GRR

BG84GLR
BE84GLR

BG84GLC
BE84GLC

BG84GMC
BE84GMC

BG84ALL
BE84ALL

BG84ARR

BG84ALR
BE84ALR

BG84ALC
BE84ALC

BG84AMC
BE84AMC

# METOS 809 FRITEUSES

FE82118 FG82122 FE84218 FG84222

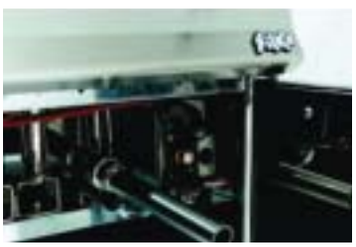
De friteuse is uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 403. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.
Ook hier is het bovenblad neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.
In de onderbouw bevindt zich een olie-aflaatkraan voor een éénvoudige lediging van de kuip.

Bij de gasmodellen wordt de friteuse in werking gesteld door hoge capaciteitsbranders die zich, binnenin de kuip bevinden.
De toestellen op gas zijn eveneens voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking.

Bij de elektrische friteuses wordt de olie opgewarmd door een roestvrijstalen weerstand die zich onderaan de kuip bevindt. Ze kunnen tot 90° gekanteld worden om de reiniging van de kuip te vereenvoudigen.
De temperatuurcontrole gebeurt door een thermostaat tussen 60 en 190°C, een tweede thermostaat beveiligt het toestel tegen oververhitting.

| Combinaties 400mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 1 kuip van 18 liter | FE82118 | 400V/3N-17kW | 2124 |
| **Gas:** | | | |
| Met 1 kuip van 22 liter | FG82122 | 20kW | 2470 |

| Combinaties 800mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 2 kuipen van 18 liter | FE84218 | 400V/3N-33kW | 3749 |
| **Gas:** | | | |
| Met 2 kuipen van 22 liter | FG84222 | 40kW | 4415 |



# METOS 809 BAIN-MARIE

ME82GPS ME84GPS
ME82APS ME84APS

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met een breedte van 400 mm:** | | | |
| Met open onderbouw | ME82GPS | 400V/3N-1,5kW | 1526 |
| Met gesloten onderbouw | ME82APS | 400V/3N-1,5kW | 1700 |
| **Met een breedte van 800 mm:** | | | |
| Met open onderbouw | ME84GPS | 400V/3N-2,9kW | 2100 |
| Met gesloten onderbouw | ME84APS | 400V/3N-2,9kW | 2447 |

De bain-marie is uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 403. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2 mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.
De kuip kan een capaciteit bedragen van GN1/1 of GN2/1, met een hoogte van 150 mm. Ook hier is het bovenblad neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

Bij de elektrische bain-marie wordt de olie opgewarmd door een roestvrijstalen weerstand die zich onderaan de kuip bevindt. Deze kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor een optimale reiniging.
De temperatuurcontrole gebeurt door een thermostaat tussen 30 en 85°C.
De kuip kan automatisch gevuld worden door een elektronisch gestuurd ventiel met bedieningsknop op de voorzijde van het toestel.

Metos Aalst 053/82 55 10

# METOS 809 PASTAKOKERS

DE82142
DG82142

DE84242
DG84242

De Metos Gastro pastakokers zijn robuuste toestellen in roestvrijstaal AISI 304. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2 mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.

De pastakokers op gas worden verwarmd aan de hand van directe verwarming in een kamer rond de kuip. Deze branders zijn eveneens uitgevoerd in roestvrijstaal en voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking.

De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen onderaan de kuip, die gecontroleerd worden door thermostaten met extra beveiligingsthermostaten.

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 1 kuip van 42 liter | DE82142 | 400V/3N-8,5kW | 2426 |
| Met 2 kuipen van 42 liter | DE84242 | 400V/3N-17kW | 3983 |
| **Gas:** | | | |
| Met 1 kuip van 42 liter | DG82142 | 14kW | 2269 |
| Met 2 kuipen van 42 liter | DG84242 | 28kW | 3710 |

# METOS 809 BRAADPAN

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 304, met een dikte van 2 mm. De pan heeft een capaciteit van 70-110 liter en een bodem met een dikte van 15 mm. De kuip is kantelbaar door middel van een manueel te bedienen draaiwiel aan de voorzijde van het toestel.

De toestellen op gas worden verwarmd aan de hand van roestvrijstalen branders, voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking. De temperatuur is regelbaar tussen 50-300 °C.

De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen die in direct contact staan met de kuip, die gecontroleerd worden door thermostaten met extra beveiligings-thermostaten. De temperatuur is ook hier regelbaar tussen 50-300 °C.

| Combinaties 800mm – 70L: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrische braadpan met manuele kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SE84FRM | 400V/3N-9,9kW | 4550 |
| Met bi-metaal bodem | SE84CRM | 400V/3N-9,9kW | 5512 |
| **Braadpan op gas met manuele kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SG84FRM | 18,6kW | 4359 |
| Met bi-metaal bodem | SG84CRM | 18,6kW | 5261 |
| **Elektrische braadpan met elektrische kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SE84FRA | 400V/3N-10,2kW | 5393 |
| Met bi-metaal bodem | SE84CRA | 400V/3N-10,2kW | 6968 |
| **Braadpan op gas met elektrische kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SG84FRA | 18,6kW+0,3kW | 5129 |
| Met bi-metaal bodem | SG84CRA | 18,6kW+0,3kW | 6031 |

| Combinaties 1200mm – 110L: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrische braadpan met elektrische kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SE86FRA | 400V/3N-14,8kW | 6890 |
| Met bi-metaal bodem | SE86CRA | 400V/3N-14,8kW | 8424 |
| **Braadpan op gas met elektrische kanteling:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SG86FRA | 24kW + 0,3kW | 6289 |
| Met bi-metaal bodem | SG86CRA | 24kW + 0,3kW | 7731 |

SE84IRM
SE84CRM

SG84IRM
SG84CRM

SE84IRA
SE84CRA

SG84IRA
SG84CRA

SE86IRA
SE86CRA

SG86IRA
SG86CRA

# METOS 809 KOOKKETEL

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. Het werkblad met een dikte van 1,2 mm, is voorzien van afdruiprand voor morsresten en een kraan met koud en warmaansluiting. De inox ketelrand heeft een dikte van 1,5 mm, AISI 304 en de ketelbodem, AISI 316, is corrosievrij, met de dikte van 2,5 mm. Het deksel tenslotte heeft een dikte van 1,2 mm. Capaciteit: 100-150 liter.

De toestellen op gas worden verwarmd aan de hand van roestvrijstalen branders, voorzien van waakvlam en piezo-ontsteking. Men onderscheidt gastoestellen met directe en indirecte verwarming, waarbij de indirect verwarmde kookketels een roestvrijstalen buitenmantel, AISI 304 dikte 2 mm, bevatten. De druk in deze mantel wordt gecontroleerd door een drukventiel, boven op de ketel. Het waterniveau in de mantel kan aan de hand van een controlelampje vooraan de ketel, afgelezen worden.

De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen die zich binnen in de mantel bevinden. Ze worden gecontroleerd door een thermostaat.

PE8NI10
PE8NI15

PG8ND10
PG8ND15

PG8NI10
PG8NI15

| Combinaties: | Afmetingen ketel | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| **Elektrische kookketel:** | | | | |
| Met indirecte verwarming 100L | ø 600x415h | PE8NI10 | 400V/3N-15kW | 5459 |
| Met indirecte verwarming 150L | ø 600x540h | PE8NI15 | 400V/3N-15kW | 5724 |
| **Kookketel op gas:** | | | | |
| Met directe verwarming 100L | ø 600x415h | PG8ND10 | 21kW | 4058 |
| Met directe verwarming 150L | ø 600x540h | PG8ND15 | 21kW | 4301 |
| Met indirecte verwarming 100L | ø 600x415h | PG8NI10 | 21kW | 5551 |
| Met indirecte verwarming 100L | ø 600x540h | PG8NI15 | 21kW | 5876 |

# METOS 809 NEUTRAAL ELEMENT

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal, met een dikte van 1,2 mm. Het werkblad is voorzien van een neergeplooide rand vooraan.
Qua onderbouw is er ook bij de neutrale elementen een keuzemogelijkheid.
Men kan kiezen voor een open onderbouw met of zonder lade en een gesloten onderbouw met draaideur, eveneens met of zonder lade.

| Combinaties: | Code | Afmetingen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| Met lade GN 1/1 | EN82G1C | 400x900x900mm | 960 |
| Zonder lade GN 1/1 | EN82GPS | 400x900x900mm | 760 |
| Met lade GN 1/1 | EN84G1C | 800x900x900mm | 1310 |
| Zonder lade GN 1/1 | EN84GPS | 800x900x900mm | 1003 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| Met draaideur en lade GN 1/1 | EN82A1C | 400x900x900mm | 1116 |
| Met draaideur, zonder lade GN 1/1 | EN82APS | 400x900x900mm | 914 |
| Met draaideuren en lade GN 1/1 | EN84A1C | 800x900x900mm | 1621 |
| Met draaideuren, zonder lade GN 1/1 | EN84APS | 800x900x900mm | 1314 |

Metos Aalst 053/82.55.10

# METOS GASTRO 700 CATERING LIJN

De Metos 700 serie is een modulair samengesteld assortiment van kookapparatuur. De toestellen zijn steeds verkrijgbaar in 400/800 en 1200 mm breedte en een diepte van 700 mm. De apparatuur wordt vervaardigd uit inox AISI 304 met een dikte van 1,2 mm, en wordt afgewerkt met ronde, hygiënische hoeken.

Met zijn sobere en uitmuntende uitvoering is deze 700 serie een uitstekende oplossing voor restaurants en kleinere keukens. Men kan zeer goede prestaties leveren en toch een beperkt energieverbruik hebben, voldoende veiligheid garanderen en ergonomisch tewerk gaan.

Door het vrij grote assortiment van deze kooklijn, kan de klant een specifieke, modulair keuken samenstellen en zo een gepersonaliseerd resultaat bekomen.

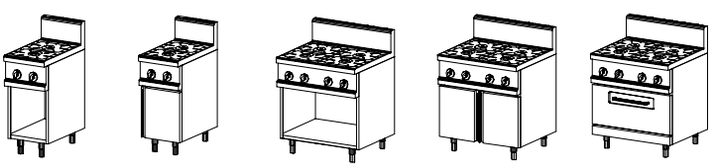
# METOS 700 GASFORNUIZEN

De gasfornuizen van Metos zijn uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, waarbij het bovenblad een dikte heeft van 1,2 mm. De bovenplaat is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

De gasbranders zijn uitgerust met gestabiliseerde vlam in vernikkeld gietijzer, waakvlam, veiligheidskleppen en thermokoppeling. Daarboven ligt een zwaar rooster in geëmailleerd gietijzer per 2 branders.

Qua onderbouw, heeft mijn verschillende keuzemogelijkheden. Men kan kiezen voor een open of gesloten onderbouw, maar men kan evenzeer opteren voor een oven in onderbouw, en dit zowel elektrisch als op gas.

De oven is regelbaar van +50 tot +300°C aan de hand van een aparte keuzeschakelaar en thermostaat bovenaan, en verwarmingselementen onderaan. Om oververhitting tegen te gaan is de oven tevens uitgerust met een veiligheidsthermostaat en eenvoudig vervangbare gesiliconiseerde rubberen dichting aan de ovendeur. (Standaard wordt ook 1 inox rooster voorzien.)

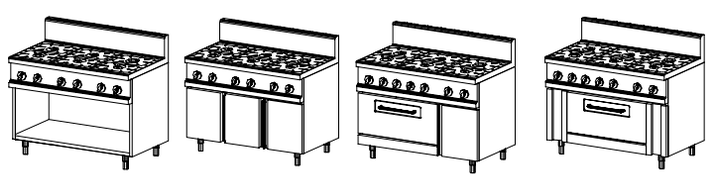


CG72GPS CG72APS CG74GPS CG74APS CG74EPS CG74FPS

**Het geheel bevindt zich op 4 ronde in de hoogte regelbare inox poten.**

| Gasfornuis 2 pits: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG72GPS | 9kW | 1281 |
| Met gesloten onderbouw | CG72APS | 9kW | 1455 |

| Gasfornuis 4 pits: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG74GPS | 18kW | 1959 |
| Met gesloten onderbouw | CG74APS | 18kW | 2306 |
| Met oven in onderbouw | CG74EPS | 18+5,4kW | 3123 |
| Met oven in onderbouw | CG74FPS | 26kW | 2815 |



CG76GPS CG76APS CG76EPS CG76FPS CG76HPS

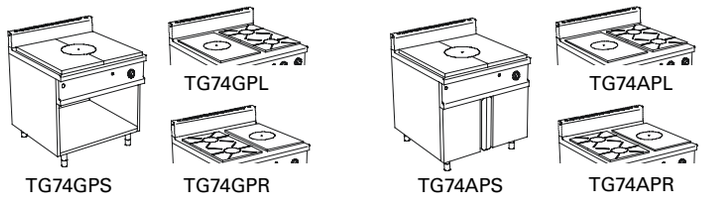
| Gasfornuis 6 pits: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met open onderbouw | CG76GPS | 18kW | 2635 |
| Met gesloten onderbouw | CG76APS | 18kW | 3156 |
| Met oven in onderbouw | CG76EPS | 18+5,4kW | 4036 |
| Met oven in onderbouw | CG76FPS | 26kW | 3729 |
| Met oven in onderbouw | CG76HPS | 26kW | 3551 |

# METOS 700 GASFORNUIZEN MET KOOKPLAAT

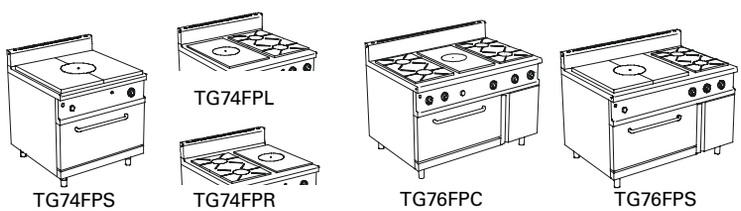
In het midden van de ruwe, gietijzeren solidtop kookplaat, bevindt zich een ronde plaat. Deze verwijderbare cirkelvormige plaat, of "bulls eye" wordt verwarmd aan de hand van een ronde, roestvrijstalen brander met hoge capaciteit. De branders zijn voorzien van een piëzo-ontsteking en waakvlam.

Ook hier zijn verschillende combinaties mogelijk. Naast de keuze voor open en gesloten onderbouw, kan men ook hier opteren voor een oven in onderbouw. De oven is regelbaar van +50 tot +300°C aan de hand van een aparte piëzo-ontsteking en veiligheidsthermostaat. Binnenin zijn glijrichels voorzien voor formaat GN 2/1.

Naast de optie oven, kan men eveneens kiezen voor een warmkast in onderbouw. Deze kan opgewarmd worden van 30 tot 90°C via elektrische warmte-elementen. Ook hier is de temperatuur regelbaar beïnvloedbaar door thermostaat en veiligheidsthermostaat.




| Combinaties 800 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw** | | | |
| en volledige kookplaat | TG74GPS | 11kW | 1885 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74GPR | 14kW | 2110 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74GPL | 14kW | 2110 |
| **Met gesloten onderbouw** | | | |
| en volledige kookplaat | TG74APS | 11kW | 2233 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74APR | 14kW | 2457 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74APL | 14kW | 2457 |
| **Met oven in onderbouw** | | | |
| en volledige kookplaat | TG74FPS | 19kW | 2829 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74FPR | 22kW | 3098 |
| en halve kookplaat + 2pits | TG74FPL | 22kW | 3098 |




| Combinaties 1200 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met oven en warmkast in onderbouw** | | | |
| en halve kookplaat + 4pits | TG76FPC | 31kW | 4029 |
| en volledige kookplaat + 2pits | TG76FPS | 28kW | 3734 |

# METOS 700 ELEKTRISCHE FORNUIZEN

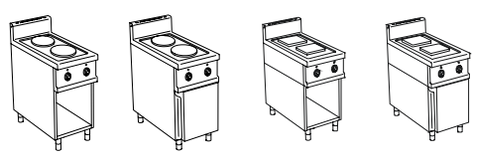
De elektrische fornuizen van Metos zijn uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, waarbij het bovenblad een dikte heeft van 1,2 mm. De bovenplaat is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan. De kookplaten zijn eveneens verzonken in het bovenblad, om morsen en overstromen op te vangen.

De kookplaten, in gietijzer, zijn zowel verkrijgbaar in vierkante als ronde vormen. Ze worden bediend aan de hand van afzonderlijke bedieningsknopen met 6 kookstanden.

Qua onderbouw, heeft mijn verschillende keuzemogelijkheden. Men kan kiezen voor een open of gesloten onderbouw, maar men kan evenzeer opteren voor een oven in onderbouw, en dit zowel elektrisch als op gas.

Naast de optie oven, kan men eveneens kiezen voor een warmkast in onderbouw. Deze kan opgewarmd worden van 30 tot 90°C via elektrische warmte-elementen. Ook hier is de temperatuur regelbaar beïnvloedbaar door thermostaat en veiligheidsthermostaat.

Het geheel bevindt zich op 4 ronde in de hoogte regelbare inox poten.

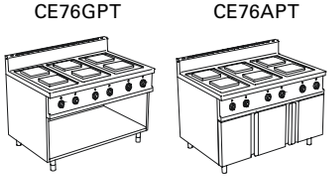


CE72GPT CE72APT CE72GPQ CE72APQ

CE74GPT CE74APT CE74EPT

CE74GPQ CE74APQ CE74EPQ

CE76GPT CE76APT CE76EPT



CE76GPQ CE76APQ CE76EPQ

| Combinaties 400 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Ronde kookplaten:** | | | |
| en open onderbouw | CE72GPT | 400V/3N-4,75/2,9kW | 1078 |
| en gesloten onderbouw | CE72APT | 400V/3N-4,75/2,9kW | 1251 |
| **Vierkante kookplaten:** | | | |
| en open onderbouw | CE72GPQ | 400V/3N-4,75kW | 1484 |
| en gesloten onderbouw | CE72APQ | 400V/3N-4,75kW | 1658 |

| Combinaties 800 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Ronde kookplaten** | | | : |
| en open onderbouw | CE74GPT | 400V/3N-9,5/5,8kW | 1536 |
| en gesloten onderbouw | CE74APT | 400V/3N-9,5/5,8kW | 1883 |
| en oven in onderbouw | CE74EPT | 400V/3N-14,9/11,2kW | 2822 |
| **Vierkante kookplaten:** | | | |
| en open onderbouw | CE74GPQ | 400V/3N-9,5kW | 2369 |
| en gesloten onderbouw | CE74APQ | 400V/3N-9,5kW | 2717 |
| en oven in onderbouw | CE74EPQ | 400V/3N-14,9kW | 3683 |

| Combinaties 1200 mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Ronde kookplaten:** | | | |
| en open onderbouw | CE76GPT | 400V/3N-14,25kW | 2048 |
| en gesloten onderbouw | CE76APT | 400V/3N-14,25kW | 2569 |
| en oven met warmkast in onderbouw | CE76EPT | 400V/3N-19,65kW | 3508 |
| **Vierkante kookplaten:** | | | |
| en open onderbouw | CE76GPQ | 400V/3N-14,25kW | 3134 |
| en gesloten onderbouw | CE76APQ | 400V/3N-14,25kW | 3654 |
| en oven met warmkast in onderbouw | CE76EPQ | 400V/3N-19,65kW | 4621 |

# METOS 700 INDUCTIEFORNUIZEN

Deze fornuizen van Metos zijn volledig uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10, met bovenaan een glasplaat. Het bovenblad is afgerond en neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

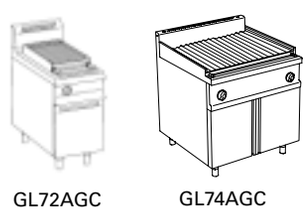
Het voordeel aan deze inductiefornuizen is dat het warmteverlies enorm gereduceerd wordt. Er gaat een minimum aan warmte verloren omdat de warmte-elementen niet in aanraking komen met de lucht. Tijdens het koken krijgt men dan ook steeds een constante, ideale temperatuur.
Inductiekoken is ook energiebesparend, waardoor deze manier van koken zeer efficiënt wordt in de hedendaagse, milieubewust-zijnde samenleving. De energie wordt enkel opgewekt tijdens het koken. Wanneer de pan van het vuur wordt gehaald, dooft de plaat automatisch.

CI72GTS CI72ATS CI74GTS CI74ATS

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Combinaties 400mm:** | | | |
| en open onderbouw | CI72GTS | 400V/3N-7kW | 8971 |
| en gesloten onderbouw | CI72ATS | 400V/3N-7kW | 9145 |
| **Combinaties 800mm:** | | | |
| en open onderbouw | CI74GTS | 400V/3N-14kW | 16216 |
| en gesloten onderbouw | CI74ATS | 400V/3N-14kW | 16564 |

# METOS 700 LAVAGRILL

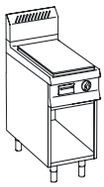
Deze lavagrill is volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. Het bovenblad is standaard voorzien van een vleesrooster. Het is verstelbaar in de hoogte en heeft 3 hellingsposities.
De werking van de lavagrill gebeurt via hoge capaciteitsbranders, voorzien van veiligheidsvlam en piezo-ontsteking.



GL72AGC GL74AGC

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met lengte 400mm | GL72AGC | 8kW | 2112 |
| Met lengte 800mm | GL74AGC | 16kW | 3214 |

# METOS 700 GRILL


BG72GLL
BE72GLL

BG72GRR
BE72GRR

BG72GLC
BE72GLC

BG72GRC
BE72GRC

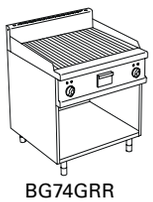
BG72ALL
BE72ALL

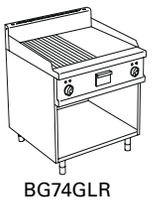
BG72ARR
BE72ARR

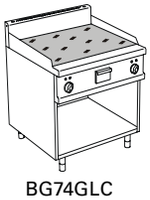
BG72ALC
BE72ALC

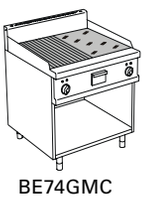
BG72ARC
BE72ARC

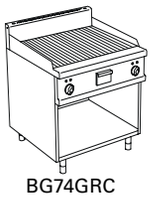
BG74GLL
BE74GLL


BG74GRR
BE74GRR


BG74GLR
BE74GLR


BG74GLC
BE74GLC


BE74GMC
BE74GMC


BG74GRC
BE74GRC

BG74ALL
BE74ALL

BG74ARR
BE74ARR

BG74ALR
BE74ALR

BG74ALC
BE74ALC

BE74AMC
BE74AMC

BG74ARC
BE74ARC

Het assortiment van de grill-toestellen is vrij uitgebreid in de Metos lijn. De roestvrijstalen toestellen zijn voorzien van een hooggepolijst werkvlak, en zijn zowel op elektriciteit als op gas verkrijgbaar.
Naast de verschillen in de onderbouw, kan men ook in de bovenbouw keuzes maken. Zo is er de mogelijkheid in een vlakke plaat, een geribde plaat, een combinatie van de twee, een bakplaat in chroom en een combinatie bakplaat in chroom.

| Combinaties 400mm op gas: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG72GLL | 6,3kW | 1411 |
| en geribde plaat | BG72GRR | 6,3kW | 1509 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG72GLC | 6,3kW | 1831 |
| en gechromeerde geribde plaat | BG72GRC | 6,3kW | 1971 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG72ALL | 6,3kW | 1585 |
| en geribde plaat | BG72ARR | 6,3kW | 1683 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG72ALC | 6,3kW | 2004 |
| en gechromeerde geribde plaat | BG72ARC | 6,3kW | 2144 |

| Combinaties 400mm op elektriciteit: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE72GLL | 400V/3N-4,4kW | 1471 |
| en geribde plaat | BE72GRR | 400V/3N-4,4kW | 1596 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE72GLC | 400V/3N-4,4kW | 1925 |
| en gechromeerde geribde plaat | BE72GRC | 400V/3N-4,4kW | 2050 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE72ALL | 400V/3N-4,4kW | 1644 |
| en geribde plaat | BE72ARR | 400V/3N-4,4kW | 1769 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE72ALC | 400V/3N-4,4kW | 2099 |
| en gechromeerde geribde plaat | BE72ARC | 400V/3N-4,4kW | 2224 |

| Combinaties 800mm op gas: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG74GLL | 12,6kW | 2059 |
| en geribde plaat | BG74GRR | 12,6kW | 2334 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BG74GLR | 12,6kW | 2233 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG74GLC | 12,6kW | 2731 |
| en gechromeerde half om half plaat | BG74GMC | 12,6kW | 2887 |
| en gechromeerde geribde plaat | BG74GRC | 12,6kW | 3006 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BG74ALL | 12,6kW | 2406 |
| en geribde plaat | BG74ARR | 12,6kW | 2681 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BG74ALR | 12,6kW | 2580 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BG74ALC | 12,6kW | 3078 |
| en gechromeerde half om half plaat | BG74AMC | 12,6kW | 3235 |
| en gechromeerde geribde plaat | BG74ARC | 12,6kW | 3353 |

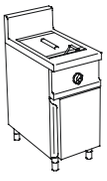
| Combinaties 800mm op elektriciteit: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE74GLL | 400V/3N-8,7kW | 2118 |
| en geribde plaat | BE74GRR | 400V/3N-8,7kW | 2352 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BE74GLR | 400V/3N-8,7kW | 2293 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE74GLC | 400V/3N-8,7kW | 2872 |
| en gechromeerde half om half plaat | BE74GMC | 400V/3N-8,7kW | 3004 |
| en gechromeerde geribde plaat | BE74GRC | 400V/3N-8,7kW | 3105 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| en vlakke plaat | BE74ALL | 400V/3N-8,7kW | 2466 |
| en geribde plaat | BE74ARR | 400V/3N-8,7kW | 2699 |
| en half geribde, half vlakke plaat | BE74ALR | 400V/3N-8,7kW | 2640 |
| en gechromeerde vlakke plaat | BE74ALC | 400V/3N-8,7kW | 3219 |
| en gechromeerde half om half plaat | BE74AMC | 400V/3N-8,7kW | 3351 |
| en gechromeerde geribde plaat | BE74ARC | 400V/3N-8,7kW | 3452 |

# METOS 700 FRITEUSES

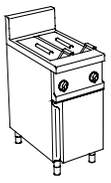
De friteuse is uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 403. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2 mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.
Ook hier is het bovenblad neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.
In de onderbouw bevindt zich een olie-aflaatkraan voor een éénvoudige lediging van de kuip.

Bij de gasmodellen wordt de friteuse in werking gesteld door hoge capaciteitsbranders die zich, binnenin de kuip bevinden.
De toestellen op gas zijn eveneens voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking.

Bij de elektrische friteuses wordt de olie opgewarmd door een roestvrijstalen weerstand die zich onderaan de kuip bevindt. Ze kunnen tot 90° gekanteld worden om de reiniging van de kuip te vereenvoudigen.
De temperatuurcontrole gebeurt door een thermostaat tussen 100 en 190°C, een tweede thermostaat beveiligt het toestel tegen oververhitting.



FE72212
FG72115



FE72206
FG72206

FE74212
FG722062

| Combinaties 400mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 1 kuip van 12 liter | FE72212 | 400V/3N-10kW | 1949 |
| Met 2 kuipen van 6 liter | FE72206 | 400V/3N-12kW | 3116 |
| **Gas:** | | | |
| Met 1 kuip van 12 liter | FG72115 | 14kW | 2041 |
| Met 2 kuipen van 6 liter | FG72206 | 11,5kW | 3094 |

| Combinaties 800mm: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 2 kuipen van 12 liter | FE74212 | 400V/3N-20kW | 3464 |
| **Gas:** | | | |
| Met 2 kuipen van 15 liter | FG722062 | 28kW | 3565 |

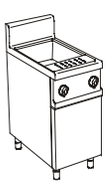
# METOS 700 PASTAKOKERS

De Metos pastakokers zijn robuuste toestellen in roestvrijstaal AISI 304. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.

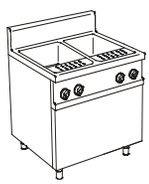
De pastakokers op gas worden verwarmd aan de hand van directe verwarming in een kamer rond de kuip. Deze branders zijn eveneens uitgevoerd in roestvrijstaal en voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking.

De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen onderaan de kuip, die gecontroleerd worden door thermostaten met extra beveiligingsthermostaten.

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrisch:** | | | |
| Met 1 kuip van 28 liter | DE72128 | 400V/3N-5,6kW | 2114 |
| Met 2 kuipen van 28 liter | DE74228 | 400V/3N-11,2kW | 3464 |
| **Gas:** | | | |
| Met 1 kuip van 28 liter | DG72128 | 5,6kW | 2190 |
| Met 2 kuipen van 28 liter | DG74228 | 11,2kW | 3670 |

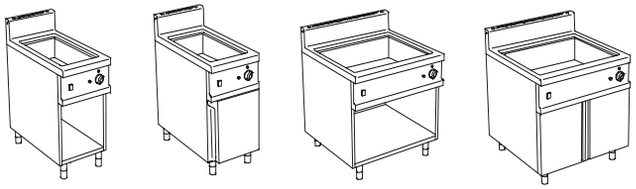


DE72128
DG72128



DE74228
DG74228

# METOS 700 BAIN-MARIE



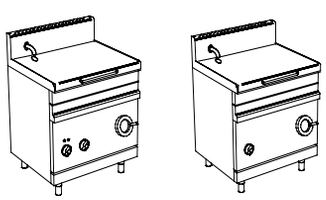
ME72GPS ME72APS ME74GPS ME74APS

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met een breedte van 400 mm:** | | | |
| Met open onderbouw | ME72GPS | 400V/3N-1,5kW | 1389 |
| Met gesloten onderbouw | ME72APS | 400V/3N-1,5kW | 1563 |
| **Met een breedte van 800 mm:** | | | |
| Met open onderbouw | ME74GPS | 400V/3N-2,9kW | 1795 |
| Met gesloten onderbouw | ME74APS | 400V/3N-2,9kW | 2142 |

De bain-marie is uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 403. Het bovenblad en de kuip zijn diepgetrokken met een dikte van 1,2 mm en zijn afgewerkt met ronde hoeken.
De kuip kan een capaciteit bedragen van GN1/1 of GN2/1, met een maximum hoogte van 150 mm. Ook hier is het bovenblad neergeplooid naar het verzonken opgesteld bedieningspaneel, waar de bedieningsknoppen voorzien zijn van de nodige dichtingen om vochtinfiltratie tegen te gaan.

Bij de elektrische bain-marie wordt de olie opgewarmd door een roestvrijstalen weerstand die zich onderaan de kuip bevindt. Deze kunnen gemakkelijk verwijderd worden om de reiniging van de kuip te vereenvoudigen.
De temperatuurcontrole gebeurt door een thermostaat tussen 30 en 85°C.
De kuip kan automatisch gevuld worden door een elektronisch gestuurd ventiel met bedieningsknop op de voorzijde van het toestel.

# METOS 700 BRAADPAN



SE74FRM SG74FRM
SE74CRM SG74CRM

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrische braadpan:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SE74FRM | 400V/3N-9kW | 3917 |
| Met bi-metaal bodem | SE74CRM | 400V/3N-9kW | 4463 |
| **Braadpan op gas:** | | | |
| Met gietijzeren bodem | SG74FRM | 12kW | 3866 |
| Met bi-metaal bodem | SG74CRM | 12kW | 4401 |

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal AISI 304, met een dikte van 2 mm. De pan heeft een capaciteit van 50 liter en een bodem met een dikte van 12 mm. De kuip is kantelbaar door middel van een manueel te bedienen draaiwiel aan de voorzijde van het toestel.

De toestellen op gas worden verwarmd aan de hand van roestvrijstalen branders, voorzien van veiligheidsthermostaat en piezo-ontsteking. De temperatuur is regelbaar tussen 50-300 °C.

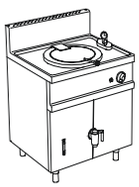
De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen die in direct contact staan met de kuip, die gecontroleerd worden door thermostaten met extra beveiligings-thermostaten. De temperatuur is ook hier regelbaar tussen 50-300 °C.

# METOS 700 KOOKKETEL

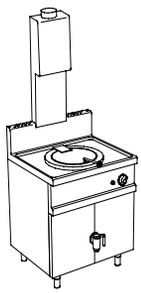
Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. Het werkblad met een dikte van 1,2 mm, is voorzien van afdruiprand voor morsresten en een kraan met koud en warmaansluiting. De inox ketelrand heeft een dikte van 1,5 mm, AISI 304 en de ketelbodem, AISI 316, is corrosievrij, met de dikte van 2,5 mm. Het deksel tenslotte heeft een dikte van 1,2 mm.
Capaciteit: 50 liter.

De toestellen op gas worden verwarmd aan de hand van roestvrijstalen branders, voorzien van waakvlam en piezo-ontsteking. Men onderscheidt gastoestellen met directe en indirecte verwarming, waarbij de indirect verwarmde kookketels een roestvrijstalen buitenmantel, AISI 304 dikte 2 mm, bevatten. De druk in deze mantel wordt gecontroleerd door een drukventiel, boven op de ketel. Het waterniveau in de mantel kan aan de hand van een controlelampje vooraan de ketel, afgelezen worden.

De elektrische toestellen zijn voorzien van inox verwarmelementen die zich binnen in de mantel bevinden. Ze worden gecontroleerd door een thermostaat.



PE7NI05



PG7ND05
PG7ND05

| Combinaties: | Code | Vermogen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Elektrische kookketel:** | | | |
| Met indirecte verwarming | PE7NI05 | 400V/3N-6kW | 5309 |
| **Kookketel op gas:** | | | |
| Met directe verwarming | PG7ND05 | 11kW | 3942 |
| Met indirecte verwarming | PG7NI05 | 11kW | 5339 |

# METOS 700 NEUTRAAL ELEMENT

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal, met een dikte van 1,2 mm. Het werkblad is voorzien van een neergeplooide rand vooraan.
Qua onderbouw is er ook bij de neutrale elementen een keuzemogelijkheid.
Men kan kiezen voor een open onderbouw met of zonder lade en een gesloten onderbouw met draaideur, eveneens met of zonder lade.

| Combinaties: | Code | Afmetingen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| **Met open onderbouw:** | | | |
| Met lade GN 1/1 | EN72G1C | 400x700x900mm | 924 |
| Zonder lade GN 1/1 | EN72GPS | 400x700x900mm | 724 |
| Met lade GN 1/1 | EN74G1C | 800x700x900mm | 1260 |
| Zonder lade GN 1/1 | EN74GPS | 800x700x900mm | 950 |
| **Met gesloten onderbouw:** | | | |
| Met draaideur en lade GN 1/1 | EN72A1C | 400x700x900mm | 1077 |
| Met draaideur, zonder lade GN 1/1 | EN72APS | 400x700x900mm | 879 |
| Met draaideuren en lade GN 1/1 | EN74A1C | 800x700x900mm | 1570 |
| Met draaideuren, zonder lade GN 1/1 | EN74APS | 800x700x900mm | 1259 |

# Distributie

- Burlodge regeneratiesysteem
- Gastronorm- en serveerwagens
- Korven- en bordenwagens
- Afruimwagens
- Bain-marie wagens
- Mobiele stapelaars

# BURLODGE REGENERATIEWAGENS

Vanaf voedselbereiding tot maaltijdservice. Onze bedrijfscultuur en gerenommeerde expertise bieden cateringsystemen met een allesomvattende visie en creatieve oplossingen.

**De voordelen van de Burlodge-systemen:**

- Egale warmteverdeling door convectie.
- Geen speciaal porselein nodig.
- Gebruik van disposables is mogelijk.
- Geïsoleerde wagens.
- Warm en koud gescheiden.
- Reinigingsvriendelijk.
- Hygiënische uitvoering.

Het regenereren door middel van convectie (hete lucht) is een beproefde technologie die reeds gedurende vele jaren uitvoerig gebruikt wordt in de grootkeuken. De methode biedt ongekende culinaire mogelijkheden, dankzij de uniforme bewaar- en regeneratietemperatuur, zonder uitdroging of zacht worden van de gerechten. Deze voordelen vergroten de keuze van de maaltijden aanzienlijk, speciaal bij gefrituurde, gegrilde en gegratineerde producten en dragen op deze wijze bij een maaltijd te serveren die aan de hoogste culinaire eisen voldoet.

Globaal wordt binnen kookprocessen een onderscheid gemaakt in gekoppeld en ontkoppeld koken. Koken op de traditionele manier wordt ook wel gekoppeld koken genoemd, ontkoppeld koken is in eerste instantie gelijk aan het gekoppelde kookproces, maar in plaats van warm te portioneren wordt de bereide voeding teruggekoeld en op het gewenste moment koud geportioneerd. De geportioneerde voeding wordt, afhankelijk van de keuze, geregenereerd en getransporteerd of andersom en vervolgens geconsumeerd. Burlodge biedt systemen voor de gekoppelde en de ontkoppelde keuken.

De systemen die Burlodge u kan bieden, zorgen voor een geïsoleerd voedseltransport en een actieve koeling tot op het moment van regeneratie en tijdens de regeneratie. Door een geïsoleerde tussenwand in de wagens blijven tijdens het regeneratieproces salades en desserts gekoeld terwijl de warme componenten door middel van convectiewarmte op de juiste temperatuur worden gebracht.

# BURLODGE REGENERATIEWAGENS

# DE B-POD

De B-POD is een innovatief systeem op basis van geventileerde lucht. De circulatie van hete lucht en actieve koeling maakt het systeem geschikt voor zowel warme- als koude lijn.

Het systeem bestaat uit een basisstation (BPod) en een neutrale geïsoleerde maaltijdverdeelwagen (Pod). Door het te "nesten" plaatst u de Pod in de B-Pod, waarna deze door het basisstation wordt herkend. Op het ingestelde tijdstip gaat het van koelen over naar regenereren. Er kan ook handmatig een "boost" programma gestart worden.

# DE B-POD

Het "nesten" van de wagen vereist geen enkele manipulatie van buitenaf. Nadat de wagen is "genest" zijn, ook tijdens regeneratie of boost, blijven alle dienbladen bereikbaar om eventuele menuwijzigingen door te voeren.

Alle elektrische componenten zijn gemonteerd in het basisstation en zijn volledig afgezekerd. Een laag voltage controlepaneel uitgevoerd in klasse 2, gaat voor verbeterde veiligheid. Maximaal thermostaat voor hoge temperatuur. Gesloten en geventileerd elektrisch compartiment.

Het basisstation is volledig geconstrueerd uit RVS, wordt bevestigd aan de grond en heeft een oppervlakte van 866mm bij 985 mm. Standaard beschikt het station over 3 regenereercycli (met twee tijden en temperaturen) welke kunnen worden voorzien van een automatische start. Deze automatische start kunnen aangepast worden naargelang de instelling verschil maakt tussen week en weekend. Het basis station kan worden uitgevoerd met BCardWise systeem, dit is een datalogging systeem voor het downloaden van operationele informatie, of met een centraal monitoring systeem, "Bnetwise+". Het centrale monitoring systeem geeft u (in reële tijd) de mogelijkheid controle te hebben over alle units (waar ook geplaatst) van start tot stop, temperatuur etc. Het gehele systeem kan ook via WiFi operationeel gemaakt worden.

De transportwagen is gemaakt uit een combinatie van RVS en aluminium, waardoor een sterke maar lichte constructie is ontstaan. Uiteraard is de wagen voorzien van een uitstekende isolatie (30mm polyurethaan schuim) wat de temperaturen voor langere tijd tijdens transport waarborgt. Afhankelijk van uw wens is de transportwagen geschikt voor 20-24-26 of 30 dienbladen.

| Metos | Code | Afmetingen mm |
|---|---|---|
| POD Laag 20 | POS.000+POG.020 | 880x790x1407mm |
| POD Laag 24 | POS.000+POI.020 | 880x790x1407mm |
| POD Hoog 26 | POT.000+POW.020 | 880x790x1647mm |
| POD Hoog 30 | POT.000+PON.020 | 880x790x1647mm |
| B-POD station | POA.300-1+ .300.12 | 985x890x1869/2109mm |

| Metos opties | Code |
|---|---|
| Handgreep | POA.020 |
| Centrale rem | POA.025 |
| Zijdelings schap | POA.030 |
| Afdelingslocalisatie | POA.040 |

# “READY TO SERVE” (RTS)

Door zijn innovatieve opvatting en constructie, en zijn futuristisch ontwerp, bevindt de RTS zich aan de top van de technologie voor de distributie van individuele dienbladen.

De Ready To Serve is de nieuwste ontwikkeling van Burlodge voor maaltijden in de warme lijn.
Een hoogtechnologisch single tray maaltijddistributiesysteem dat U een antwoord biedt als warme en koude maaltijden moeten geserveerd worden aan uw patiënten.

De RTS ondersteunt voorbereiding van dienbladen in de warme lijn en biedt een effectieve manier voor het transporteren en verdelen van warme en koude maaltijden. De RTS is een innovatieve, state of the art trolley, die kwalitatief hoogstaande resultaten en hoge standaarden van maaltijdveiligheid promoot.

# “READY TO SERVE” (RTS)

**Vervaardiging**
Deze trolley wordt vervaardigd uit een combinatie van 304, 18/10 roestvrijstaal en aluminium, waardoor het geheel sterk en duurzaam, alsook gemakkelijk manoeuvreerbaar wordt.
De RTS wordt op een unieke manier vervaardigd: de structuur is een solide frame waarop alle componenten en panelen worden gemonteerd. Zo worden gemakkelijke toegang en kostenarm onderhoud verzekerd. De basis bestaat uit aluminium, omringd door een rubber stootrand. De door Burlodge vervaardigde toestellen beantwoorden aan de ISO 14001 normen en standaarden; dit spreekt uiteraard voor zich.

**Unieke voordelen en toepassingen:**
- Opwarmen en warm houden van maaltijden geschiedt met behulp van thermoconvectie. De koude componenten blijven gekoeld door een systeem met geforceerde lucht. Warme en koude componenten blijven perfect op temperatuur op hetzelfde dienblad, met een minimum aan temperatuursbeïnvloeding.
- In de RTS kan ieder type recipiënten gebruikt worden. Zowel porselein, thermoresistente plastics, disposables, als thermoresistente papierproducten.
- De RTS heeft twee deuren die volledig openen en zo elkaar overlappen. Zo heeft de operator snelle en vlotte toegang tot beide kanten van de trolley.
- Het bedieningspaneel is ten allen tijde goed zichtbaar, ook met geopende deuren.
- De stootpanelen van de trolley zijn gemaakt van ABS, een kunststof dat stevig, duurzaam en zeer goed onderhouden kan worden. Dit materiaal weerstaat chemicaliën en vlekken.
- De RTS is beschikbaar in vier capaciteiten: 20, 24, 26, of 30.
- De twee laterale handgrepen bieden een veilige en gemakkelijke manier voor het verplaatsen van de trolley.
- Net zoals alle andere trolleys van Burlodge bieden de degelijke, beproefde, dubbelgelagerde non-marking wielen een ultiem rolcomfort.
- De RTS is uiterst wendbaar en stabiel: Deze wagen is uitgerust met zes wielen (optie). Doordat de middenste wielen vast staan, en de vier uiterste zwenken, kan de RTS zonder moeite om zijn eigen as draaien. Bochten en moeilijke doorgangen worden dus als het ware verslonden door dit oerdegelijke staaltje spitstechnologie.

| Metos | Code | Afmetingen mm |
|---|---|---|
| RTS short20 (230V) | S2S.100 + S3G.000 | 986x778x1482mm |
| RTS short24 (230V) | S2S.100 + S3I.000 | 986x778x1482mm |
| RTS short20 (400V) | S2S.300 + S3G.000 | 986x778x1482mm |
| RTS short24 (400V) | S2S.300 + S3I.000 | 986x778x1482mm |
| RTS tall26 (230V) | S2T.100 + S3W.000 | 986x778x1722mm |
| RTS tall30 (230V) | S2T.100 + S3N.000 | 986x778x1722mm |
| RTS tall26 (400V) | S2T.300 + S3W.000 | 986x778x1722mm |
| RTS tall30 (400V) | S2T.300 + S3N.000 | 986x778x1722mm |

Andere modellen op aanvraag

| Metos opties | Code |
|---|---|
| Vangrail bovenaan | SOA.300 |
| Zijdelings schap | SOA.320 |
| Afdelingslocalisatie | SOA.340 |
| Set van 6 wielen | SOA.360 |
| Handgreep | SOA.380 |
| Remmen voor 4 wielen | N2A.007 |
| Remmen voor 6 wielen | N2A.008 |

Andere opties op aanvraag

| Metos dienbladen | Code | Afmetingen mm |
|---|---|---|
| beige kleur | S00.000.01 | 575x325mm |
| groene kleur | S00.000.02 | 575x325mm |
| oranje kleur | S00.000.03 | 575x325mm |
| beige kleur | S00.000.30 | 530x325mm |
| groene kleur | S00.000.32 | 530x325mm |
| oranje kleur | S00.000.34 | 530x325mm |

# NOVAFLEX II

In 2002 introduceerde Burlodge het meest geavanceerde enkelvoudig dienblad maaltijddistributiesysteem van deze tijd, de Novaflex I. De Novaflex beatwoordt aan de eisen die hedendaags gesteld worden aan een efficiënt, robuust maaltijddistributiesysteem, dat bovendien gebruik van depersonaliseerde individuele patiëntendienbladen toelaat. Hij is inzetbaar voor zowel warme als koude lijn.

Maaltijddienbladen worden in de Novaflex II geplaatst in een vaste geïsoleerde scheidingswand, die de warme en koude kant gescheiden houdt. Het unieke systeem laat toe om de beschikbare ruimte op het dienblad tussen warm/koud in verhouding te vergroten of verkleinen; de dienbladen kunnen verschoven worden in de geïsoleerde wand. Dit biedt een maximum aan flexibiliteit in menukeuze en keuze van recipiënten.

De Novaflex II is de samensmelting van de nieuwste constructiemethoden en materialen met een uniek design, die het meest innovatieve maaltijddistributiesysteem vormen.

De Novaflex II is vervaardigd uit een combinatie van AISI 304 roestvast staal en aluminium, waardoor een sterke constructie ontstaat, die licht en zeer wendbaar is, alsmede een lange levensduur kent. Door de constructie en het ontwerp van dit systeem zijn mechanische en elektrische componenten eenvoudig bereikbaar voor reparatie of vervanging.

# NOVAFLEX II

- Regenereren of warmhouden wordt gerealiseerd middels thermoconvectie - de circulatie van hete lucht. Warme en koude temperaturen zijn altijd consistent, ongeacht de toepassing binnen koude of warme lijn. Koude componenten blijven gekoeld tot het dienblad wordt uitgenomen.
- Mogelijkheden tot gebruik van diverse serviesmaterialen zoals porselein, disposables, melamine, folie en papier.
- De nieuwste "vaste" verdelerwand zorgt voor de scheiding van de koude en warme sectie van het dienblad, zonder extra handelingen. De grootte van de koude en warme sectie van het dienblad kan hierdoor per dienblad verschillen (enkel bij de 530 mm dienbladen.)
- De Novaflex II is leverbaar met een vaste dienbladen support met verdelerwand, of met een uitneembare module – de Transflex.
- De deuren van de ovensectie zijn 180° te openen en de koude sectie opent 270°. De deuren kunnen worden vergrendeld.
- Het bedieningspaneel is goed afleesbaar tijdens gebruik van het systeem. Ook wanneer de deuren geopend zijn.
- De voor-, achter- en bovenzijde zijn vervaardigd uit slagvast ABS materiaal.
- U Kunt kiezen uit 3 kleuren: lichtgroen, donkergroen/beige en kaneeloranje.
- Optioneel kan de Novaflex II geleverd worden met een 6-wielen configuratie, om een optimale wendbaarheid te garanderen.
- De binnenzijde van het compartiment is voorzien van ronde hoeken voor een optimale reiniging.
- Voor transport van en naar de afdeling kunnen zowel de Novaflex II als de Dollyflex en Transflex voorzien worden van een opklapbare trekhaak.
- De Novaflex II wordt standaard geleverd met afsluitbare deuren en een houder voor identificatie van de afdelingen.

**Uniek enkel dienbladsysteem**
Geschikt om individuele wensen op flexibele wijze tegemoet te komen. De dienbladen worden geplaatst op een vaste verdeler die zorgt voor de scheiding tussen de koude en warme sectie van het systeem. Afhankelijk van de menukeuze zullen mensen verschillende koude en warme sectie, per niveau, te laten verschillen '(enkel bij de 530mm dienbladen). Wanneer er geen dienblad wordt geplaatst werkt de verdelerwand eveneens optimaal. Het dienblad is vlak, uitstekend stapelbaar, geschikt voor gebruik van placemats, 530x325mm (GN1/1) of 575x325, en leverbaar in 3 kleuren: beige, lichtgroen en kreeft.

**Bedieningspaneel, voor programmeren en controle**
- Aan/uit toets.
- 3 programmeerbare cycli
- Weergave van: temperatuur koude zijde, temperatuur warme zijde en kerntemperatuurmeter.
- Programmeerbare Auto-Timer.
- Akoestisch signaal bij einde cyclus
- Codes voor foutmeldingen
- Smartcard lezer
- Grafisch

**On-Line monitoring, en HACCP controle systeem**
De Novaflex II wordt standaard geleverd met HACCP registratie technologie, BWise genaamd.
Optioneel kunnen de toestellen voorzien worden om, via een netwerk, een gecentraliseerd informatiesysteem te vormen. Met dit systeem is het mogelijk alle wagens vanaf een centrale PC "on line" te monitoren, uit te lezen, te bedienen, en te programmeren. Er kan geopteerd worden voor een "Opgedragen Netwerk", "Ethernet Netwerk" of WiFi" – draadloos.

| Novaflex II-wagen | Code | Afmetingen mm | Aansluiting |
|---|---|---|---|
| Novaflex II – klein | N2S.320 | 1197x765x1380mm | 400V/3N – 7,6kW |
| Novaflex II – groot | N2T.320 | 1197x765x1620mm | 400V/3N – 7,6kW |
| Novaflex II – klein | N2S.420 | 1197x765x1380mm | 230V/3N – 7,6kW |
| Novaflex II – groot | N2T.420 | 1197x765x1620mm | 230V/3N – 7,6kW |
| **Dollyflex – transferwagentje voor transflex** | | | |
| Dollyflex | NOA.001 | 765x793x951mm | |

Andere modellen en opties op aanvraag

# MULTIGEN

Multigen II
Neerklapbare dienbladrail met inox buisprofielen.

Deze wagens regenereren uw maaltijden met behulp van geforceerde heetluchtcirculatie. Dit principe verzekert een gelijkmatig verwarmde en consistente regeneratie.
De ovens (elk ovencompartiment afzonderlijk) kunnen maximum 8 maal 1/1GN ontvangen. De bovenplaat biedt ruimte voor 4 maal 1/1GN bij Multigen, en 2 maal 1/1GN bij Minigen.

Het is mogelijk om (bij Multigen) de bovenplaat slechts voor de helft op te warmen. De uitneembare glijders in de oven zijn gemaakt van RVS en voorzien van antituimelprofiel en eind-stops. De dubbelgelagerde wielen met non-marking bekleding bieden en uiterst vlotte verplaatsbaarheid. Dankzij de vrij kort gehouden wielbasis zijn deze toestellen bovendien uiterst wendbaar.

**Veiligheidssysteem:**
- Volledige elektrische isolatie.
- Rondom aangebrachte ABS stootpanelen.
- Veiligheidsthermostaat.
- Scheidingscontactor.
- Error codes voor een snelle foutdiagnose.
- Afsluitbare deurgrepen.
- Laagspanningskring.
- Verwarmingselementen voor bordenverwarmer zijn niet zicht- of aanraakbaar aangebracht.

**Hygiëne:**
- Gemakkelijke toegang tot de compartimenten
- Verwijderbare glijders en deurdichtingen voor gemakkelijk en grondig reinigen
- Ronde hoeken
- Geen las- of felsnaden in het ovencompartiment, deze compartimenten worden geplooid uit één plaat.

**Geïntegreerd transportsysteem (ITS)**
ITS is een toepassing die u in staat stelt de maaltijden per afdeling te beladen in de transfer modules in centrale ruimtes, en hierna te transporteren naar elke locatie. Deze actie kan plaatsvinden ver voordat de maaltijdservice begint. De maaltijdcomponenten worden gekoeld bewaard.

Controlepaneel met temperatuursonde.

| Metos | Code | Afmetingen mm |
|---|---|---|
| Minigen | M50.300 | 820x750x955/1020mm |
| Multigen I | M51.300 | 820x750x955/1020mm |
| Multigen II | M52.300 | 1220x750x955/1340mm |
| Multigen III | M53.300 | 1405x750x955/1340mm |
| Opties | Op aanvraag | |

Twee compartimenten met verschillende regeneratiemogelijkheden.

Eén compartiment.

Optionele transfer wagen.

Isolatiehoes.

PÄIVÄHUONE

# METOS ASSORTIMENT VAN KEUKENWAGENS

Dit assortiment is voorzien van keukenwagens voor uiteenlopende doeleinden. De karretjes zijn zeer stevig en ontworpen voor dagelijks gebruik. Alle wagents zijn samengesteld uit inox constructie en geleidingsrails in polypropyleen met opkantje om het wegglijden van vaatwasmanden te voorkomen.

De wagens zijn zeer makkelijk en licht in gebruik. Dit omdat zij voorzien zijn van 4 zwenkwielen, met diameter 125 of 75 mm, waarvan 2 met rem.

De meeste wagentjes zijn uitgerust met verscheidene opties. Zo kan men bijvoorbeeld een stootrand bestellen die ervoor zorgt dat de wagen nog sterker is en minder snel beschadigd wordt.

De nodige opties dienen wel besteld te worden samen met de wagen.

**FLAT PACK - Zelfbouwpakket**

De meeste wagens zijn leverbaar in flat pack, meerbepaald als bouwpakket. Ze zijn makkelijk samen te stellen en te monteren.

De bouwpakketten zijn makkelijk samen te stellen en te monteren.

De optionele stootrand maakt de wagens nog sterker. Dient samen met de wagen besteld te worden en is niet leverbaar in zelfbouwpakket

# METOS GASTRONORMWAGENS

Metos GNT-7 GN wagen
met rvs bovenlegschap

De metos gastronormwagens kunnen gebruikt worden in de keuken, voor transport en voor het opslaan van bereidingen. De wagen is robuust en volledig in inox. Ze zijn voorzien van 4 zwenkwielen met diameter 125mm, waarvan 2 met rem. De geleidingsrails zijn eveneens voorzien van opstand om het wegglijden van gastronormen tegen te gaan.

Accessoire: rvs legschap met geluidsisolatie

De GNT-7 wagen heeft een capaciteit van 7 GN1/1 en de GNT-14, 14 GN1/1 schalen. De tussenafstand bedraagt 75mm. De GNT-12 wagen heeft een capaciteit van 12 GN1/1 en de GNT-24, 24 GN1/1 schalen. De tussenafstand bedraagt 105mm.

Metos GNT-14 GN wagen
met rvs bovenlegschap

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| GNT-7 | 4554056 | 410x588x850 | 470 |
| GNT-14 | 4554058 | 770x588x850 | 604 |
| GNT-12 | 4554060 | 410x588x1570 | 689 |
| GNT-24 | 4554062 | 770x588x1570 | 1114 |

| Accesories | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Rvs bovenlegschap GNT-7/12 | 4554182 | 385x565x70 | 132 |
| Rvs bovenlegschap GNT-14/24 | 4554184 | 750x565x70 | 105 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP GNT-7 | 4554204 | 1255x610x153 | 448 |
| FP GNT-14 | 4554206 | 1255x610x153 | 576 |
| FP GNT-12 | 4554208 | 1775x610x153 | 658 |
| FP GNT-24 | 4554210 | 1775x610x153 | 1063 |

Metos GNT-12 GN wagen

Inox bovenlegschap voor GNT-
14/24 wagens

Metos GNT-24 GN wagen

Metos SHT-75 schappenwagen

# METOS SCHAPPENWAGENS

De Metos SHT-75 schappenwagen is stevig en geheel gemaakt van roestvrijstaal. De schappen hebben een afgeronde verhoogde rand en geluidisolatie aan de onderzijde. Model SHT-90 heeft plastic rooster scappen en een roestvrijstalen frame. De ruimte tussen de schappen is 370 mm.

Gelagerde zwenkwielen, waarvan twee met remmen. Maximale laadgewicht 120 kg.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Schappen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SHT-75 | 4554064 | 765x585x1570 | 4 stuks 730x550 | 764 |
| SHT-90 | 4554066 | 970x480x1570 | 4 stuks 900x450 | 689 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP SHT-75 | 4554212 | 1775x610x153 +1480x645x380 | 730 |
| FP SHT-90 | 4554214 | 1775x610x153 | 658 |

# METOS SERVEERWAGENS

Metos SET-70/2 serveerwagen

Metos SET-75/2 serveerwagen

De Metos serveerwagens zijn rubuust en volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. De duwbeugel ontstaat uit één doorlopend stuk met de poten, wat het geheel extra stevig maakt. De legschappen zijn voorzien van een kleine keringsrand en onderaan geluidsisolatie. Capaciteit met twee legvlakken, 80kg. Met drie legvlakken, 120kg.

Optie: stootrand
Accessoire: rvs legschap met geluidsisolatie

**Twee legvlakken met tussenafstand 495 mm**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Legvlakken mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-70/2 | 4554068 | 685x485x800* | 2 stuck 650x450 | 492 |
| SET-75/2 | 4554070 | 765x585x800* | 2 stuck 730x550 | 503 |
| SET-105/2 | 4554072 | 1120x585x800* | 2 stuck 1085x550 | 574 |

*hoogte handel 900 mm

**Drie legvlakken met tussenafstand 230 mm**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Legvlakken mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-75/3 | 4554074 | 765x585x800* | 3 stuck 730x550 | 665 |
| SET-105/3 | 4554076 | 1120x585x800* | 3 stuck 1085x550 | 746 |

*hoogte handel 900 mm

| Opties | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Stootrand SET-70* | 4554172 | 740x540 | 187 |
| Stootrand SET-75* | 4554174 | 820x640 | 195 |
| Stootrand SET-105* | 4554176 | 1175x640 | 205 |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| RVS afvalbak 2x11 liter | 4554190 | inclusief houder | 181 |
| Set wielen SET-70 | 4554173 | | 160 |
| Set wielen SET-75 | 4554175 | | 189 |

*bestellen tegelijk met wagen

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP SET-70/2 | 4554216 | 1480x645x380 | 469 |
| FP SET-75/2 | 4554218 | 1480x645x380 | 480 |
| FP SET-105/2 | 4554220 | 1480x645x380 | 548 |
| FP SET-75/3 | 4554222 | 1480x645x380 | 635 |
| FP SET-105/3 | 4554224 | 1480x645x380 | 712 |

Metos SET-75/3 serveerwagen

Metos SET-105/3 serveerwagen

# METOS SERVEERWAGENS ZONDER HANDVAT

De Metos serveerwagens is stevig en geheel gemaakt van roestvrijstaal. De schappen hebben een afgeronde verhoogde rand en geluidisolatie aan de onderzijde. De ruimte tussen de schappen is 495 mm, bij hoge modellen 595 mm. Gelagerde zwenkwielen, waarvan twee met remmen. Maximale gewicht 80 kg.

**Hoogte 800 mm, ruimte tussen schappen 495 mm**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Schappen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-75WH/2 | 4554078 | 765x585x800 | 2 stuks 730x550 | 501 |

**Hoog model, hoogte 900 mm, ruimte tussen schappen 595**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Schappen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-75WH/2hoog | 4554080 | 765x585x900 | 2 stuks 730x550 | 518 |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Stootrand SET-75* | 4554174 | 820x640 | 195 |
| RVS afvalbak 2x11 liter | 4554190 | inclusief houder | 181 |

*bestellen tegelijk met wagen

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP SET-75WH/2 | 4554226 | 1480x645x380 | 501 |
| FP SET-75WH/2hoog | 4554228 | 1480x645x380 | 518 |

Metos SET-75WH/2

# METOS SERVEERWAGENS MET BEUKEN SCHAPPEN

De Metos serveerwagen is stevig en heeft een roestvrijstalen constructie. De schappen zijn van bruin beuken en uitgerust met een verhoogde rand van 2 cm. De ruimte tussen de schappen van de wagen met 2 schappen is 485 mm en van de wagen met 3 schappen 220 mm. Gelagerde zwenkwielen, waarvan twee met remmen. Maximale laadgewicht 80 kg.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Schappen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-70/2hout | 4554082 | 710x445x800* | 2 stuks 640x430 | 702 |
| SET-70/3hout | 4554084 | 710x445x800* | 3 stuks 640x430 | 941 |
| | | *hoogte handel 900 mm | | |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen pakket mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP SET-70/2hout | 4554230 | 1480x645x380 | 671 |
| FP SET-70/3hout | 4554232 | 1480x645x380 | 898 |

Metos SET-70/2
houten serveerwagen

Metos SET-70/3 houten serveerwagen

# METOS KLEUTERSCHOOL WAGENS

De Metos kleuterschool wagen is stevig en geheel gemaakt van RVS. De schappen hebben een afgeronde verhoogde rand en geluidisolatie aan de onderzijde. De ruimte tussen de schappen is 300 mm. Gelagerde zwenkwielen, waarvan twee met remmen. Maximale laadgewicht 80 kg.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Schappen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SET-75/2laag | 4554086 | 765x585x600* | 2 stuks 730x550 | 456 |
| | | *hoogte handel 800 mm | | |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| RVS afvalbak 2x11 liter | 4554190 | inclusief houder | 181 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP SET-75/2laag | 4554234 | 1480x645x380 | 435 |

Metos SET-75/2laag kleuterschool wagen

# METOS KORVENWAGENS VOOR 500 x 500 mm KORVEN

BAT-8 korvenwagen met stootrand, bovenlegschap en afdruipbak

De Metos korvenwagens zijn geschikt voor het opslaan en transporteren van vaatwaskorven. Het frame is uitgevoerd in inox, met geleidingsrails in polypropyleen. Voorzien van een opkant aan de uiteinden om het wegglijden van de korven te voorkomen.
Opties: stootrand, rvs bovenlegschap en rvs afdruipbak

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aantal korven | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| BAT-4 | 4554088 | 590x590x800 | 4 korven/ 160/120mm | 366 |
| BAT-5 | 4554090 | 590x590x1050 | 5 korven/ 160 mm | 392 |
| BAT-6high | 4554476 | 590x590x1570 | 6 korven/228 mm | 444 |
| BAT-8 | 4554092 | 590x590x1570 | 8 korven/ 160 mm | 444 |

| Opties | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Stootrand BAT* | 4554164 | 645x645 | 187 |
| Afdruipbak | 4550064 | 510x510x50 | 67 |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Rvs bovenlegschap | 4554160 | 510x560x35 | | 54 |
| Rvs bovenlegschap | 4554528 | 565x565x70 | tot bovenaan | 95 |

*bestellen tegelijk met wagen

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP BAT-4 | 4554236 | 1255x610x153 | 350 |
| FP BAT-5 | 4554238 | 1255x610x153 | 374 |
| FP BAT-6high | 4554478 | 1775x610x153 | 424 |
| FP BAT-8 | 4554240 | 1775x610x153 | 424 |

BAT-4 korvenwagen met stootrand

De afdruipbak wordt onderaan de wagen geplaatst om het druipen van de vaat op te vangen.

# METOS SERVEERWAGEN MET KORVEN

De serveerwagen met korven is perfect voor zelfbedieningen. Hij heeft een capaciteit van 6 korven. Bovenaan is het frame schuin afgesneden om de bereikbaarheid van koppen of glazen te vereenvoudigen. Het frame is volledig uitgevoerd in inox met geleiders in polypropyleen. Deze zijn eveneens voorzien van opkanten aan de uiteinden om het wegglijden van de korven te voorkomen.
Opties: stootrand, rvs bovenlegschap en rvs afdruipbak

| Metos | Code | Afmetingen mm | Aantal korven | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| BAT-6 | 4554094 | 590x590x1570 | 6 baskets/195 mm | 427 |

| Opties | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Stootrand BAT* | 4554164 | 645x645 | 187 |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Afdruipbak | 4550064 | 510x510x50 | 67 |
| Rvs bovenlegschap | 4554160 | 510x560x35 | 54 |

*bestellen tegelijk met wagen

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP BAT-6 | 4554242 | 1775x610x153 | 408 |

Metos BAT-6 serveerwagen met korven

# METOS BORDENHOUDERSWAGEN

De Metos bordenhouderswagen voor het vervoer en de opslag van de borden in bordenhouders. Stevige roestvrijstalen constructie. Gelagerde zwenkwielen, waarvan twee met remmen. Optie: de wagen kan worden uitgerust met een stootrand.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Capaciteit/ruimte tussen schappen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| PCT-6** | 4554104 | 1010x415x900 | 6 dinerborden houders/475 mm | 573 |
| PCT-8 | 4554106 | 765x630x900 | 8 dinerborden houders/475 mm | 550 |
| PCT-12 | 4554108 | 765x630x1300 | 12 dinerborden houders/425mm | 760 |
| PCT-12laag | 4554109 | 1010x630x900 | 12 dinerborden houders/475mm | 768 |

| Accessoires | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Stootrand PCT-6* | 4554168 | 1065x470 | 197 |
| Stootrand PCT-8/12* | 4554166 | 820x685 | 197 |
| Stootrand PCT-12laag* | 4554534 | 1065x685 | 197 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP PCT-6** | 4554248 | 1480x645x380 | 529 |
| FP PCT-8 | 4554250 | 1480x645x380 | 506 |
| FP PCT-12 | 4554252 | 1480x645x380 | 720 |
| FP PCT-12laag | 4554253 | 1480x645x380 | 701 |

*bestellen tegelijk met wagen **eenzijdige

Tweezijdige bordenhouderwagen PCT-8

Eenzijdige bordenhouderwagen PCT-6
met optionele stootrand

Tweezijdige bordenhouderwagen PCT-12laag

Tweezijdige bordenhouderwagen PCT-12

# METOS DIENBLAD EN BESTEK WAGENS

De Metos TCT dienbladen en bestekwagen is stevig en van roestvrijstaal. De capaciteit is ongeveer 100/200 dienbladen. Het schap heeft een afgeronde opstaande rand en geluidsisolatie aan de onderkant. Gelagerde wielen, twee met rem. Model TCT-45 is uitgerust met twee kunststof bestekbakken, TCT-75 met vier. Optie: roestvrijstalen schap.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Capaciteit | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| TCT-45 | 4554100 | 425x590x1005 | 100 stuks | 415 |
| TCT-75 | 4554102 | 765x590x1005 | 200 stuks | 463 |

| Accessoires | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| RVS schap TCT-45 | 4554186 | 350x285x60 | 26 |
| RVS schap TCT-75 | 4554188 | 690x285x60 | 37 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP TCT-45 | 4554244 | 1255x610x153 | 397 |
| FP TCT-75 | 4554246 | 1255x610x153 | 429 |

Metos TCT-75 dienbladen en bestekwagen

# METOS AFRUIMWAGENS

Het goed georganiseerd afruimen van vaatwerk verhoogd de tevredenheid van de klant en vereenvoudigd het werk voor het keukenpersoneel. Het grote diversiteit in het aanbod van deze wagens zorgt voor efficiënt afruimen, ook wanneer daar niet veel ruimte voor is.

Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal en voorzien van 4 zwenkwielen, 125mm, waarvan 2 met rem. Bevat 2 legvlakken en 1 uitschuifbaar legvlak, een opzetstuk voor bestek en 4 plastic bestekcontainers.

Accessoire: vuilbakje met aanhangstuk en plastic containers.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Legvlakken mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| COT-75 | 4554110 | 765x585x800/1300 | 2 stuks 730x550 | 678 |
| COT-75laag | 4554112 | 765x585x700/1100 | 2 stuks 730x550 | 670 |

| Toebehoren | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Rvs afvalbak 2x11 liter, inclusief houder | 4554190 | 270x370x325 | 181 |
| Rvs bovenlegschap TCT-75 | 4554188 | 690x285x60 | 37 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP COT-75 | 4554254 | 1480x645x380 | 634 |
| FP COT-75laag | 4554256 | 1480x645x380 | 625 |

De COT-75 met inox aanhangvuilbakje en een wagen voor vaatwaskorven BAT-4.

Roestvrijstalen vuilbakje 2x11 liter voor COT-75

Dienbladhouder voor COT-110 en COT-282

Bestekhouder voor COT-110

Schuin bordenafzetstuk voor COT-110

COT-110 afruimwagen met bestekhouder, vuilbak en dienbladhouder.

Deze afruimwagen geeft de mogelijkheid om het vaatwerk rechtstreeks te sorteren in vaatwasmanden. De wagen heeft een capaciteit van 5 manden met een tussenafstand van 165mm. De geleidingsrails zijn ook hier voorzien van opkanten om het wegglijden van de manden te voorkomen. Volledig uitgevoerd in roestvrijstaal, met 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem. Aan de rechterzijde voorzien van een legvlak. Optioneel: stootrand

Andere opties: extra rek, dienbladhouder, vuilbak (incl. houder en deksel), afdruipvlak, bestekhouder

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| COT-110 | 4554114 | 1128x590x1040 | 663 |

| Accessories | Code | | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Stootrand COT-110 | 4554170 | bestellen tegelijk met wagen! | 1185x645 | 193 |
| Schuin bordenafzetstuk | 4554178 | aan de rechter zijde van de wagen | 515x560x180 | 143 |
| Bovenlegschap | 4554160 | aan de linker zijde van de wagen | 510x560x35 | 54 |
| Dienbladhouder | 4554180 | rechter/linker zijde van de wagen | 570x280x310 | 157 |
| Vuilbak 30 l met houder | 4554442 | aan de linker zijde van de wagen | 540x210x125 | 181 |
| Bestekhouder | 4554200 | rechter/linker zijde van de wagen | 540x210x125 | 112 |
| Afdruipbak | 4550064 | aan de linker zijde van de wagen | 510x510x50 | 67 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen verpakking mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP COT-110 | 4554258 | 1480x645x380 | 633 |

# METOS AFRUIMWAGENS

De afruimwagen COT-282 is een lager model dan de COT-110. Hij heeft een capaciteit van 3 korven en is voorzien van een doorlopend bovenlegvlak. De wagen is eveneens uitgevoerd in roestvrijstaal en voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| COT-282 | 4554116 | 1120x585x800* | 572 |
| | | *hoogte handel 900 mm | |
| **Toebehoren** | **Code** | | **Prijs €** |
| Vuilbak met deksel | 4554202 | 310x210x310 | 181 |
| Vuilbak houder | 4554440 | | 63 |
| Afdruipbak | 4550064 | 510x510x50 | 67 |
| **Zelfbouwpakket** | **Code** | **Afmetingen verpakking mm** | **Prijs €** |
| FP COT-282 | 4554260 | 1480x645x380 | 546 |

COT-282 afruimwagen

# METOS MOBIELE UITGIETBAK

Deze uitgietbak is volledig uitgevoerd in roestvrijstaal. Met zijn ronde hoeken en poten, is hij zeer hygiënisch en eenvoudig te reinigen. De inhoud van de uitgietbakken worden steeds weergegeven in de productbenaming. Onderaan voorzien van een aflaatkraan.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Afmetingen kuip mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AV-45 | 4116137 | 470x570x800 | 400x500x250 | 964 |
| AV-50 | 4116144 | 615x765x800 | 550x700x140 | 1045 |
| AV-70 | 4116148 | 470x670x800 | 400x600x300 | 1119 |
| AV-75 | 4187085 | 610x610x700 | 550x550x250 | 1178 |
| AV-90 | 4116151 | 615x765x800 | 550x700x250 | 1296 |
| AV-175 | 4116154 | 610x610x720 | 550x550x550 | 1440 |

AV-45 uitgietbak

# METOS BESTEKKENINWEEKBAK

Deze mobiele bestekken inweekbak, is van een dusdanige grootte dat een universele korf van 500 x 500 mm, perfect ondergedompeld kan worden. Onderaan is hij voorzien van een aflaatkraan. (optie: bestekglijbaan)

| Metos | Code | Afmetingen mm | Kuipdiepte mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 245 | 4551240 | 550x550x700 | 250 | 824 |
| 263 | 4551292 | bestekglijbaan | | 228 |

245 bestekkeninweekbak met bestekglijbaan

Metos korvendolly zonder duwbeugel

Metos korvendolly met duwbeugel

# METOS TRANSPORTWAGEN VOOR KORVEN

De transportwagen of -dolly is volledig uitgevoerd in roestvrijstaal, alsook de duwbeugel. Hij is voorzien van 4 zwenkwielen, 125mm, waarvan 2 met rem.

| Metos | Code | Afmeting mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Dolly zonder duwbeugel | 4554124 | 520x520x205 | 174 |
| Dolly met duwbeugel | 4554126 | 565x580x920 | 217 |

# METOS MULTIFUNCTIOEEL WAGENTJE

Deze wagen kan dienst doen als tranportwagen en als GNtransportwagen. Hij kan gebruikt worden bij het ledigen van bv. friteuse, aardappelschilmachine, groentensnijder... De wagen is volledig uitgevoerd in rvs en is voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. De duwbeugel is voorzien van ophangpunten om de GN-hoogte eenvoudig aan te passen.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| MPT-450 | 4554132 | 570x400x1040 | 446 |

Metos T-450 multifunctioneel wagentje

# METOS TRANSPORTWAGENTJE

De kleine transportwagen is voorzien van een legvlak een duwbeugel in rvs. Het geheel rust op 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. PFT-67 maximale laadgewicht is 120 kg, PFT-75 200 kg.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| PFT-67 | 4554136 | 730x465x920 | 324 |
| PFT-75 | 4554138 | 820x600x900 | 419 |

Metos PFT-67 transportwagentje

Metos PFT-75 transportwagentje

# METOS TRANSPORTWAGEN VOOR LINNEN

Metos LAT linnentrolley

Ideaal voor restaurants en zelfbediening, om op een eenvoudige manier, het linnen op te halen en te transporteren. Volledig uitgevoerd in inox. De sterke linnen doek is door middel van een touw vastgemaakt aan het frame.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| LAT | 4554144 | 800x480x900 | 347 |

| Zelfbouwpakket | Code | Afmetingen pakket mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| FP LAT | 4554272 | 1255x610x153 | 331 |

# METOS BAIN-MARIE WAGENS

De Metos bain-marie wagens zijn ontworpen voor gecentraliseerde én gedecentraliseerde voedseltransport en -distributie. Speciale aandacht is besteed aan de hoge hygiëne vereisten zoals die er bijvoorbeeld zijn in ziekenhuizen. De wagen is gemaakt om de meest veeleisende omstandigheden en zware belasting te doorstaan. De wagens zijn geheel gemaakt van roestvrijstaal. De naadloze afgeronde bakken en kasten zijn gemakkelijk schoon te maken. Het Metos Bain-mariewagen assortiment bestaat uit 7 modellen met 1, 2, 3 of 4 warmhoudbakken en is geschikt voor GN1/1-200 bakken. De wagen wordt geleverd met een open frame met legbord.

De Bain-marie wagens worden geleverd met 4 wielen met een diameter van 125 mm, waarvan 2 met rem, met plaatbevestiging. Bovenste gedeelte geheel gesloten roestvrijstalen constructie; geïsoleerd, buitenmantel mat geslepen, korrel 180, onderframe van buis 30 x 30 mm. Voorzien van 4 zwarte stoothoeken.

Bain-Mariewagen met een diepgetrokken warmhoudbak, geschikt voor een inzetbak maximaal 1/1 Gn-200 mm. De warmhoudbak is verwarmd, 230 V - 850 W, thermostatisch regelbaar van 30-120°C, voorzien van schakelaar/controlelamp. Spiraal aansluitkabel met aangespoten stekker en ophangbeugel. De warmhoudbak is voorzien van een roestvrijstalen kogelkraan. Wagen aan de voorzijde voorzien van een roestvrijstalen duwbeugel met kunststof houders. Het gehele bedieningspaneel is verzonken geplaatst. Alle onderdelen zijn hierdoor tegen stoten beschermd. Het geheel is dusdanig gevormd, dat spatwater niet kan binnendringen.

Bain-mariewagen met 3 diepgetrokken warmhoudbakken

Ingebouwde aftapkranen

Zwenkwielen met rem en stoothoeken

Spiraalsnoer met stekker in een ophangbeugel

| **Bain-Mariewagens**<br>**Bediening aan de voorzijde** | **Code** | **Afmetingen incl.**<br>**stoothoeken** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|
| BAIN-MARIE WAGEN 1 x 1/1 Gn | 4363400 | 602 x 478 x 902 | 230 V - 0,85 kW | 1770 |
| BAIN-MARIE WAGEN 2 x 1/1 Gn | 4363401 | 560 x 774 x 902 | 230 V - 1,7 kW | 2058 |
| BAIN-MARIE WAGEN 3 x 1/1 Gn | 4363402 | 560 x 1111 x 902 | 230 V - 2,55 kW | 2423 |
| BAIN-MARIE WAGEN 4 x 1/1 Gn | 4363403 | 560 x 1449 x 902 | 230 V - 3,4 kW | 3284 |
| **Bediening aan de lange zijde** | **Code** | | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
| BAIN-MARIE WAGEN 2 x 1/1 Gn | 4363404 | 702 x 631 x 902 | 230 V - 1,7 kW | 2217 |
| BAIN-MARIE WAGEN 3 x 1/1 Gn | 4363405 | 1039 x 631 x 902 | 230 V - 2,55 kW | 2551 |
| BAIN-MARIE WAGEN 4 x 1/1 Gn | 4363406 | 1377 x 631 x 902 | 230 V - 3,4 kW | 3621 |

# METOS MOBIELE STAPELAARS

Onverwarmd bordenstapelaar

De Metos mobiele stapelaars zijn de meest ergonomische manier van transport en opslag van borden, dienbladen en korven. Ze worden allemaal geleverd met 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem en zijn uitgerust met een multi-veersysteem dat instelbaar is door het vast- of loshaken van de veren. De borden- en korvenstapelaars zijn leverbaar in een onverwarmde, een verwarmde en een ventilator verwarmde uitvoering.

Onderstaande stapelaars zijn tevens op aanvraag in een design (DFR) versie verkrijgbaar.

De bordenstapelaar heeft 4 zwenkwielen rond 125 mm, waarvan 2 met rem, met plaatbevestiging. Het heeft een geheel gesloten roestvrijstalen constructie en is voorzien van 4 zwarte stoothoeken. De wagen heeft 1 of 2 stapelunits die zijn voorzien van geleidingsrollen. Deze stapelunits zijn instelbaar met het multi-veersysteem door het vast- of loshaken van de veren. Opties zijn: duwbeugel, deksels.

Verwarmd bordenstapelaar

| **Verrijdbaar, onverwarmd, voor 1 stapel borden** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| 1 TN-MS 210 voor borden 160 - 208 mm rond | 4363211 | 1265 |
| 1 TN-MS 240 voor borden 190 - 240 mm rond | 4363212 | 1270 |
| 1 TN-MS 280 voor borden 230 - 280 mm rond | 4363213 | 1276 |
| 1 TN-MS 310 voor borden 260 - 310 mm rond | 4363214 | 1282 |
| 1 TN-MS 340 voor borden 290 - 338 mm rond | 4363215 | 1315 |

| **Verrijdbaar, onverwarmd, voor 2 stapels borden** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| 2 TN-MS 210 voor borden 160 - 208 mm rond | 4363216 | 1396 |
| 2 TN-MS 240 voor borden 190 - 240 mm rond | 4363217 | 1403 |
| 2 TN-MS 280 voor borden 230 - 280 mm rond | 4363218 | 1409 |
| 2 TN-MS 310 voor borden 260 - 310 mm rond | 4363219 | 1415 |
| 2 TN-MS 340 voor borden 290 - 338 mm rond | 4363220 | 1580 |

| **Verrijdbaar, verwarmd 230V - 600 W, voor 1 stapel borden** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| 1 THN-MS 210 voor borden 160 - 208 mm rond | 4363221 | 1462 |
| 1 THN-MS 240 voor borden 190 - 240 mm rond | 4363222 | 1469 |
| 1 THN-MS 280 voor borden 230 - 280 mm rond | 4363223 | 1476 |
| 1 THN-MS 310 voor borden 260 - 310 mm rond | 4363224 | 1482 |
| 1 THN-MS 340 voor borden 290 - 338 mm rond | 4363225 | 1643 |

| **Verrijdbaar, verwarmd 230 V - 1600 W, voor 2 stapels borden** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| 2 THN-MS 210 voor borden 160 - 208 mm rond | 4363226 | 1723 |
| 2 THN-MS 240 voor borden 190 - 240 mm rond | 4363227 | 1731 |
| 2 THN-MS 280 voor borden 230 - 280 mm rond | 4363228 | 1739 |
| 2 THN-MS 310 voor borden 260 - 310 mm rond | 4363229 | 1746 |
| 2 THN-MS 340 voor borden 290 - 338 mm rond | 4363230 | 2058 |

| **Verrijdbaar, ventilatorverwarmd 230 V – 1750 W, voor 2 stapels borden** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| 2 THNU-MS 210 voor borden 160 - 208 mm rond | 4363231 | 2217 |
| 2 THNU-MS 240 voor borden 190 - 240 mm rond | 4363232 | 2227 |
| 2 THNU-MS 280 voor borden 230 - 280 mm rond | 4363233 | 2237 |
| 2 THNU-MS 310 voor borden 260 - 310 mm rond | 4363234 | 2247 |
| 2 THNU-MS 340 voor borden 290 - 338 mm rond | 4363235 | 2463 |

De DFR design stapelaars zijn standaard uitgevoerd met een fraaie geïntegreerde duwbeugel. De verwarmde uitvoering van de DFR stapelaars hebben een spiraalsnoer met stekker in een ophangbeugel aan de achterzijde van de wagen. Alle stapelaars zijn op aanvraag in een DFR uitvoering leverbaar.

# METOS MOBIELE STAPELAARS

Met de Metos mobiele dienbladen- en korvenstapelaars in onverwarmde of verwarmde uitvoering kunt u grote hoeveelheden dienbladen of korven opslaan. Door het multi-veersysteem worden de bladen of korven altijd op de meest ergonomische manier aangeboden. De stapelaars zijn in vele uitvoeringen verkrijgbaar, zoals de geheel gesloten verwarmde of onverwarmde versie, een gedeeltelijk open uitvoering een volledig open model en een speciale design uitvoering. Tevens is er een speciale dienbladenwagen verkrijgbaar voor achter een dienbladen vaatspoelmachine (op aanvraag).

De dienbladen en korvenstapelaars hebben 4 zwenkwielen met een diameter van rond 125 mm, waarvan 2 met rem. De stapelaars zijn verkrijgbaar in een geheel gesloten roestvrijstalen constructie, een gedeeltelijk gesloten uitvoering en een open uitvoering. Bij alle types is de buitenmantel mat geslepen, korrel 180 en zijn voorzien van 4 zwarte stoothoeken. De 1 of 2 stapelunits zijn voorzien van geleidingsrollen en zijn instelbaar met het multi-veersysteem door het vast- of loshaken van de veren.

De stapelaars zijn tevens op aanvraag in een design (DFR) versie verkrijgbaar

| **Verrijdbaar, onverwarmd, geheel gesloten model voor korven, dienbladen of directe stapeling** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| SE-MS/A voor dienbladen 530 x 325 mm (1/1 Gn) | 4363271 | 1315 |
| SE-MS/B voor dienbladen 530 x 370 mm | 4363272 | 1321 |
| SE-MS/C voor dienbladen 480 x 370 mm | 4363273 | 1327 |
| SE-MS/S voor dienbladen met andere afm. (ook trapezium) | 4363274 | 1435 |
| S-MS/A voor korven 650 x 530 mm (2/1 Gn) | 4363301 | 1461 |
| S-MS/B voor korven 500 x 500 mm | 4363302 | 1467 |
| S-MS/D voor directe stapeling op platform 580 x 580 mm | 4363331 | 1824 |
| S-MS/E voor directe stapeling op platform 580 x 800 mm | 4363332 | 2097 |
| 2S-MS/A voor 2 afzonderlijke stapels dienbl. 530 x 370 mm | 4363275 | 2299 |
| 2S-MS/B voor 2 afzonderlijke stapels dienbl. 480 x 370 mm | 4363276 | 2309 |
| 2S-MS/C voor 2 afzonderlijke stapels dienbl. 530 x 325 mm | 4363277 | 2320 |
| 2S-MS/S voor 2 afzonderlijke stapels dienbl. andere afm. | 4363278 | 2385 |

| **Verrijdbaar, verwarmd 230 V - 1600 W voor Korven of directe stapeling** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| SH-MS/A voor korven 650 x 530 mm (2/1 Gn) | 4363303 | 1971 |
| SH-MS/B voor korven 500 x 500 mm | 4363304 | 1980 |
| SH-MS/D voor directe stapeling op platform 580 x 580 mm | 4363333 | 2217 |

| **Verrijdbaar, ventilatorverwarmd 230 V – 1750 W voor korven of directe stapeling** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| SHU-MS/A voor korven 650 x 530 mm (2/1 Gn) | 4363305 | 2264 |
| SHU-MS/B voor korven 500 x 500 mm | 4363306 | 2275 |
| SHU-MS/D directe stapeling op platform 580 x 580 mm | 4363334 | 2551 |

| **Verrijdbaar, onverwarmd, gedeeltelijk gesloten model Voor korven of dienbladen** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| ORT-MS/A voor korven 650 x 530 mm (2/1 Gn) | 4363321 | 1435 |
| ORT-MS/B voor korven 500 x 500 mm | 4363322 | 1442 |
| ORT-MS/C voor dienbladen 530 x 370 mm | 4363281 | 1448 |
| ORT-MS/D voor dienbladen 480 x 370 mm | 4363282 | 1455 |
| ORT-MS/E voor dienbladen 530 x 325 mm (1/1 Gn) | 4363283 | 1461 |
| ORT-MS/S voor dienbl. andere afmetingen (ook trapezium) | 4363284 | 1643 |
| 2ORT-MS/S voor 2 afzonderlijke stapels dienbladen | 4363285 | 2463 |

| **Verrijdbaar, onverwarmd, geheel open model voor korven of dienbladen. OX-MS is standaard voorzien van een duwbeugel** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| OX-MS/B voor korven 650 x 530 mm (2/1 Gn) | 4363324 | 1563 |
| OX-MS/E voor korven 500 x 500 mm | 4363325 | 1484 |
| OX-MS/C voor dienbladen 480 x 370 mm | 4363291 | 1491 |
| OX-MS/D voor dienbladen 530 x 370 mm | 4363292 | 1497 |
| OX-MS/F voor dienbladen 530 x 325 mm (1/1 Gn) | 4363293 | 1504 |
| OX-MS/S voor dienbl. andere afmetingen (ook trapezium) | 4363294 | 1603 |

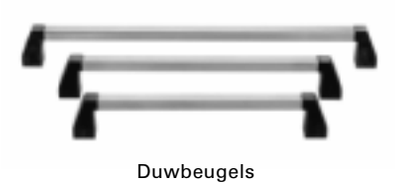
Dienbladenstapelaar

Verwarmd korvenstapelaar

Gedeeltelijk gesloten dienbladstapelaar

Open dienbladstapelaar

# METOS OPTIES MOBIELE STAPELAARS



Duwbeugels

| Duwbeugels | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Voor model 1 T(H)N-MS, 2 T(H)N-MS, SE-MS | 4363410 | 49 |
| Voor model 2 THNU-MS, ORT-MS/C-D | 4363411 | 49 |
| Voor model 2 THNU-MS, ORT-MS/E | 4363412 | 49 |
| Voor model ORT-MS/A-B | 4363413 | 49 |
| Voor model S-MS, 2 S-MS, SH(U)-MS | 4363414 | 49 |
| Het model OX-MS is inclusief duwbeugel | | |

Kunststof deksels

| Kunststof deksels - kleur grijs | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Voor T(H)N/DFR 210 Rond 300 | 4363415 | 46 |
| Voor T(H)N/DFR 240 Rond 330 | 4363416 | 46 |
| Voor T(H)N/DFR 280 Rond 366 | 4363417 | 46 |
| Voor T(H)N/DFR 310 en 340 Rond 396 | 4363418 | 46 |

| Kunststof deksels - kleur smoke doorzichtig | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Voor T(H)N/DFR 210 Rond 300 | 4363421 | 68 |
| Voor T(H)N/DFR 240 Rond 330 | 4363422 | 68 |
| Voor T(H)N/DFR 280 Rond 366 | 4363423 | 68 |
| Voor T(H)N/DFR 310 en 340 Rond 396 | 4363424 | 68 |

Roestvrijstalen deksels

| Roestvrijstalen deksels | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Voor T(H)N/DFR 210 302 x 302 | 4363427 | 85 |
| Voor T(H)N/DFR 240 336 x 336 | 4363428 | 85 |
| Voor T(H)N/DFR 280 372 x 372 | 4363429 | 85 |
| Voor T(H)N/DFR 310 402 x 402 | 4363430 | 85 |
| Voor T(H)N/DFR 340 432 x 432 | 4363431 | 85 |
| Meerprijs bovenstaande deksels in geïsoleerde uitvoering | 4363437 | 44 |
| | | |
| Voor S(H)(U)-MS/A 676 x 544 | 4363434 | 194 |
| Voor S(H)(U)-MS/B 514 x 514 | 4363435 | 194 |
| Voor S(H)(U)-MS/D 596 x 596 | 4363436 | 194 |
| Meerprijs bovenstaande deksels in geïsoleerde uitvoering | 4363438 | 49 |

GRILLEN
ERBJUDER!

# Buffetten

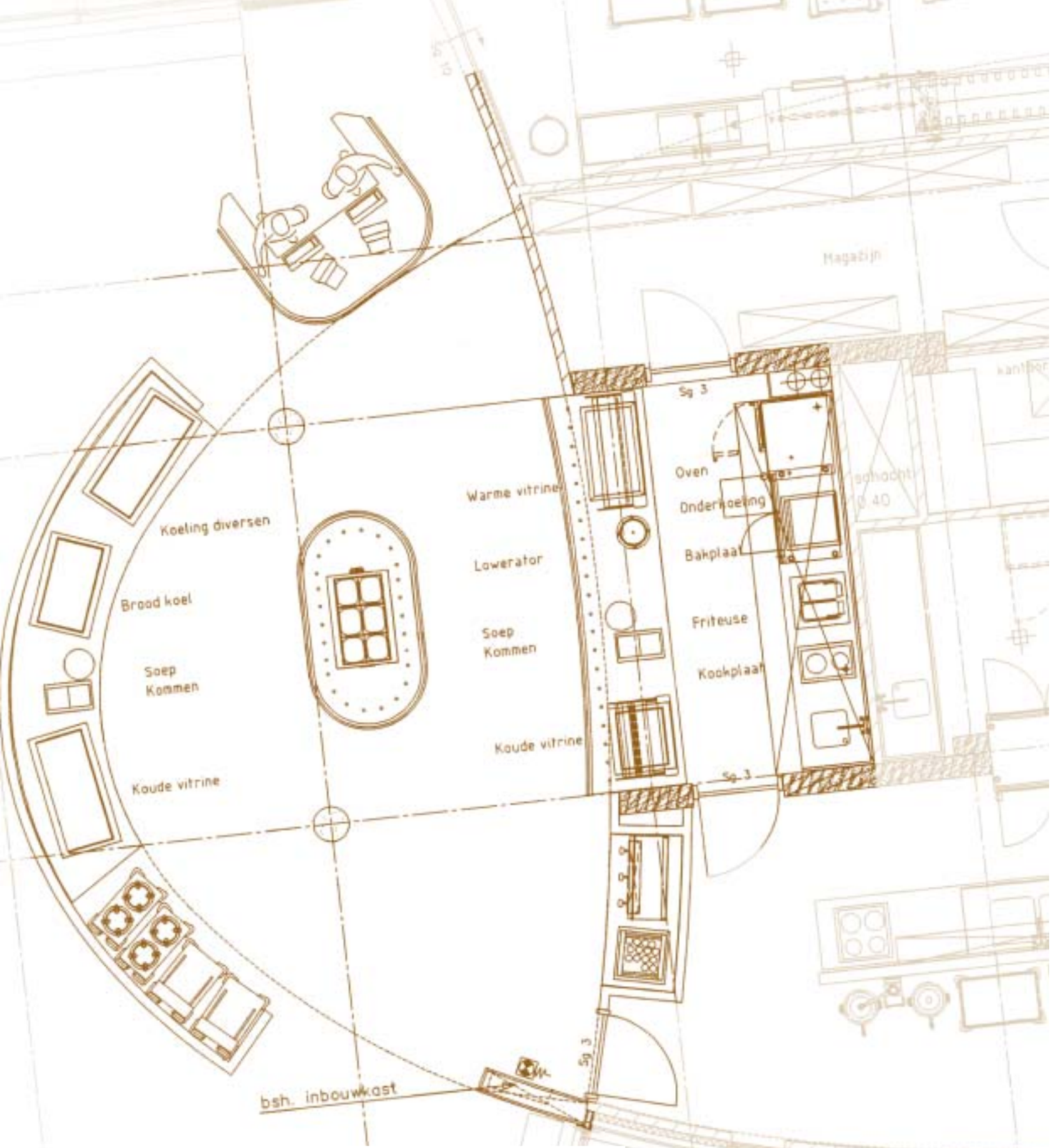
Metos Aalst 053/82 55 10

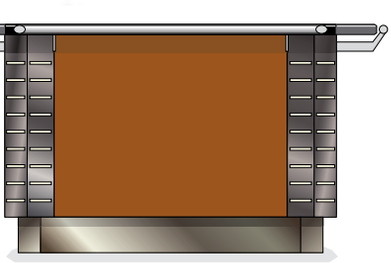
# DE SMAAKMAKERS IN UW RESTAURANT

De kok overtreft zich keer op keer. Bezoekers waarderen dat het allemaal heerlijk smaakt. Dus mag het ook best een beetje smakelijk worden gepresenteerd. Een bedrijfsrestaurant verschilt vaak nauwelijks meer van een 'echt' restaurant. Met de maaltijduitgifte geeft uw organisatie ook een visitekaartje af. Dus worden hoge eisen gesteld aan uitstraling en vormgeving.

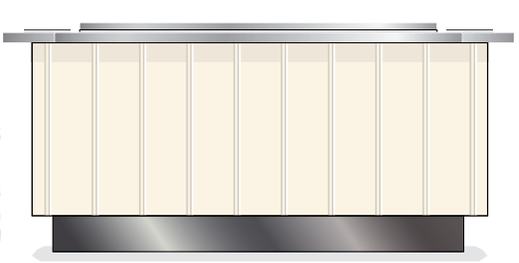
Bij Metos weten we dat de liefde niet alleen door de maag gaat. Het oog wil tenslotte ook wat. Daarom hebben we een compleet programma uitgiftebuffetten ontwikkeld. Bij het zien hiervan loopt u het water in de mond. U heeft de keuze uit vier inspirerende designseries. Fraai van vormgeving en uitgevoerd in actuele materiaal- en kleurcombinaties. Van lijnbuffet tot 'free flow', Metos buffetten maken iedere opstelling mogelijk en zijn functioneel tot in de kleinste details. Omdat ontwerp en productie in eigen huis plaatsvinden, kunnen we onze buffetten naadloos afstemmen op de situatie ter plekke.

Kortom, met buffetten van Metos heeft u de sterkste troeven in handen voor een tiptop maaltijduitgifte.



Diamant



Saffier

Briljant

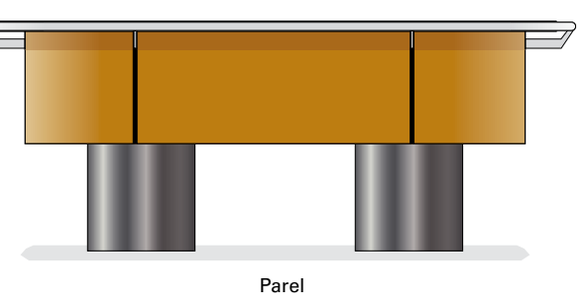
# FLOORPLAN VOOR SUCCES

Geen restaurant is hetzelfde. Daarom vindt u in ons buffettenprogramma vier verschillende designseries. Ieder met een herkenbare vormgeving. En leverbaar in een breed palet kleuren en materialen. Zodat u precies de ambiance kunt creëren die u zoekt.

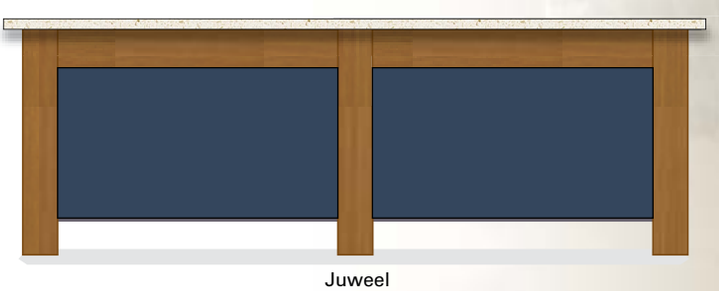
De vier buffetlijnen van Metos vormen de ideale basis voor iedere denkbare uitgiftebehoefte. Ze kunnen worden gecombineerd met talloze opbouwmogelijkheden. Zoals vitrines voor koude tot warme gerechten. Bovendien heeft u de keuze uit diverse speciale elementen, zoals inrij-units en kassa-units.

**Maatwerk uit eigen keuken**
In onze visie is een gestroomlijnde maaltijduitgifte een kwestie van maatwerk. Daarom serveren we geen standaardprogramma, maar denken we liever met u mee over pasklare oplossingen. Vandaar ook dat we onze buffetten in eigen huis ontwerpen en fabriceren. Alleen zo kunnen we eenvoudig inspelen op de meest uiteenlopende wensen. 'Kan niet' bestaat dus niet bij Metos.

**Uw partner in maaltijduitgifte**
Naast uitstraling spelen natuurlijk ook functionaliteit en routing een cruciale rol. Dan heeft een leverancier die meer in huis heeft dan een mooi buffet een streepje voor. Metos beschikt over een schat aan ervaring om maaltijduitgifte in goede banen te leiden. Vanaf het eerste ontwerp tot en met de afwerking, installatie en service vindt u in Metos een volwaardige gesprekspartner. Zo brengen we de wensen van de werkvloer en de ideeën van de architect samen in een uitgebalanceerde oplossing. U kunt ons dus inschakelen voor al uw wensen op het gebied van maaltijduitgifte. Of het nu gaat om een los buffet of een compleet 'turn key' project, Metos is uw partner als het gaat om maaltijduitgifte.



Parel



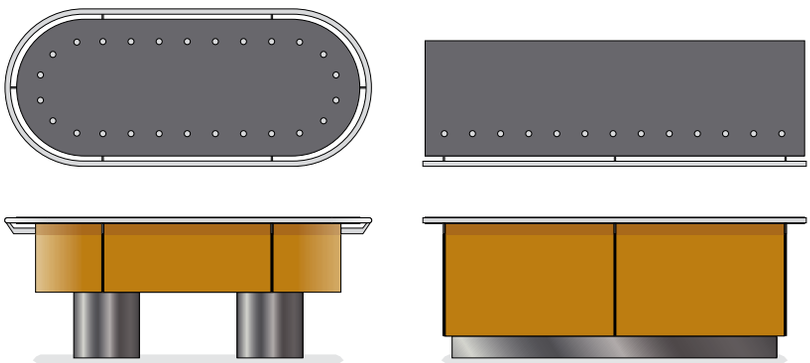
Juweel

# SERVEER HET NEUSJE VAN DE ZALM

Soms vraagt een restaurant om iets bijzonders. Iets niet recht-toe, recht-aan. Dan zorgen de buffetten van de Parel serie voor de perfecte afronding. De organische vormgeving van deze lijn doet het dan ook uitstekend in een eigentijdse, open architectuur.

De Parel serie biedt flexibele mogelijkheden om de juiste uitstraling te bereiken. Zo kan er, naast de doorlopende onderbouw met RVS plint, gekozen worden voor een deels terugliggende onderbouw, gesloten of met ronde RVS staanders. Dit laatste geeft een bijzonder transparant effect.

De Parel serie is puur maatwerk. En daarom is met deze buffetlijn bijna alles mogelijk. Van lijnbuffet tot 'free flow' opstelling met eilandbuffetten of een combinatie van beide. De Parel geeft de ontwerper alle vrijheid.



Metos Aalst 053/82 55 10

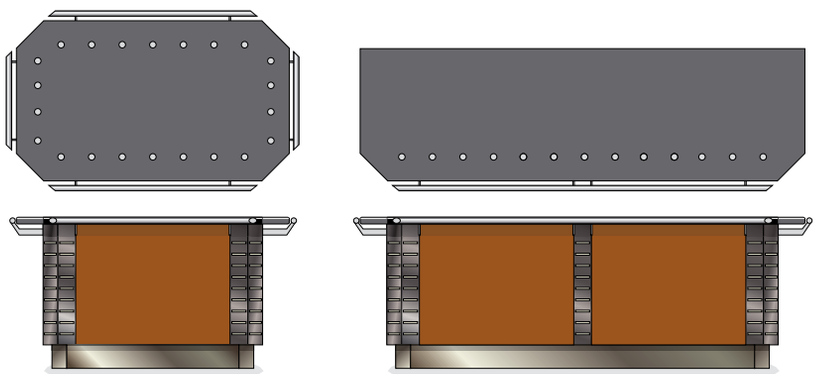
Salatbar

# VEELZIJDIG DESIGN Á LA CARTE

Een moment van ontspanning in de drukte van de dag. Een restaurant dat gezien mag worden. Vandaar dat relaties er graag komen. Als aan presentatie de hoogste eisen worden gesteld, is de Diamant lijn de 'fine fleur' op uitgiftegebied.

De Diamant lijn geeft maaltijduitgifte een totaal andere 'look'. Neem nou het luxe hardstenen blad met geïntegreerde dienbladgeleiding. Of de karakteristieke hoeken, eventueel uitgerust met accentverlichting. Opmerkelijke details die zorgen voor een moderne en tegelijk toch speelse uitstraling. Vandaar dat de Diamant serie het goed doet in restaurants met een belangrijke functie naar buiten.

Het flexibele karakter van onze Diamant nodigt uit tot een vrije opstelling. Bezoekers 'shoppen' langs aantrekkelijke eilandbuffetten ongedwongen hun maaltijd bij elkaar. De beste garantie voor een vlotte doorstroom en enthousiaste reacties van uw gasten. De veelzijdige elementen uit de Diamant serie combineren net zo eenvoudig tot een efficiënt lijnbuffet. Eventueel met een bedienzijde, of tegen de wand.

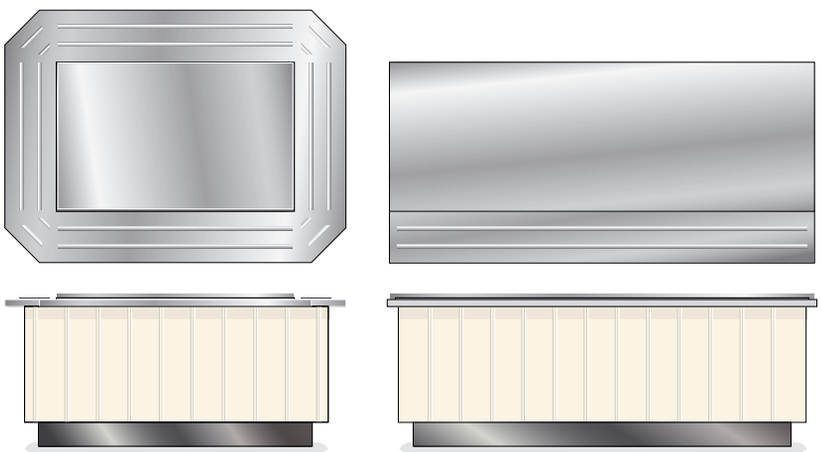


10.-
5.-

# BEPROEFD RECEPT VOOR KWALITEIT

Met de klassieke lijnen van de buffetten uit de Saffier serie krijgt de maaltijduitgifte een efficiënte, robuuste uitstraling. De degelijkheid van de Saffier herkent u bijvoorbeeld aan de gesloten dienbladenrail uit één stuk roestvrij staal. Of het - eveneens RVS - frame. De onderbouw is bovendien extra ruim bemeten, want hierin bevindt zich ook de technische installatie-ruimte. De Saffier is vrijwel naadloos afgewerkt, waardoor schoonmaken in een handomdraai gebeurd is.

Dankzij de strakke vormgeving is de Saffier het buffet bij uitstek voor een lijnopstelling tegen de wand of met een bedienzijde. Daarnaast is natuurlijk ook een eilandopstelling mogelijk. Omdat de Saffier lijn volledig op maat wordt ontworpen en geproduceerd, zijn er oplossingen voor al uw wensen op uitgiftegebied.



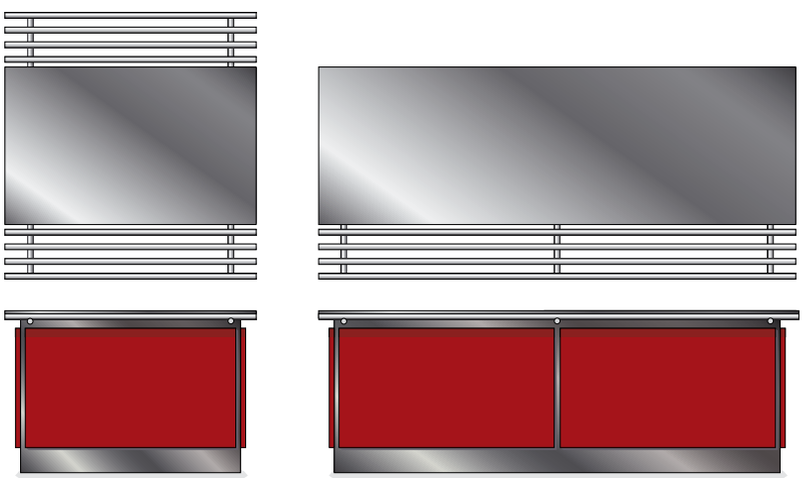
Metos Aalst 053/82 55 10

# METOS SAFFIER SERIE

# LUCHTIG DESIGN OM VAN TE SMULLEN

Waarom zou een buffet er 'massief' uit moeten zien? De Briljant serie bewijst dat een oersterke constructie en een luchtige uitstraling prima samengaan. Zo schuiven bezoekers hun dienbladen over een open 'rail' van vier ranke buizen. De Briljant lijn zorgt met tal van elegante details voor een verfrissend accent in ieder restaurant. En dat smaakt naar meer.

De Briljant serie geeft u alle vrijheid om voor persoonlijke oplossingen te kiezen. Op de hier afgebeelde situatie is gekozen voor een tussenkast die ruimte biedt aan een bordenstapelaar, waardoor het 'free flow' systeem wordt bevorderd.



# METOS BRILJANT SERIE

# EEN SIERAAD OP HET MENU

De Juweel buffettenserie is het sieraad voor uw restaurant uitgifte. Een uitstraling die personeel en relaties uitnodigt om te lunchen of te dineren in het eigen restaurant. Door de robuuste houten of roestvrijstalen poten krijgen de Juweel buffetten een krachtige, open, vrije en informele uitstraling.

De houten of roestvrijstalen "tafel" uitstraling is eindeloos te combineren met de tussen de poten te plaatsen panelen in praktisch elke kleur, print of uitvoering. De bovenbladen van de Juweel serie uitgevoerd in composiet hardstenen bladen of in modern roestvrijstaal hebben elk hun eigen identiteit. Hierdoor kunt u uw eigen stijl bepalen in uw restaurant, van strak en modern tot warm en klassiek.

Door de modulaire opzet van de uitgiftelijn Juweel is de perfecte "free flow" opstelling in uw restaurant mogelijk. Hierdoor kan de klantenstroom op een ongedwongen manier bepaald worden. Door de ruime ervaring van Metos op dit gebied adviseren wij u over de juiste plaatsing van de Metos koelvitrines, warme vitrines, soep en broodopstellingen e.d. waardoor uw klant zonder "opstoppingen" zo efficiënt mogelijk bediend kan worden.

KASSA

# METOS JUWEEL SERIE

# CREËER DE SFEER DIE U ZOEKT

Ieder bedrijf, school of ziekenhuis heeft z'n eigen, unieke karakter. En die identiteit moet doorklinken in het restaurant. Daarom bieden de Metos uitgiftebuffetten een ruime keuze aan materialen en kleurstellingen. Zodat u de juiste sfeerelementen in handen heeft voor de uitstraling die u zoekt.

De mogelijkheden zijn net zo grenzeloos als uw fantasie. Robuust RVS voor het bovenblad, of luxe cesarstone, corian of graniet? De voorkant afwerken met massief volkern, in verschillende prints of een kleur... of toch liever de natuurlijke uitstraling van fineer? Ook verlichting speelt bij het ontwerp een essentiële rol. Bij ons heeft u de keuze uit hoekverlichting of koofverlichting.

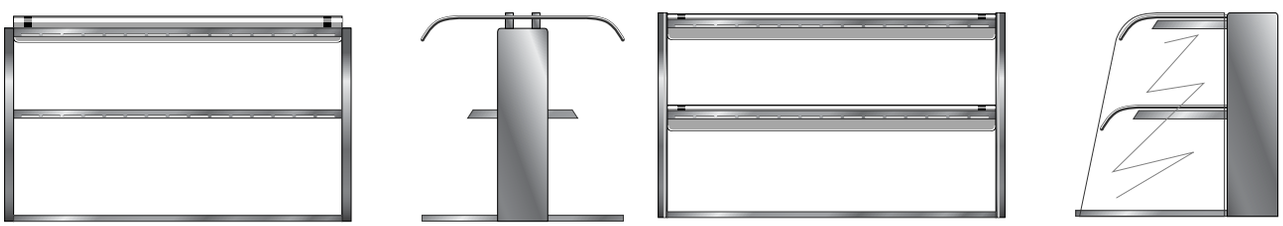
U ziet: de buffetlijnen van Metos bieden u alle creatieve vrijheid. Vanzelfsprekend helpen wij u graag bij uw keuze uit zoveel moois.

# VERS OP 'N PRESENTEERBLAADJE

Of u nou kiest voor de Diamant, Parel, Saffier, Briljant of Juweel lijn, u heeft altijd de keuze uit een breed scala opbouwmogelijkheden. Zoals alle denkbare vitrines voor neutrale, koude of warme uitgifte.

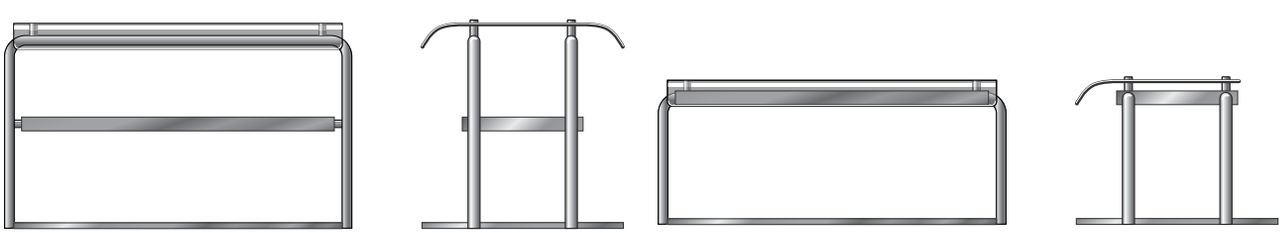
Met Metos vitrines komen de lekkerste spijzen het beste tot hun recht. Speciale hoogfrequente verlichtingsarmaturen zorgen voor een sprankelend uiterlijk. Bovendien kunt u kiezen uit twee actuele designs: de strakke Silverline met een zijkant met securit veiligheidsglas, of de ranke buizen van de Platina line die deze vitrine een extra open, toegankelijke uitstraling geven.
Alle Metos vitrines en buffetten zijn leverbaar in lijn- en eilandvariant.
De maatvoering is exact afgestemd op de bekende Gastronorm-standaardmaten, zodat de maaltijduitgifte naadloos aansluit op de keuken. Wat in de keuken past, past ook in het buffet. Gebruikt u de vitrine voor de uitgifte van brood, dan bestaat de mogelijkheid de broodmanden 'verzonken' te plaatsen, waardoor aan de bovenkant meer ruimte ontstaat.

Vitrines voor neutrale uitgifte en brood
400 mm met één schap / 600 mm met twee schappen
700 mm met twee of drie schappen
Lengte 2/1, 3/1, 4/1 of 5/1 Gn



eiland-vitrine Silverline®

wand-vitrine Silverline®



eiland-vitrine Platinaline®

wand-vitrine Platinaline®

# METOS VITRINES NEUTRAAL/BROOD

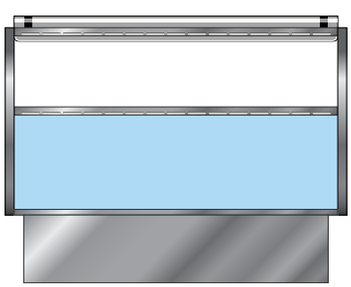
# KOELE BLIKVANGERS

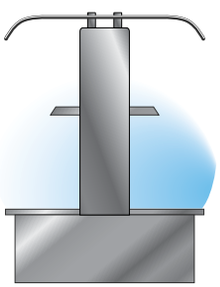
Gekoelde vitrines combineren een fraaie presentatie met uitmuntende koeleigenschappen. Het open ontwerp heeft dezelfde speelse verlichting als bij de neutrale vitrines.

Uitgebalanceerde luchtcirculatie houdt salades en desserts gelijkmatig koel. U kunt kiezen uit twee koelsystemen. In het ene geval zijn de neutrale vitrines voorzien van een koelbak aan de onderzijde. In dit geval wordt alleen het onderste niveau gekoeld. De bodem van de koelbakken is in hoogte verstelbaar, afgestemd op iedere koelbehoefte. Daarnaast zijn er vitrines met een speciale koelplaat. Deze vitrines zijn uitgerust met isolatie glazen schuifdeuren of - bij een wandopstelling - met een spiegel. Bij dit type gekoelde vitrines zijn alle niveaus gekoeld.

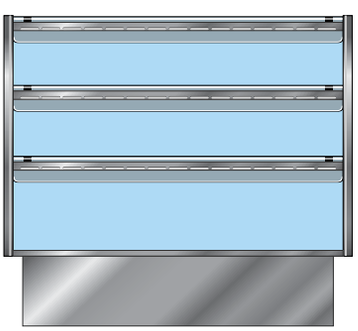
(verder: maten en opties gelijk aan neutrale vitrines)

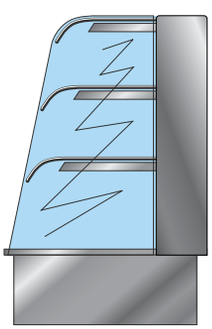
Gekoelde vitrines
600 mm met twee schappen / 700 mm met twee of drie schappen
Lengte 2/1, 3/1, 4/1 of 5/1 Gn



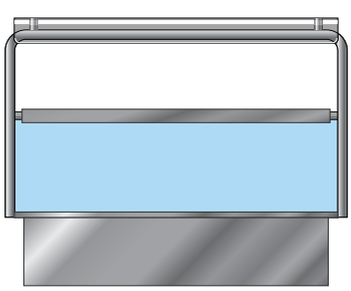


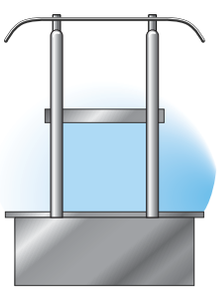
eiland-vitrine Silverline®



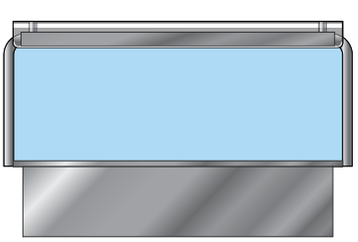


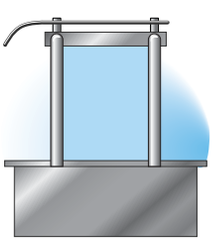
wand-vitrine Silverline®





eiland-vitrine Platinaline®





wand-vitrine Platinaline®

1.70
1.70

# METOS GEKOELDE VITRINES/KOELBAKKEN

FOOD
FOOD

# METOS WANDKOELING

PIZZA

# OM OVER OP TE SCHEPPEN

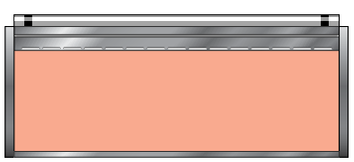
De warme maaltijd wilt u natuurlijk extra smaakvol presenteren én goed op temperatuur houden. Hiervoor zijn de Metos Halotherm vitrines de ideale oplossing. Een speciale halogeen verwarmingsarmatuur, die overigens traploos is te regelen, houdt alles op temperatuur.

Naar gelang de behoefte kunt u de vitrine laten voorzien van één of twee verwarmde niveaus. Vanzelfsprekend is ook de combinatie met een au bain marie of warmhoudplaat mogelijk. Uiteraard in standaard Gastronorm maten.

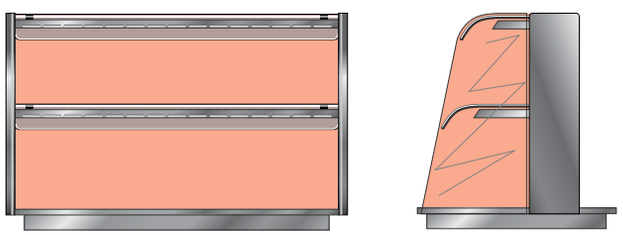
Halotherm vitrines
400 mm met één schap
600 mm met twee schappen, beide verwarmd of één verwarmd
700 mm met twee schappen, beide verwarmd of één verwarmd

Lengte 2/1, 3/1, 4/1 of 5/1 Gn

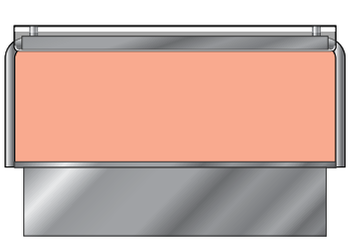
Au bain maries 1/1, 2/1, 3/1 of 4/1 Gn
Warmhoudplaat 1/1, 2/1, 3/1 of 4/1 Gn



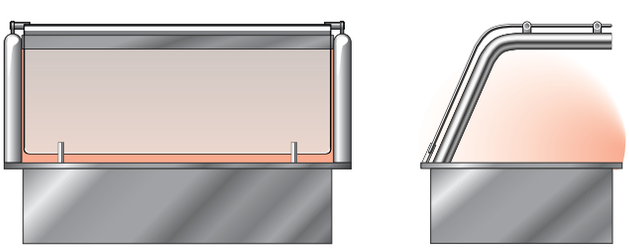
vitrine Silverline®



vitrine Silverline®



vitrine Platinaline®



vitrine Titaniumline®

# METOS HALOTHERM VITRINES WARM

# ACCESSOIRES MAKEN HET MENU COMPLEET

Vanzelfsprekend vindt u in het Metos programma alle toebehoren die u maar wensen kunt. Zoals gekoelde melkdispensers. Of de speciale 'hot pot' voor soepuitgifte. Die kunt u trouwens prima combineren met een ingebouwde lowerator voor los opgestapelde soepkommen.

Ook lowerators voor bestek en natuurlijk dienbladen ontbreken niet in het assortiment. Bovendien is in iedere buffetlijn een speciale inrij-unit mogelijk. Dit maakt het aanvullen van dienbladen wel heel eenvoudig.

Verwarmde chaving dishes en/of front cooking behoren ook tot de mogelijkheden. Hierdoor kan het buffet flexibel worden ingedeeld en kunt u het afstemmen op specifieke thema's.

# DE REKENING PRESENTEREN IN STIJL

Met uitgiftebuffetten van Metos wordt zelfs afrekenen plezierig. Want voor iedere lijn is er een kassa-unit die naadloos aansluit bij de vormgeving die u kiest. En of dat nou de Diamant, de Parel, de Saffier, de Briljant of de Juweel is, u heeft altijd de keuze uit verschillende opstellingen.

De eenvoudigste oplossing is de eindopstelling in lijn. Verder staan ook een dubbel of enkel kassa-eiland op het menu.

En iedere kassa-unit is er ook in z'n spiegelbeeld of 'treinzit'. Zodat u bij de inrichting alle vrijheid heeft.

grand café

FOOD

# HORS D'OEUVRE

U ziet, met de buffetten van Metos is eindeloos veel mogelijk. En als er niet direct een oplossing voorhanden is, gaan onze ontwerpers graag voor u aan de slag. Want creatief maatwerk is ons vak.

Een zeer hot item bij ieder nieuw restaurant is tegenwoordig een aparte croissanterie/coffee-corner. Deze zijn doorgaans de hele dag geopend voor een vers kopje koffie met gebak, frisdrank, een broodje of een kleine snack.

Dit inspireert tot bijzondere oplossingen. Zo brengt het presentatiemeubel voor vruchten en sappen de heerlijkste fruitwaren extra verleidelijk in beeld. Van top tot teen geproduceerd in eigen keuken. En dat geldt ook voor de speciale warm/koud-vitrine, het wandkoelmeubel, de croissanterie... of de uitdaging die u voor ons bedenkt.

THE MAR

# Koeling

- koelwerkbank
- vrieswerkbank
- koelkasten
- vrieskasten
- blast chillers
- blast freezers

# GEKOELDE WERKBANKEN METOS SUPREME-LIJN

De Metos Supreme-lijn wordt gekenmerkt door zijn hoge prestaties. De werkbanken zijn geheel vervaardigd van roestvrij staal (AISI 304) met een gepolijst interieur zonder scherpe hoeken. De buitenzijde is afgewerkt met een zeer fijne scotch-brite satin finish. De milieuvriendelijke isolatie is 50 mm dik en van CFK-vrij polyurethaanschuim met een hoge isolatiewaarde. De constructie uit een stuk, de isolatie, en het gebruik van magnetische deurafdichting zorgen allen voor het grote vermogen om een constante temperatuur te behouden en daardoor energie te besparen. Alle lades lopen op rvs ladegeleiders en zijn volledig uittrekbaar zodat de 1/1 GN-bakken gemakkelijk te plaatsen en te verwijderen zijn. Standaard zijn de deursecties uitgerust met gerilsaneerde draadroosters. Omdat er geen uitsteeksels aan de onderzijde zijn en de luchtinlaat aan de voorzijde zit, zijn de koelwerkbanken te plaatsen op een sokkel of plint. Bovendien is de koelmachine aan de voorzijde uitneembaar, zodat onderhoud wordt vergemakkelijkt.

De modellen zonder compressor kunnen aangesloten worden op een externe compressor. Het bedieningspaneel zit standaard rechts tegen de werkbank (optioneel)

- grote variatie aan modellen
- geheel roestvrijstalen constructie gepolijst interieur en exterieur met scotch-brite finish
- uitneembare koelmachine
- automatisch ontdooien
- temperatuur bereik -2.....+8 C bij 43°C omgevingstemperatuur

**Stekkerklaar:**

| Gekoelde werkbank Metos Supreme-lijn | Code | Inhoud | Deuren/ afm. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| **Metos KST01** zonder bovenblad | 4330132 | 145 liter | 1/ 894x690x810 | 2445 |
| Bovenblad | 4330135 | | | 270 |
| Bovenblad met achterrand | 4330137 | | | 298 |
| **Metos KST02** zonder bovenblad | 4330138 | 261 liter | 2/ 1258x690x810 | 2823 |
| Bovenblad | 4330141 | | | 331 |
| Bovenblad met achterrand | 4330143 | | | 364 |
| **Metos KST03** zonder bovenblad | 4330144 | 406 liter | 3/ 1722x690x810 | 3289 |
| Bovenblad | 4330147 | | | 375 |
| Bovenblad met achterrand | 4330149 | | | 419 |
| **Metos KST04** zonder bovenblad | 4330150 | 542 liter | 4/ 2186x690x810 | 3774 |
| Bovenblad | 4330153 | | | 452 |
| Bovenblad met achterrand | 4330155 | | | 496 |

**Zonder compressor:**

| Gekoelde werkbank Metos Supreme-lijn | Code | Inhoud | Deuren/ afm. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| **Metos KSTP01** zonder bovenblad | 4330180 | 145 liter | 1/ 564x690x810 | 1737 |
| Bedieningspaneel | 4330220 | | | 573 |
| Bedieningspaneel met bovenblad | 4330222 | | | 794 |
| Bedieningspaneel, bovenblad met achterrand | 4330223 | | | 816 |
| **Metos KSTP02** zonder bovenblad | 4330182 | 261 liter | 2/ 928x690x810 | 2027 |
| Bedieningspaneel | 4330220 | | | 573 |
| Bedieningspaneel met bovenblad | 4330224 | | | 838 |
| Bedieningspaneel, bovenblad met achterrand | 4330226 | | | 871 |
| **Metos KSTP03** zonder bovenblad | 4330186 | 406 liter | 3/ 1392x690x810 | 2544 |
| Bedieningspaneel | 4330220 | | | 573 |
| Bedieningspaneel met bovenblad | 4330228 | | | 904 |
| Bedieningspaneel, bovenblad met achterrand | 4330230 | | | 937 |
| **Metos KTSP04** zonder bovenblad | 4330190 | 551 liter | 4/ 1856x690x810 | 3151 |
| Bedieningspaneel | 4330220 | | | 573 |
| Bedieningspaneel met bovenblad | 4330232 | | | 948 |
| Bedieningspaneel, bovenblad met achterrand | 4330234 | | | 992 |
| **Metos KTSP05** zonder bovenblad | 4330194 | 714 liter | 5/ 2320x690x810 | 3764 |
| Bedieningspaneel | 4330220 | | | 573 |
| Bedieningspaneel met bovenblad | 4330236 | | | 1003 |
| Bedieningspaneel, bovenblad met achterrand | 4330238 | | | 1036 |

| Opties voor Supreme-lijn (meerprijzen) | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| CR 13 lades 150+150+115 | 4330214 | 766 |
| CR 21 lades 240+240 | 4330216 | 469 |
| CR 12 lades 150+330 | 4330218 | 485 |
| Wielenset H totaal=158mm, diam. 125mm | 4330076 | 270 |
| Rooster 530x325 Rilsan | 4330088 | 20 |
| Rooster 530x325 rvs | 4330089 | 58 |
| Slot voor deur/enkele lade | 4330090 | 101 |

# VRIESWERKBANKEN METOS SUPREME-LIJN

In de Metos Supreme-lijn vindt u ook vries-werkbanken met optimale prestaties, het temperatuurbereik bedraagt –15….-20°C. De werkbanken zijn geheel vervaardigd van roestvrij staal (AISI 304) met een gepolijst interieur zonder scherpe hoeken om gemakkelijk te kunnen reinigen. De buitenzijde is afgewerkt met een zeer fijne scotch-brite finish. De werkbank heeft optioneel een stevig werkblad, bijvoorbeeld voor in een voedselbereidingslijn, maar is ook zonder bovenblad leverbaar. De modellen zijn uitgevoerd met deuren met uitneembare gerilsaneerde roosters. De vries-werkbank is voorzien van een CFK-vrije, milieuvriendelijke, effi ciënte isolatie waardoor energie wordt bespaard. De vriesmachine is eenvoudig uitneembaar.

Op aanvraag, ook verkrijgbaar zonder koelmachine.

- grote variatie aan modellen
- geheel roestvrijstalen constructie met gepolijst interieur en exterieur met scotch-brite finish
- uitneembare vriesmachine
- automatisch ontdooien
- temperatuurbereik -15.....-20 C

| Vrieswerkbank Metos Supreme-lijn | Code | Inhoud | Deuren/ afm. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| **Metos KST BT 01** zonder bovenblad | 4330156 | 145 liter | 1/ 894x690x810 | 3153 |
| Bovenblad | 4330242 | | | 270 |
| Bovenblad met achterrand | 4330243 | | | 298 |
| **Metos KST BT 02** zonder bovenblad | 4330162 | 261 liter | 2/ 1258x690x810 | 3502 |
| Bovenblad | 4330141 | | | 331 |
| Bovenblad met achterrand | 4330143 | | | 364 |
| **Metos KST BT 03** zonder bovenblad | 4330168 | 406 liter | 3/ 1722x690x810 | 4055 |
| Bovenblad | 4330147 | | | 375 |
| Bovenblad met achterrand | 4330149 | | | 419 |

Geïntegreerde verdamper, afgeronde hoeken

# METOS DELI SALADIERE

Metos Deli is een handige, gekoelde saladiere die gebruikt kan worden in kleine ruimtes, ontworpen voor uitgiftebuffetten, winkels en wegrestaurants. Maar deze saladiere is tevens zeer geschikt voor pizzeria's en salade- of sandwichbars.

De opzet-saladiere is gemakkelijk te verplaatsen. Het apparaat kan vrijstaand of verhoogd op pootjes boven het werkblad geplaatst worden. De bak is volledig vervaardigd van roestvrij staal. De glazen afscherming is van gehard glas gemaakt.

| Deli zonder glas | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| VP1400 | 4209406 | 1420x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1345 |
| VP1600 | 4209407 | 1600x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1371 |
| VP1800 | 4209408 | 1800x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1394 |
| VP2000 | 4209409 | 1960x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1431 |
| VP2100 | 4209410 | 2150x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1480 |
| VP2500 | 4209411 | 2500x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1556 |

| Deli met glas | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| VPG1400 | 4209431 | 1420x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1642 |
| VPG1600 | 4209432 | 1600x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1687 |
| VPG1800 | 4209433 | 1800x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1733 |
| VPG2000 | 4209434 | 1960x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1780 |
| VPG2100 | 4209435 | 2150x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1824 |
| VPG2500 | 4209436 | 2500x380x240 | 230V1~0,17 kW 10A | 1921 |

Metos Deli saladiere met glazen afscherming

# METOS KOEL- EN VRIESKASTEN

De Metos koel- en vrieskasten zijn ontworpen om veelvuldig gebruik, in zware omstandigheden, probleemloos aan te kunnen. De koel- en vrieskasten zijn geschikt om te functioneren bij omgevingstemperaturen tot +43°C. Buiten- en binnenzijde zijn geheel van roestvrij staal. De kasten zijn uitgerust met een elektronisch controlesysteem om de temperatuur en het ontdooien te controleren en te regelen. Een plafondventilator verspreidt koude lucht gelijkmatig in de kast. De kasten zijn volledig CFK-vrij. Het koelmiddel in het TN model is R134A en R404A in de BT modellen. Ingebouwd: ontdooien en verdampen van het condensatiewater. Controlepanelen met een groot digitaal display. Vergrendelbare deuren. Alle modellen zijn verkrijgbaar met een centraal koelelement. Bij het L-model is de deur linksdraaiend, bij het R-model rechtsdraaiend (scharnieren rechts).

**Bij de A-modellen** zijn ook vlees/viskoelkasten met een lage temperatuur (TN) leverbaar en koel- en vrieskasten met een glazen deur (V). De A-series zijn voorzien van automatische binnenverlichting.

**In combi-modellen** worden twee koelkasten of een koelkast en een vrieskast boven elkaar geplaatst. De kasten zijn voorzien van twee condensors en een systeem om temperatuur en ontdooien te regelen. Standaard worden deze kasten met 4 rvs roosters geleverd.

**Dubbeldeurs koel- en vrieskasten,** hier worden twee kasten naast elkaar geplaatst met een gedeelde condensor. De deuren worden aan de buitenzijde afgehangen. De kasten worden geleverd met één condensor en een elektronisch controlesysteem om temperatuur en ontdooien te controleren en te regelen. 4 roestvrij-stalen roosters worden standaard bij elke kast meegeleverd.

**Optioneel:**
- Voetpedaal
- Wielen, ø 80 of ø 100 mm

Metos koel- en vrieskasten leveren uw keuken een efficiënt koelsysteem.

# METOS KOEL- EN VRIESKASTEN

- Buiten- en binnenzijde geheel roestvrij staal
- Digitale temperatuur weergave
- Vergrendelbare deuren, deurafdichting gemakkelijk te vervangen
- Verdampen van condensatiewater gebeurt intern
- Elektronisch controlesysteem voor temperatuur en ontdooien
- Bij de A-modellen zijn ook vlees/viskoelkasten leverbaar (TN) en koel- en vrieskasten met een glazen deur (V)
- Standaard automatische binnenverlichting, model met glazen deur zijn voorzien van schakelaar.

Digitale temperatuur weergave. Alle kasten zijn af te sluiten.

A model

Model met glazen deur

Combi-model

Gastronorm bakken kunnen zo op de geleider ails worden geplaatst.

Deurafdichting is gemakkelijk te verwijderen.

Het interieur is bestand tegen veeleisend,zwaar gebruik. Gemakkelijk te reinigen oppervlakken.

De Combi-modellen worden uitgevoerd met twee condensors, overige modellen met één.

# METOS KOEL- EN VRIESKASTEN, A-MODEL

A 700

A 1400

De deurgreep is van roestvrij staal.

De deurrand is afgerond. Stevige roestvrijstalen stelvoeten

De geïntegreerde ventilator in het plafond zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de koude lucht in de gehele koel-/vrieskast

Stevige roestvrijstalen roosters, verstelbaar om de 50 mm.

| Metos | Code | Inhoud | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| **Koelkasten (+2...+10°C)** | | | | | |
| A500RTN | 4145300 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2185 |
| A500LTN | 4145305 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2185 |
| A500RTNV | 4145337 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2450 |
| A500LTNV | 4145338 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2450 |
| A700RTN | 4145310 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2368 |
| A700LTN | 4145315 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2368 |
| A700RTNV | 4145340 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,39 kW 10A | 2664 |
| A700LTNV | 4145345 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,39 kW 10A | 2664 |
| A1400TN | 4145320 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,70 kW 10A | 3742 |
| A1400TNV | 4145421 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,90 kW 10A | 4231 |
| **Vlees/vis koelkasten (-2...+8°C)** | | | | | |
| A500RTNN | 4145360 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2313 |
| A500LTNN | 4145365 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2313 |
| A700RTNN | 4145370 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2496 |
| A700LTNN | 4145375 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2496 |
| A1400TNN | 4145380 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,70 kW 10A | 3869 |
| **Vrieskasten (-21...-15°C)** | | | | | |
| A500R BT | 4145322 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 2610 |
| A500L BT | 4145323 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 2610 |
| A500R BTV | 4145326 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,98 kW 10A | 3063 |
| A500L BTV | 4145327 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,98 kW 10A | 3063 |
| A700R BT | 4145325 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,60 kW 10A | 2796 |
| A700L BT | 4145330 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,60 kW 10A | 2796 |
| A700R BTV | 4145350 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,09 kW 10A | 3063 |
| A700L BTV | 4145355 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,09 kW 10A | 3063 |
| A1400 BT | 4145335 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,10 kW 10A | 4281 |
| A1400 BTV | 4145317 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,575 kW 10A | 5374 |
| **Dubbeldeurskasten, 2 koelkasten** | | | | | |
| A25/25RTN | 4145518 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 3495 |
| A25/25LTN | 4145519 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 3495 |
| A35/35RTN | 4145515 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,70 kW 10A | 3891 |
| A35/35LTN | 4145517 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,70 kW 10A | 3891 |
| A70/70TN | 4145530 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,76 kW 10A | 5228 |
| **Combi-modellen, 1 koelkast, 1 vrieskast** | | | | | |
| A25/25RTNB | 4145513 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,80 kW 10A | 3757 |
| A25/25LTNB | 4145514 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,80 kW 10A | 3757 |
| A35/35RTNB | 4145510 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,89 kW 10A | 4249 |
| A35/35LTNB | 4145512 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,89 kW 10A | 4249 |
| A70/70TNB | 4145535 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,08 kW 10A | 5410 |

R=rechtsdraaiend L=linksdraaiend V=glazen deur

# METOS KOEL- EN VRIESKASTEN ZONDER COMPRESSOR

De specificaties zijn gelijk aan de stekkerklare A-modellen, echter geleverd zonder compressor. Een koelgroep op afstand kan aangeboden worden. Levering is inclusief magneetklep.

| Metos<br>Koelkasten (+2...+10°C) | Code | Inhoud | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| A500RTN RC | 4145600 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2151 |
| A500LTN RC | 4145605 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 2151 |
| A700RTN RC | 4145610 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2335 |
| A700LTN RC | 4145615 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,38 kW 10A | 2335 |
| A1400TN RC | 4145620 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,70 kW 10A | 3680 |
| **Vrieskasten (-21...-15°C)** | | | | | |
| A500R BT RC | 4145622 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 2574 |
| A500L BT RC | 4145623 | 470 | 600 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,55 kW 10A | 2574 |
| A700R BT RC | 4145625 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,60 kW 10A | 2761 |
| A700L BT RC | 4145630 | 600 | 700 x 800 x 2090 | 230V 1~ 0,60 kW 10A | 2761 |
| A1400 BT RC | 4145635 | 1200 | 1380x 800 x 2090 | 230V 1~ 1,10 kW 10A | 4142 |

R=rechtsdraaiend L=linksdraaiend

| Opties voor A-lijn (meerprijzen) | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Wielenset, diam. 100mm | 4145761 | 238 |
| Rooster 530x650 rvs 700/1400 | 4145763 | 96 |
| Geleider set A700/1400 | 4145769 | 36 |

# KOEL- EN VRIESKAMERS OP MAAT

## Mini koelcellen:

De mini koelcellen zijn samengesteld uit panelen met CFC en HCFC-vrij polyurethaan schuim (dichtheid: 40kg/m³), met een wit gegalvaniseerd en geplastificeerde metaalcoating.
De panelen zijn verkrijgbaar in twee diktes; 70mm (mini koelcellen ISO70) en 100mm (ISO100). De hoogte van de koelcel is eveneens aangepast aan de paneeldikte: voor ISO70 koelcellen wordt een hoogte bereikt van 2060mm en voor de ISO100 koelcellen wordt een hoogte van 2240mm bereikt.
Binnenin de koelcel is de vloer afgewerkt met een grijze anti-slip gegelvaniseerde en geplastificeerde metaalcoating. De buitenkant van de vloer en het plafond is uitgevoerd met een gegalvaniseerde metaalcoating. De plint is inox 18/10. Op aanvraag kan de vloer ook uitgevoerd worden in roestvrijstaal 18/10.
De koelcellen hebben allemaal afgeronde hoeken aan de binnezijde om zo te kunnen antwoorden op de HACCP-normen.
Een rechts hangende deur wordt standaard voorzien. Bij ISO70 koelcellen 650x1900mm en bij ISO100 koelcellen 650x2000mm.
Op verzoek kunnen de koelcellen voorzien worden van stapelrekken en een koelgroep op of aan de cel.

## Voordelen van modulaire koelcellen :

De cellen zijn makkelijk op te bouwen en af te breken. Met de inklikpanelen krijgen we snel en eenvoudig, een volledig gesloten en geïsoleerd geheel.
Er bestaan hoekmodellen die speciaal ontworpen zijn om uw ruimte zo optimaal mogelijk in te vullen. Ze zijn verkrijgbaar in drie verschillende groottes.
De koelcellen kunnen op vraag voorzien worden van een panoramische wand. Dit zijn wanden met driedubbel beglaasde draaideuren waarin producten zoals bijvoorbeeld dranken, desserten, koude gerechten,… gepresenteerd kunnen worden. Er worden etalage rekken voorzien die verstelbaar zijn in de hoogte. Zo kunnen deze cellen perfect dienst doen in bijvoorbeeld een self-service.
Enerzijds kan de klant makkelijk aan de producten kan via de glazen deuren, en anderzijds kunnen de producten makkelijk opgeslagen worden in de achterliggende koelcel en makkelijk aangevuld worden indien nodig.
De koelgroepen worden standaard gemonteerd op de cel of aan één van de wanden. Maar op aanvraag kan men, indien technisch mogelijk, ook de koelgroep op afstand plaatsen.

Deze modulaire koelcellen kunnen in elke ruimte geplaatst worden omdat ze verkrijgbaar zijn in drie verschillende wanddiktes: 80, 100 en 120mm. Daarnaast zijn de panelen ook aanpasbaar in hoogte en lengte, wat enorm veel combinaties mogelijk maakt. Wat betreft de materialen en de opbouw, kunnen we vier soorten onderscheiden:

**EASY koelcellen**
De binnen- en buitenkant van de wanden, en de binnenkant van het plafond, zijn afgewerkt met wit gegalvaniseerde en geplastificeerde metaalcoating.
De vloer bestaat uit een grijze anti-slip gegelvaniseerde en geplastificeerde metaalcoating.
De buitenkant van de vloer en het plafond is uitgevoerd met een gegalvaniseerde metaalcoating. De plint is inox 18/10.

**EASY PLUS koelcellen**
Met afgeronde hoeken aan de binnenkant.

**EASY TOP koelcellen**
Met stalen vloer

## Belangrijke kenmerken:

De panelen zijn opgebouwd uit zelf-dovend en zelf-dragend HCFC-vrij polyurethaan (dichtheid 40kg/m³) schuim.

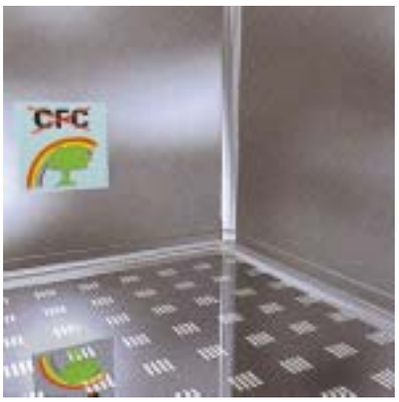
De anti-slip vloer is speciaal ontworpen om zware lasten te kunnen dragen. De materialen en onderdelen zijn van hoge en duurzame kwaliteit, wat zorgt voor een lange levensduur van de koelcel.

Roestvrijstalen plint 18/10 en makkelijk te verplaatsen draaideur. De scharnieren zijn dusdanig gemaakt dat ze eenvoudig te plaatsen en te verwijderen zijn. (De scharnieren voor de rechtshangende zijn standaard)

Het interieur van de koelcellen worden steeds conform de HACCP-normen uitgevoerd. Ze zijn dus ook zeer eenvoudig te reinigen.

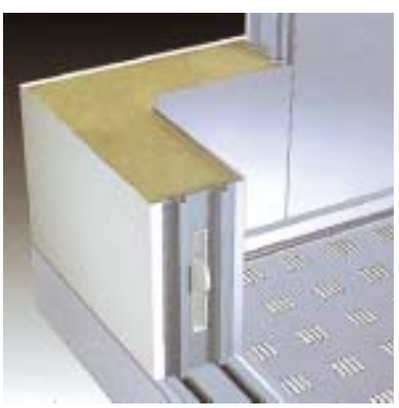
Er zijn enorm veel modellen en accessoires verkrijgbaar om zo goed mogelijk aan ieders wensen te voldoen. Zo zijn er rekken, vloergoten, vleeshaken, steunbalken, verstevigde vloeren, schuifdeuren, e. d. mogelijk.

De koelcel is volledig samengesteld met panelen die in elkaar klikken door middel van tand en groef verbindingen. De installatie van de koelcel neemt hierdoor niet veel tijd in beslag.



## Modulaire stapelrekken:

Samen met de cel kan met optioneel kiezen voor stapelrekken. De rekken worden steeds op maat van de koelcel berekend en geplaatst.
Zij bestaan uit grijze polypropyleen legvlakken met stalen versteviging. Elk legvlak heeft een draagkracht van 150kg/m². Het frame is corrosie-vrij en zeer eenvoudig te reinigen.



## PREMIER koelcellen

De buitenkant van de wanden, en de binnenkant van het plafond, zijn afgewerkt met wit gegalvaniseerde en geplastificeerde metaalcoating.
Het interieur is afgewerkt met een inox laag 18/10.
Een rechts hangende deur (grootte 800x1900mm) met een veiligheidshendel binnenin de koelcel, wordt standaard voorzien bij deze cellen.

**Opties:**

1 Halve deur of luik.
2 2 halve deuren of luiken.
3 Versterkte vloer.
4 Vloer met roestvrijstalen coating 18/10.
5 Schuifdeur.
6 Transparante PVC strips aan de deur.
7 Extra binnen- en/of buitendeur.
8 Deurklink met slot.
9 Drukregelingsventiel.
10 Vleesrail.
11 Omhulsel over doorgeefopening voor de vleesrail.
12 Plafondversterking door middel van een plaat of een balk.
13 Omhulsel voor condensatie-eenheid.
14 Vloergoot.
15 Elektrisch controlepaneel.
16 Tussenpanelen binnenin de cel.
17 Apart compartiment voor kaas.

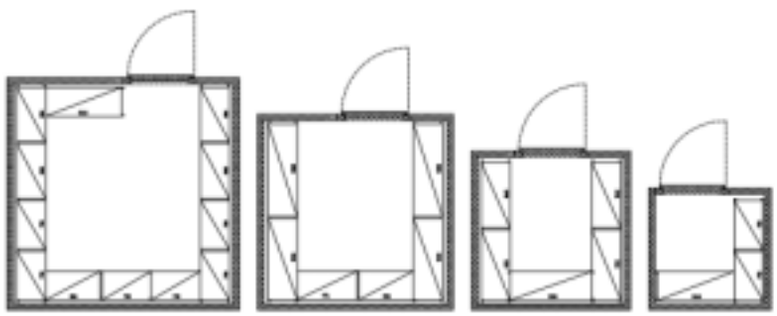
(Prijzen op aanvraag.)

metos

# KOEL- EN VRIESKAMERS OP MAAT

Naast de minikoelcellen, kunnen wij zorgen voor koel- en vrieskamers die volledig op maat van de klant worden gemaakt. Ze hangen niet vast aan een bepaalde vorm, zoals bij de minikoelcellen, waar je enkel een rechthoek of vierkant kan bestellen met al dan niet afgeschuinde hoeken. De op maat gemaakte koel- en vrieskamers worden steeds aangepast en vernieuwd volgens de noden op de markt. Er is reeds een evolutie op vlak van grootte. We spreken in sommige gevallen niet meer over koel- en vrienskamers, maar over koel- en vries huizen. Ook het assortiment van deuren is uitgebreid en gemodernigseerd. We onderscheiden hierbij schuifdeuren (automatisch en handbediend), draaideuren, pendeldeuren, bedrijfsdeuren, e.d.

De cellen worden samengesteld aan de hand van sandwishpanelen, bestaande uit twee bekledingsplaten waartussen onder hoge druk polyurethaan hardschuim geschuimd is. Elk paneel is voorzien van tand- en groefverbindingen. Minstens om de 600mm is een kunststofpaneelsluiting voorzien, die toelaat twee panelen stevig en hermetisch aan elkaar of aan een hoekstuk te verbinden, waardoor een stabiel en vormvast geheel ontstaat.
De bekledingsplaten zijn aan de rand omgeplooid en voorzien van een verouderingsbestendig en gesloten cellen witte dichtingsband, die samendrukbaar is en zorgt voor de perfecte hermetisch e afdichting tussen de panelen.
Het geheel blijft altijd demonteerbaar.



| Isolatiepanelen : | Binnenafmetingen | Dikte panelen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Koelcel 1 zonder vloer | 3600x3600x2400mm | 10 cm | 5054 |
| Koelcel 2 zonder vloer | 3000x3000x2400mm | 10 cm | 4085 |
| Koelcel 3 zonder vloer | 2400x2400x2400mm | 10 cm | 3366 |
| Koelcel 4 zonder vloer | 1800x1800x2400mm | 10 cm | 2706 |
| | | | |
| Vriescel 1 met vloer | 3600x3600x2400mm | 10 cm | 7120 |
| Vriescel 2 met vloer | 3000x3000x2400mm | 10 cm | 5621 |
| Vriescel 3 met vloer | 2400x2400x2400mm | 10 cm | 4474 |
| Vriescel 4 met vloer | 1800x1800x2400mm | 10 cm | 3480 |

| Koelgroepen op afstand : | Meter leidingen inbegrepen | Aansluitingen | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Koelcel 1 | standaard 10 meter | 230V/N- 3,2kW | 2457 |
| Koelcel 2 | standaard 10 meter | 230V/N- 2,3kW | 2231 |
| Koelcel 3 | standaard 10 meter | 230V/N- 1,7kW | 2088 |
| Koelcel 4 | standaard 10 meter | 230V/N- 1,1kW | 1814 |
| | | | |
| Vriescel 1 | standaard 10 meter | 230V/N- 3,8kW | 4599 |
| Vriescel 2 | standaard 10 meter | 230V/N- 3,1kW | 4312 |
| Vriescel 3 | standaard 10 meter | 230V/N- 2,3kW | 3619 |
| Vriescel 4 | standaard 10 meter | 230V/N- 1,4kW | 3385 |

| Rekken : | Afmetingen | Prijs € |
|---|---|---|
| Koelcel 1 | Aangepast aan de koelcel (zie tekening). Aanpassing mogelijk. | 3544 |
| Koelcel 2 | Aangepast aan de koelcel (zie tekening). Aanpassing mogelijk. | 2188 |
| Koelcel 3 | Aangepast aan de koelcel (zie tekening). Aanpassing mogelijk. | 1764 |
| Koelcel 4 | Aangepast aan de koelcel (zie tekening). Aanpassing mogelijk. | 992 |

De maat koel- en vriescellen zijn verkrijgbaar in 4 diktes met elk hun toepassingen:
60mm = positieve temperatuur (>0°C)
80mm = positieve en negatieve temperatuur (>-20°C)
100mm = positieve en negatieve temperatuur (>-25°C)
140mm = negatieve temperatuur (>-35°C)

Indien u meer informatie wil en/of een passend concept voor uw keuken, raden wij aan om ons te contacteren. Dusdanig kan iemand van onze commerciële dienst in samenwerking met onze studiedienst uw vraag beantwoorden.

Om u toch een beeld te geven van de kostprijs van een maatkoelcel, geven wij enkele fictieve voorbeelden met de prijzen van de panelen, de koelgroep op afstand en aluminium rekken die aangepast worden aan de grootte van de cel.
Het spreekt voor zich dat dit enkel richtprijzen zijn en dat een bezoek ter plaatse steeds aangewezen is.

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS

Alle Metos blast-chillers en blast-freezers hebben standaard een naaldthermometer Behalve de BF030AF silver, waar de sonde optioneel wordt voorzien.

Inwendige hoeken zijn afgrond en daardoor eenvoudig te reinigen. Hierdoor is hygiëne optimaal.

In professionele keukens heeft voedselveiligheid de hoogste prioriteit. Metos blast-chillers en blast-freezers koelen rauw of gekookt voedsel zeer snel af, zodat de kwaliteit en versheid behouden blijven en de hygiëne optimaal is, dit alles volgens HACCP voorschriften. Wat u ook wilt koelen of vriezen, het uitgebreide Metos assortiment kan altijd de juiste oplossing leveren.

In het Metos assortiment vindt u gewone kasten, kasten voor ovenrekken of inrijmodellen. Alle modellen, behalve de kleine shock freezer kasten, kunnen optioneel voorzien worden van koeling op afstand en van watergekoelde condensor. De luchtgekoelde condensor is standaard. Het koelmiddel R404A is CFK-vrij, de isolatie bestaat uit CFK-vrij polyurethaan. Alle uitvoeringen worden geleverd met een kerntemperatuurmeter (Behalve de BF030AF silver). Alle kasten zijn in- en uitwendig geheel van roestvrij staal vervaardigd.

Alle snelkoelers en -vriezers hebben een elektronisch bedieningspaneel, waarmee de blast-chill en blast-freeze cyclus geregeld kan worden. Er kan bovendien, voor zowel koelen als vriezen, uit opgeslagen programma's gekozen worden. Snelkoelers en -vriezers kunnen met een computer verbonden worden. Hierdoor is het mogelijk om de processen te bekijken en te bewaren op de computer. Tevens is het mogelijk om de modellen uit te rusten met een printer, als optie, om de processen af te drukken.

FAST controlepaneel

**Intelligente programma's**
Snelkoelers en -vriezers hebben intelligente programma's die het efficiënt koelen van delicate producten mogelijk maken, zonder dat de oppervlakte bevriest. Door deze programma's wordt de temperatuur van het product constant gecontroleerd en daarbij de temperatuur aangepast tot het optimale resultaat. Zelfs tijdens het vriesproces kunnen aangepaste programma's de meest delicate producten opvolgen.
Tijdens het vriezen zorgen ze ervoor dat de microstructuur beschermd wordt zodat het sap- en vitaminenverlies vermeden wordt.

PLUS controlepaneel

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS

BF030AF GOLD is een compacte en efficiënte blast-chiller en -freezer.

Metos levert een ruim assortiment blast-chillers en -freezers. snelkoelers en -vriezers. De temperatuur in de kast kan aangepast worden via een tijdsgebonden programma of via de temperatuursonde. De snelkoelers hebben enkel een programma voor het koelen van producten. De snelvriezers hebben aangepaste programma's die zowel koelen als vriezen. De klant heeft de mogelijkheid om zelf programma's op te slaan.

In- en uitwendig zijn de kasten van roestvrij staal. De inwendige hoeken zijn afgerond en de geleiderails kunnen eenvoudig uitgenomen worden om gemakkelijk schoon te kunnen maken. In de bodem van de kast bevindt zich een afvoer met plug voor condens en water.

Alle modellen hebben standaard een kerntemperatuur (behalve de BF030AF silver). Het isolatiemateriaal en het koelmiddel (R404A) zijn milieuvriendelijk en bevatten geen CFK's. De kasten hebben roestvrijstalen stelvoeten. Alle standaard modellen (behalve de BF030AF SILVER en BF030AF GOLD) zijn rechtsdraaiend (scharnieren rechts), linksdraaiend is optioneel leverbaar. De deur kan, wanneer geopend, 100° open blijven staan. De deurafdichting is eenvoudig en zonder gereedschap te vervangen.

Alle modellen, behalve de BF030AF SILVER, BF030AF GOLD en BF031AF, zijn leverbaar met koeling op afstand en zijn ontworpen voor een omgevingstemperatuur van +43°C (+38°C voor BF030AF SILVER, BF030AF GOLD and BF031AF).

De weergegeven capaciteiten zijn gemeten op basis van aardappelen (zoals in de gebruiksaanwijzing). De correcte capaciteit is variabel en hangt volledig af van het product, de dikte van de lagen, het programma, de afstand tussen de gastronormen, de gastronorm zelf enzovoort.

| Blast chiller | Code | Koelcapaciteit* kg | GN1/1 –40 | GN1/1-65 | Afmetingen mm | El. Aansluiting | Koel vermogen W*** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC051 AF FAST | 4240408 | 18 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 1,13 kW 10A 50 Hz | | 3969 € |
| BC051 DF FAST | 4240404 | 12 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 0,91 kW 10A 50 Hz | | 3658 € |
| BC081 AF FAST | 4240412 | 25 | 8 | 6 | 790 x 800 x 1320 | 230V 1N~ 1,5 kW 10A 50 Hz | | 4949 € |
| BC121 AF FAST | 4240416 | 36 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 2,1 kW 16A 50 Hz | | 7403 € |
| BC121 AF-P FAST** | 4240420 | 36 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 1,95 kW 16A 50 Hz | 2770 | 6663 € |
| BC161 AF FAST | 4240424 | 55 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 3,3 kW 16A 50 Hz | | 9412 € |

| Blast chiller en shock freezer | Code | Capaciteit* koelen/vriezen kg | GN1/1 –40 | GN1/1-65 | Afmetingen mm | El. Aansluiting | Koel vermogen W*** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF030 AF SILVER | 4240400 | 8/5 | 3xGN 2/3 | | 560 x 560+35 x 520 | 230V 1N~ 0,6 kW 10A 50 Hz | | 2316 € |
| BF030 AF GOLD | 4240401 | 8/5 | 3xGN 2/3 | | 560 x 560+35 x 520 | 230V 1N~ 0,6 kW 10A 50 Hz | | 2427 € |
| BF031 AF FAST | 4240402 | 10/7 | 3 | | 790 x 700 x 800 | 230V 1N~ 0,9 kW 10A 50 Hz | | 3394 € |
| BF051 DF FAST | 4240406 | 12/8 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 1,2 kW 10A 50 Hz | | 3814 € |
| BF051 AF FAST | 4240410 | 18/12 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 1,35 kW 10A 50 Hz | | 4222 € |
| BF081 AF FAST | 4240414 | 25/16 | 8 | 6 | 790 x 800 x 1320 | 230V 1N~ 2,0 kW 10A 50 Hz | | 5200 € |
| BF121 AF FAST | 4240418 | 36/24 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,5 kW 16A 50 Hz | | 7909 € |
| BF121 AF-P FAST** | 4240422 | 36/24 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,35 kW 16A 50 Hz | 2850 | 6889 € |
| BF161 AF FAST | 4240426 | 55/36 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 5,15 kW 16A 50 Hz | | 9975 € |
| BF161 AF-P FAST** | 4240428 | 55/36 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 5,1 kW 16A 50 Hz | 3930 | 8105 € |

* Koelcapaciteit is +70°C.....+3°C in 90 minuten
Vriescapaciteit is +70°C....-18°C in 240 minuten

** De koelgroep is niet inbegrepen voor de koeling op afstand.

*** Verdamping bij condenstemperatuur van +45°C temperatuur -10°C voor koelers, -25°C voor vriezers.

| Toebehoren | Code | Prijs |
|---|---|---|
| Sonde ondersteuning | 4240307 | 187 € |

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS VOOR OVENREKKEN

PLUS controlepaneel

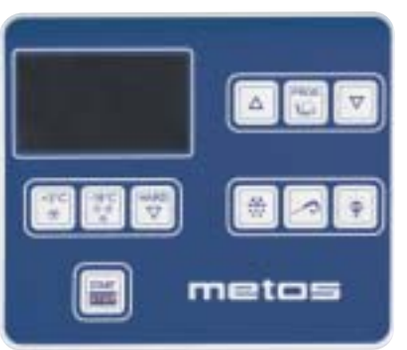
Metos levert blast-chillers en -freezers die te combineren zijn met alle Metos Self Cooking Centers en CombiMaster ovenrekken. Het ovenrek kan direct in de kast gereden worden. Standaard zijn deze modellen uitgerust met een geleiderails voor de ovenrekken. Het ovenrek behoort niet tot de levering.

Alle modellen worden geleverd met een elektronisch moederboard, die beschikken over koel- en vriesprogramma's. Er is ook de mogelijkheid om de eigen programma's van de klant te implementeren. Grote bedieningspanelen maken het makkelijk om het proces te volgen. Optioneel kunnen ook een ingebouwde printer en een PC aansluiting geleverd worden.

In- en uitwendig roestvrijstalen oppervlakken. De inwendige hoeken zijn afgerond worden zodat schoonmaken gemakkelijk is. In de bodem van de kast bevindt zich een afvoer met plug voor condens en water.

Het isolatiemateriaal en het koelmiddel (R404A) zijn milieuvriendelijk en bevatten geen CFK's. Alle modellen kunnen geleverd worden met koeling op afstand.

De weergegeven capaciteiten zijn gemeten op basis van aardappelen (zoals in de gebruiksaanwijzing). De correcte capaciteit is variabel en hangt volledig af van het product, de dikte van de lagen, het programma, de afstand tussen de gastronormen, de gastronorm zelf enzovoort.




FAST controlepaneel

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS VOOR OVENREKKEN

| Blast chillers voor oven rekken | Code | Passend bij oven MCM MSCC | Koelcapaciteit* kg | GN1/1 –40 | GN1/1-65 | Afmetingen | El. Aansluiting | Koel vermogen W*** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RC120 AF FAST | 4240498 | 101 | 36 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 2,1 kW 16A 50 Hz | | 7753 € |
| RC120 AF-P FAST** | 4240502 | 101 | 36 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 1,95 kW 16A 50 Hz | 2770 | 7013 € |
| RC122 AF FAST | 4240510 | 102 | 72 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 3,95 kW 16A 50 Hz | | 12744 € |
| RC122 AF-P FAST** | 4240518 | 102 | 70 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 3,7 kW 16A 50 Hz | 6420 | 10453 € |
| RC122 DF FAST | 4240506 | 102 | 50 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A 50 Hz | | 10943 € |
| RC122 DF-P FAST** | 4240514 | 102 | 25 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 2,0 kW 16A 50 Hz | 2770 | 9653 € |
| RC201DP PLUS** | 4240522 | 201 | 70 | 20 | 10 | 1200 x 1050 x 2280 | 230V 1N~ 0,5 kW 16A 50 Hz | 6420 | 12458 € |
| RC202DP PLUS** | 4240526 | 202 | 150 | 20xGN 2/1 | 10xGN 2/1 | 1600 x 1350 x 2280 | 400V 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 11030 | 12458 € |

| Blast chillers en shock freezers voor oven rekken | Code | Passend bij oven MCM MSCC | Capaciteit* koelen/vriezen kg | GN1/1 -40 | GN1/1-65 | Afmetingen | El. aansluitingen | Koel vermogen W*** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RF120 AF FAST | 4240500 | 101 | 36/25 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,5 kW 16A 50 Hz | | 8232 € |
| RF120 AF-P FAST** | 4240504 | 101 | 36/24 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,35 kW 16A 50 Hz | 2850 | 7212 € |
| RF122 AF FAST | 4240512 | 102 | 72/48 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 6,12 kW 16A 50 Hz | | 12744 € |
| RF122 AF-P FAST** | 4240520 | 102 | 70/48 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 5,9 kW 16A 50 Hz | 5970 | 10873 € |
| RF122 DF FAST | 4240508 | 102 | 50/32 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 4,5 kW 16A 50 Hz | | 11843 € |
| RF122 DF-P FAST** | 4240516 | 102 | 25/16 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1325 x 1195 x 1950 | 400V 3N~ 5,1 kW 16A 50 Hz | 3930 | 10203 € |
| RF201DP PLUS** | 4240524 | 201 | 70/48 | 20 | 10 | 1200 x 1050 x 2280 | 230V 1N~ 0,5 kW 16A 50 Hz | 6420 | 12493 € |
| RF202DP PLUS ** | 4240528 | 202 | 150/100 | 20xGN 2/1 | 10xGN 2/1 | 1600 x 1350 x 2280 | 400V 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 9659 | 20374 € |

* Koelcapaciteit is +70°C.....+3°C in 90 minuten
Vriescapaciteit is +70°C....-18°C in 240 minuten
** De koelgroep is niet inbegrepen voor de koeling op afstand.
*** Verdamping bij condenstemperatuur van +45°C temperatuur -10°C voor koelers, -25°C voor vriezers.

| Toebehoren | Code | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|
| Kit voor printer (PLUS) | 4240532 | 230V 1N~ 50 Hz | 1262 € |
| Steun voor sonde | 4240307 | | 186 € |

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS KASTEN EN TUNNELS

Metos levert een ruim assortiment van blast-chill en -freeze cellen. Zo zijn er cellen waar u direct GN-bakken in kunt plaatsen maar ook cellen waar u de gehele wagen in kunt rijden en cellen waar u deze weer aan de andere zijde uit kunt rijden. In de grootste modellen kunnen drie wagens gereden worden met een koelcapaciteit van 630 kg en een vriescapaciteit van 405 kg.

De BC blast-chiller cellen worden geleverd zonder vloer (SP). De BF modellen zijn geschikt voor zowel koelen als vriezen en de geïsoleerde vloer wordt standaard meegeleverd (CR). Een oprit is optioneel zodat de wagens gemakkelijk in te rijden zijn in geval ze niet op vloerhoogte komen.. Beide modellen zijn verkrijgbaar met één deur (1P) of twee deuren (2P, doorloop model).

Alle modellen worden geleverd met een elektronisch moederboard, die beschikken over koel- en vriesprogramma's. Er is ook de mogelijkheid om de eigen programma's van de klant te implementeren. De grote digitale bedieningspanelen maken het makkelijk om het gehele proces nauwgezet te volgen.

In- en uitwendig roestvrijstalen oppervlakken. De inwendige hoeken zijn afgerond zodat schoonmaken gemakkelijk is. Het isolatiemateriaal en het koelmiddel (R404A) zijn milieuvriendelijk en bevatten geen CFK's. Alle modellen moeten worden aangesloten op een centraal koelsysteem. Koelmachine is niet inbegrepen.

De weergegeven capaciteiten zijn gemeten op basis van aardappelen (zoals in de gebruiksaanwijzing). De correcte capaciteit is variabel en hangt volledig af van het product, de dikte van de lagen, het programma, de afstand tussen de gastronormen, de gastronorm zelf enzovoort.

PLUS controlepaneel

# METOS SNELKOELERS EN -VRIEZERS KASTEN EN TUNNELS

| Blast chiller cellen *** | Code | Koelcapaciteit * kg | Afmetingen mm | Deur opening | Interne diepte | El. Aansluiting | Koel vermogen W** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC201 AP SP-1P PLUS | 4240436 | 105 | 1200 x 1150 x 2130 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A 50 Hz | 9620 | 12802 € |
| BC201 DP SP-1P PLUS | 4240434 | 70 | 1200 x 1150 x 2130 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A 50 Hz | 6420 | 10154 € |
| BC202 AP SP-1P PLUS | 4240448 | 210 | 1500 x 1350 x 2130 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 15730 | 18911 € |
| BC202 DP SP-1P PLUS | 4240444 | 150 | 1500 x 1350 x 2130 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 11030 | 16175 € |
| BC202 DP SP-2P PLUS | 4240446 | 150 | 1500 x 1470 x 2130 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 11030 | 17599 € |

| Blast chiller en shock freezer cellen *** | Code | Capaciteit * koelen/vriezen kg | Afmetingen mm | Deur opening | Interne diepte | El. Aansluiting | Koel vermogen W** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF201 AP CR-1P PLUS | 4240432 | 105/70 | 1200 x 1150 x 2230 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A 50Hz | 6750 | 14337 € |
| BF201 DP CR-1P PLUS | 4240430 | 70/48 | 1200 x 1150 x 2230 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A 50 Hz | 5970 | 10589 € |
| BF202 AP CR-1P PLUS | 4240442 | 210/135 | 1500 x 1350 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 12100 | 20370 € |
| BF202 DP CR-1P PLUS | 4240438 | 150/100 | 1500 x 1350 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 9659 | 17833 € |
| BF202 DP CR-2P PLUS | 4240440 | 150/100 | 1500 x 1470 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A 50 Hz | 9659 | 19258 € |

| Blast chiller tunnels *** | Code | Koelcapaciteit * kg | Afmetingen mm | Deur opening | El. Aansluiting | Koel vermogen W** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC401 DP SP-1P PLUS | 4240458 | 140 | 1200 x 1800 x 2130 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 11030 | 15170 € |
| BC401 DP SP-2P PLUS | 4240460 | 140 | 1200 x 2080 x 2230 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 11030 | 16594 € |
| BC401 AP SP-1P PLUS | 4240462 | 210 | 1200 x 1800 x 2130 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 15730 | 17952 € |
| BC401 AP SP-2P PLUS | 4240464 | 210 | 1200 x 2080 x 2130 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 15730 | 19376 € |
| BC402 DP SP-1P PLUS | 4240474 | 300 | 1500 x 2200 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 19900 | 28113 € |
| BC402 DP SP-2P PLUS | 4240476 | 300 | 1500 x 2480 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 19900 | 29538 € |
| BC402 AP SP-1P PLUS | 4240478 | 420 | 1500 x 2200 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 26720 | 31132 € |
| BC402 AP SP-2P PLUS | 4240480 | 420 | 1500 x 2480 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 26720 | 32556 € |
| BC602 DP SP-1P PLUS | 4240490 | 450 | 1500 x 3200 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 26720 | 40468 € |
| BC602 DP SP-2P PLUS | 4240492 | 450 | 1500 x 3480 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 26720 | 41892 € |
| BC602 AP SP-1P PLUS | 4240494 | 630 | 1500 x 3200 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 31880 | 42768 € |
| BC602 AP SP-2P PLUS | 4240496 | 630 | 1500 x 3480 x 2130 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 31880 | 44193 € |

| Blast chiller en shock freezer tunnels *** | Code | Capaciteit * koelen/vriezen kg | Afmetingen mm | Deur opening | El. Aansluiting | Koel vermogen W** | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF401 DP CR-1P PLUS | 4240450 | 140/96 | 1200 x 1800 x 2230 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 9659 | 16884 € |
| BF401 DP CR-2P PLUS | 4240452 | 140/96 | 1200 x 2080 x 2230 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 9659 | 18309 € |
| BF401 AP CR-1P PLUS | 4240454 | 210/140 | 1200 x 1800 x 2230 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 12100 | 19465 € |
| BF401 AP CR-2P PLUS | 4240456 | 210/140 | 1200 x 2080 x 2230 | 670 x 1920 | 400 3N~ 1,0 kW 16A 50 Hz | 12100 | 20889 € |
| BF402 DP CR-1P PLUS | 4240466 | 300/200 | 1500 x 2200 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 16290 | 30659 € |
| BF402 DP CR-2P PLUS | 4240468 | 300/200 | 1500 x 2480 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 16290 | 32083 € |
| BF402 AP CR-1P PLUS | 4240470 | 420/270 | 1500 x 2200 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 19920 | 33855 € |
| BF402 AP CR-2P PLUS | 4240472 | 420/270 | 1500 x 2480 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 1,6 kW 16A 50 Hz | 19920 | 35279 € |
| BF602 DP CR-1P PLUS | 4240482 | 450/300 | 1500 x 3200 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 24620 | 44517 € |
| BF602 DP CR-2P PLUS | 4240484 | 450/300 | 1500 x 3480 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 24620 | 45942 € |
| BF602 AP CR-1P PLUS | 4240486 | 630/405 | 1500 x 3200 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 27850 | 46366 € |
| BF602 AP CR-2P PLUS | 4240488 | 630/405 | 1500 x 3480 x 2230 | 770 x 1920 | 400 3N~ 2,4 kW 16A 50 Hz | 27850 | 47789 € |

* Koelcapaciteit is +70°C.....+3°C in 90 minuten
Vriescapaciteit is +70°C....-18°C in 240 minuten
** Verdamping bij condenstemperatuur van +45°C temperatuur -10°C voor koelers, -25°C voor vriezers.
*** SP modellen zonder geïsoleerde vloer, CR models met geïsoleerde vloer
1P modellen met één deur, 2P modellen als doorloop modellen

| Toebehoren | Code | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|
| Kit voor printer (PLUS) | 4240532 | 230V 1N~ 50 Hz | 893 € |
| Ramp voor wagen BC/BF 201/401 | 4240536 | | 458 € |
| Ramp voor wagen BC/BF 202/402/602 | 4240538 | | 614 € |

metos

metos
metos

# Vaatwassen

- glazenwassers
- vaatwasmachines
- pannenwasmachines
- in- en uitvoertafels
- granulaat pannenwasmachines
- transportbandmachines
- speciaalmachines
- vaatwaskorven

# METOS MASTER DUPLA 37 GLAZENWASSER

Metos Master Dupla 37

De Metos Master Dupla 37 glazenwasser is ontworpen om glas- en koffieservies wassen. De afmetingen van de korven zijn 370x370 mm en de max. glas hoogte is 290 mm. De machine is geschikt voor bars, koffieshops en andere plaatsen waar er behoefte is aan een kleine maar efficiënte glazenwasser.

De Metos Master Dupla 37 heeft een wasprogramma van 2 min. en een capaciteit van 30 korven per uur. De draaiende was- en spoelarmen zijn ontworpen om een goed wasresultaat voor glazen te verkrijgen. De filter van de machine is van rvs. Warm water aansluiting.

De deur en het dak zijn geïsoleerd en zorgen zo voor lagere oppervlakte temperaturen. Geluidsniveau van de machine is erg laag; de machine kan geplaatst worden in de onmiddellijke nabijheid van klanten. Dankzij de kleine afmetingen (H: 680mm) kan de machine op een toonbank geplaatst worden waardoor u kostbare vloerruimte spaart.

De basis korf (2 geleverd bij de machine) laten het wassen van kopjes, bestek en schalen toe. De korven zijn uitgevoerd in gerilsaneerde staaldraad. Spoelmiddel dosering is standaard uitrusting in de machine. Als extra uitrusting is een afwasmiddel dosering verkrijgbaar als ook een afvoerpomp.

**Metos Master Dupla 37**
- **geschikt voor glazen en tassen**
- **volledig geïsoleerd**
- **elektromechanisch**
- **1 wascyclus**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| MM Dupla 37 | 4246013 | 430x490x680 | 230V 1 ~ 3 kW 16 A | 1506 |
| **Toebehoren** | **Code** | | | **Prijs €** |
| Zeepdispenser | 4158277 | voor vloeibare zeep | | 296 |
| Afvoerpomp | 4197934 | | | 189 |
| Standaard mand 370 x 370 | 4197169 | voor tassen, bestek en schoteltjes | | 51 |

Standaard mand 370x370 mm voor kopjes met afzonderlijke houders voor koffielepels en onderleggers.

# METOS MASTER AQUA 40 GLAZENWASSER

Metos Master Aqua 40

Metos Master Aqua 40 glazenwassers zijn ontworpen voor het wassen van glas en porcelein vaatwerk. De vaatwasmand heeft een afmeting van 400x400mm. De maximum hoogte van het glas is 290mm.

Het wasprogramma duurt 2 minuten met een capaciteit van ongeveer 30 manden per uur. De roterende was- en spoelarmen garanderen een goed wasresulaat. Door de diepgetrokken tank met afgeronde hoeken wordt het tevens eenvoudig om de machine te reinigen, wat positief is voor de hygiëne. Deze machine wordt voorzien van een warm water aansluiting

De efficiënte akoestiek en de thermische isolatie zorgen ervoor dat de oppervlaktetemperatuur laag blijft en geluidshinder geminimaliseerd wordt. De vaatwasmanden (standaard 2 inbegrepen) zijn geschikt voor tassen, bestek en schoteltjes. Ze zijn uitgevoerd in gerilsaneerde staaldraad. Standaard wordt eveneens een dispenser voor spoelglansmiddel voorzien. Optioneel kan men kiezen voor; een mand voor hoge glazen, een zeepdispenser voor vloeibare zeep en een drukpomp.

**Metos Master Aqua 40**
- **voor het wassen van glazen en tassen**
- **elektromechanisch**
- **geïsoleerde deur en dak**
- **1 wasprogramma**
- **LS model met 2 wasarmen (boven en onder)**

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| MM Aqua 40 | 4246016 | 450x530x710 | 230 V 1~ 3,1 kW 16A | 1414 |
| MM Aqua 40 LS | 4246017 | 450x530x710 | 230 V 1~ 3,2 kW 16A | 1506 |
| **Toebehoren** | **Code** | | | **Prijs €** |
| Zeepdispenser | 4158277 | voor vloeibare zeep | | 296 |
| Mand voor glazen 400x400 | 4197196 | voor hoge glazen | | 66 |
| Standaard mand 400x400 | 4197206 | voor tassen, bestek en schoteltjes | | 72 |
| Drukpomp | 4197213 | | | 242 |

# METOS MASTER AQUA 50 EN 80 VAATWASMACHINES

**Metos Master Aqua 50**
- **elektromechanisch**
- **dak en deur geïsoleerd**
- **1 wasprogramma**
- **verkrijgbaar met monofasige aansluiting**

**Metos Master Aqua 80**
- **elektromechanisch**
- **dak en deur geïsoleerd**
- **2 wasprogramma's**
- **hoog, ergonomisch model**
- **geschikt voor het wassen van kleine potten**

De rvs constructie van de Master Aqua vaatwasmachines is erg hygiënisch. Afgeronde randen in de tank; wasarmen gemakkelijk los te maken voor schoonmaak.

Metos Master Aqua 50

Metos Master Aqua 80

De Metos Master Aqua vaatwassers voor onder de bar of het aanrecht zijn ontworpen voor veeleisend gebruik in industriële en restaurantkeukens. De Metos Master Aqua vaatwasser kan gebruikt worden om een vaatwassysteem te bouwen voor een kleine bar of restaurant door compatible tafels, wagens en ander meubilair te combineren.

De Metos Master Aqua 50 is een elektromechanische basisvaatwasser voor zwaar gebruik. Wanneer een driefasige aansluiting niet mogelijk is, kan men bij deze machine ook een monofasig model voorzien. De machine heeft een wasprogramma van 2 minuten. De vaatwasser kan op een onderstel (optie) gemonteerd worden, of kan vrij staan op de vloer, onder of naast een toonbank.
De MM Aqua 80 is een hoog en ergonomisch model. Ook de tank zelf is hoger, waardoor het mogelijk wordt om kleine kookpotten te wassen. Ook een meer efficiënte waspomp helpt hieraan mee. Deze machine heeft een wasprogramma van 1,5 minuut en van 3 minuten.

De bovenkant en de deur zijn geïsoleerd zodat een lagere oppervlaktetemperatuur en geluidsniveau bereikt worden. Het bedieningspaneel is duidelijk en makkelijk te gebruiken. Het signaallampje voor tank- en spoeltemperaturen licht op wanneer het toestel klaar voor gebruik is. Het wasprogramma wordt gestart door een eenvoudige drukknop. De hygiënisch roestvrijstalen constructie en afgeronde hoeken vergemakkelijken de schoonmaak van de machine. De was- en spoelarmen zijn makkelijk uit te nemen voor reiniging. Tankvolume is 26 liter.

Eén en ander wordt makkelijker met een voorwastafel, voorwasdouche en korfwagens. Als optie is ook een standaard of aangepaste voorwastafel verkrijgbaar. Wanneer de afvoer niet via een aansluiting in de vloer kan gaan, kan het PS model voorzien worden, waarbij een afvoerpomp voor de nodige druk zorgt.

De machine wordt standaard voorzien van een wateraansluiting voor leidingwater, een dispenser voor spoelglansmiddel en een vaatwasmand voor borden en bestek. Optioneel kan men kiezen voor een onderstel, extra manden, voorwassproeiers, zeepdispenser en een drukpomp.

| Metos Master | Code | Afmetingen mm | Boiler | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| MM Aqua 50 Mono | 4246018 | 590x600x850 | 2,8 kW | 230V1~ 3,3kW 16A | 2021 |
| MM Aqua 50 | 4246020 | 590x600x850 | 4,5 kW | 400V3N~ 5,0kW 16A | 2124 |
| MM Aqua 50 Mono PS | 4246019 | 590x600x850 | 2,8 kW | 230V1~ 3,3kW 16A | 2206 |
| MM Aqua 50 PS | 4246021 | 590x600x850 | 4,5 kW | 400V3N~ 5,0kW 16A | 2309 |
| MM Aqua 80 | 4246024 | 590x600x1290 | 6,0 kW | 400V3N~ 6,9kW 16A | |
| **Toebehoren** | **Code** | **Afmetingen mm** | | | **Prijs €** |
| Zeepdispenser | 4158277 | voor vloeibare zeep | | | 296 |
| Onderstel MM | 4158871 | 590x535x500 | | | 351 |
| Drukpomp | 4197213 | | | | 242 |

# METOS MASTER LUX 60EL EN LUX 60XP VAATWASSERS

**Metos Master Lux 60EL**
- **elektronisch**
- **volledig geïsoleerd**
- **4 wasprogramma's**
- **diagnosefunctie**
- **eindspoeling met temperatuurcontrole**

Metos Master Lux vaatwassers, geschikt voor onderbouwtoepassingen, zijn ontworpen voor intensief gebruik in grootkeukens en restaurants. Rond deze vaatwassers kunnen makkelijk volledige vaatwassystemen ontworpen worden aan de hand van compatibele tafels, wagens en andere meubels.

Metos Master Lux 60EL is een elektronische machine geschikt voor onderbouwtoepassingen met de daarbijhorende noden. De machine beschikt standaard over een diagnosesysteem dat aan zelfanalyse doet en daardoor een voldoende hoge temperatuur tijdens de eindspoeling van elke wasbeurt, garandeert. De volledig geïsoleerde unit houdt het geluidsniveau laag alsook de oppervlaktetemperatuur. Het digitale controlepaneel toont aan wat zich binnenin afspeelt en toont aan wanneer de machine klaar is voor een nieuwe cyclus. De machine beschikt over 4 wasprogramma's: 1/2/3 en 5 minuten.

Metos Master Lux 60XP is een electromechanische machine met twee wasprogramma's : 2 en 3 minuten.

Met zijn diepgetrokken rvs tank met afgeronde hoeken is deze machine zeer eenvoudig te reinigen. Wanneer nodig, kunnen ook de wasarmen verwijderd worden en zodoende gereinigd worden. Het tankvolume bedraagt 17 liter.

Metos Master Lux vaatwassers kunnen optioneel geplaatst worden op een onderstel of gewoon naast of onder een toog op de vloer. Het werk kan vereenvoudigd worden met een voorwastafel, een sproeier en korvenwagens. De modellen van 6 kW kunnen aangesloten worden op warm of koud water (model CW). Wanneer de afvoer van het toestel niet op de vloer kan worden aangesloten, wordt het toestel optioneel voorzien van een afvoerpomp (model PS).

De machine is voorzien van een aansluiting voor leidingwater, een zeepdispenser voor vloeibare zepen, een dispenser voor spoelglansmiddel en een vaatwasmand voor borden en bestek. Optioneel te voorzien van een onderstel, extra manden, voorwas sproeier en drukpomp.

**Metos Master Lux 60XP**
- **elektromechanisch**
- **volledig geïsoleerd**
- **2 wasprogramma's**

| Master Master | Code | Afmetingen mm | Boiler | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|
| MM Lux 60EL | 4246028 | 600x610x850 | 2,8 kW | 230V1~ 3,36 kW 16A | 2954 |
| MM Lux 60EL PS | 4246029 | 600x610x850 | 2,8 kW | 230V1~ 3,36 kW 16A | 3139 |
| MM Lux 60EL CW | 4246030 | 600x610x850 | 6 kW | 400V3~ 6,6 kW 16A | 2763 |
| MM Lux 60EL PS CW | 4246031 | 600x610x850 | 6 kW | 400V3~ 6,6 kW 16A | 2948 |
| MM Lux 60XP CW | 4246037 | 600x610x850 | 6 kW | 400V3~ 6,6 kW 16A | 2801 |
| **Toebehoren** | **Code** | **Afmetingen mm** | | | **Prijs €** |
| Onderstel MM | 4158871 | 590x535x500 | | | 351 |
| Drukpomp | 4197213 | | | | 242 |

Gemakkelijk schoon te houden diepe tank met afgeronde randen, bezinkselvat en geleiderails. RVS wasarmen zijn gemakkelijk uit te nemen om schoon te maken. Akoestische en thermische isolatie, zelfs in de deur. De stevige veergeladen deur is gemakkelijk te openen en te sluiten.

De signalisatie lichtjes van de Metos Master Lux 60EL geven de verschillende cycli en temperaturen aan. De unit heeft een standaard diagnosefunctie en een eindspoeling met temperatuurcontrole. De 4 wasprogramma's zijn 1, 2, 3 en 5 minuten lang.

# METOS WD4E VAATWASMACHINES

De Metos WD4E is een betrouwbare en veelzijdige vaatwasser voor onder het aanrecht, voor de meest veeleisende gebruiker.

Waswater wordt uit de wasarm gespoten als het spoelen begint – geen risico om vuil water op de schotels te laten druppen. Sproeiers raken niet verstopt.

De Metos WD4E is een hoogstaande, betrouwbare en veelzijdige onder het aanrecht te plaatsen vaatwasser voor veeleisend gebruik in professionele keukens. De constructie is van roestvrijstaal, dus gemakkelijk schoon te maken. De Metos WD4E toestellen hebben een efficiënte akoestische en thermische isolatie. De werking van de machine wordt elektronisch gecontroleerd.

De Metos WD4E vergemakkelijkt zelf-monitoring (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point) en verzekert hygiëne: het geselecteerde programma, was- en spoeltemperaturen en de overblijvende wastijd worden getoond op het scherm van de machine. Het toestel heeft drie wasprogramma's met was- en spoeltijden die volgens uw behoeften geprogrammeerd kunnen worden (fabrieksinstellingen: 1.2, 2.4, 4.2 min.). Zelfs de spoeltemperaturen kunnen voor elk programma ingesteld worden. Dit laat behandeling van glas en porselein toe dat gevoelig is voor temperatuursveranderingen. Als de spoeltemperatuur onder het ingestelde niveau valt, blijft de machine wassen tot de juiste naspoeltemperatuur bereikt wordt. De machine geeft te lage wastemperaturen en gesloten warmwaterkranen aan. Het geheugen in het toestel houdt ook het aantal gewassen korven bij, dagelijks en voor de totale gebruikstijd. De machine heeft eigen interne reinigingsprogramma. De Metos WD4E kan, indien nodig, aangesloten worden op koud water, waarbij het toestel uitgerust wordt met een boiler met hoger vermogen. Tankvolume is 25 l.

De levering omvat een naspoelmiddeldosering, een korf voor borden en een voor bestek.

Optionele uitrusting: houder met een schap of kabinet, tafels voor voorwas en afvoer, voorwasdouches, rekwagentjes en schappen, monofase elektrische aansluiting en koudwateraansluiting [monofase aansluiting haalt de capaciteit van de machine naar beneden; aansluitingswaarde 8.55 kW voor een toestel met koudwateraansluiting].

| **Metos** | **Code** | **Afmetingen mm** | **Boiler** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|---|---|
| WD4E | 4158223 | 600x628x850 | 3,0 kW | 400V3N~ 5,54kW 10A | 4864 |
| WD4E DP | 4158227 | 600x628x850 | 3,0 kW | 400V3N~ 5,54kW 10A | 5072 |
| **Toebehoren** | **Code** | **Afmetingen mm** | | | **Prijs €** |
| Boiler 9 kW | 4320000 | af fabriek | | 400V3N~ 9,74 kW 16 A | 228 |
| Filter | 4158237 | | | | offerte |
| Filter met fijne mazen | 4158238 | | | | offerte |
| Houder met schap | 4158236 | 600x603x519 | | | 315 |
| Houder met kabinet | 4158234 | 600x603x519 | | | 583 |

ZELF-MONITORING EENVOUDIGER
- Verklikker voor lagere temperatuur in tank ; geen risico tot schuimen
- Eindspoeling altijd met voldoende heet en hoeveelheid water
- Zelf-reinigingsprogramma

KOSTEN ONDER CONTROLE
- Dagelijkse en cumulatieve korfweergave

EENVOUDIG TE BEDIENEN
- Duidelijke weergave van was- en spoel temperaturen
- Diagnose voor werkingsfouten
- Weergave van overblijvende wastijd

VEELZIJDIG
- 3 wasprogramma's om uit te kiezen – was- en spoeltijden, temperaturen, etc... zijn programmeerbaar

# METOS MASTER HOOD 130EL, 110 EN 800 VAATWASSERS

U kan een waseenheid samenstellen rond de Metos Master Hood vaatwas met Metos vaatwastafels en ander vaatwastoebehoren. Alles is naadloos aan elkaar te schakelen. Deze vaatwastafels en toebehoren komen verder in deze catalogus aan bod.

De Metos Master Hood machines kunnen voorzien worden van een zijdelings legschap voor korven, geschikt voor ruimtes waar onvoldoende plaats is voor een invoertafel.

Metos Master Hood 130EL, 110 en 800 zijn degelijke, gebruiksvriendelijke en efficiënte vaatwassers met kap, geschikt voor zwaar gebruik. De kap met springvering is gemakkelijk verstelbaar in de hoogte. Metos Master Hood 130EL is ook te verkrijgen met een automatisch op te tillen kap (Lift model).

De Metos Master Hood 130EL heeft 4 wasprogramma's van 50/100/150 en 300 seconden.. Zodra de kap gesloten is, start het wasprogramma.
Deze machine beschikt tevens over een pauze functie, waarbij de machine in gesloten stand op stand-by wordt gezet, wachtend op nieuw vaatwerk. Het spoelprogramma gaat pas van start wanneer een correcte temperatuur bereikt is. Het controlepaneel geeft de was- en naspoeltemperaturen afzonderlijk weer. In de grote en hoge wasruimte (400 mm) past probleemloos een GN 1/1 container. Tank volume 42 liter. De energiebesparende functie van het toestel verlaagt de boilertemperatuur tijdens onderbrekingen in het wassen.
Het diagnoseprogramma controleert voortdurend en waarschuwt in geval van mogelijke probleemsituaties. Het buitenoppervlak van de machine, de tank met afgeronde hoeken, de verwijderbare filters en armen zijn gemakkelijk te reinigen. De krachtige pomp staat in een verticale positie en wordt dus geledigd wanneer de tankinhoud wordt afgevoerd. De wasruimte en de roterende was- en naspoelarmen zijn van roestvrij staal.

Metos Master Hood 110 en 800 vaatwassers zijn electromechanische basis kapmoddellen, geschikt voor intensief gebruik. Het bedieningsplaneel is duidelijk en eenvoudig in gebruik. MM Hood 110 beschikt over 2 wasprogramma's van 60 en 120 seconden. MM Hood 800 heeft 1 wasprogramma van 90 seconden. Het wassen start automatisch bij het sluiten van de kap. Door de hoge opening van 400 mm kan men eveneens makkelijk gastronormen GN 1/1 wassen.
Tankvolume: 32 liter.

# METOS MASTER HOOD 130EL, 110 EN 800 VAATWASSERS

Metos Master Hood 130EL

**Metos Master Hood 130EL**
- **elektronisch**
- **volledig geïsoleerd**
- **4 wascycli**
- **temperatuurcontrole in de eindwas**
- **energiebesparende functie**
- **diagnose functie**
- **pauze functie**

Metos Master Hood 110

**Metos Master Hood 110**
- **elektromechanisch**
- **Hood 110 niet geïsoleerd**
- **Hood 110l volledig geïsoleerd**
- **2 wascycli**

Metos Master Hood 800

**Metos Master Hood 800**
- **elektromechanisch**
- **1 wascyclus**
- **niet geïsoleerd**
- **zeven optioneel**

Metos Master Hood 130EL heeft een duidelijk bedieningspaneel.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Boiler | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| MM Hood 130EL | 4246063 | 650/(720)x730/(805)x1450/1880 H | 9 kW | 400V3N~ 10,5 kW 20A | 4232 |
| MM Hood 130EL Lift | 4246064 | 650/(720)x730/(805)x1450/1880 H | 9 kW | 400V3N~ 10,5 kW 20A | 4879 |
| MM Hood 110 | 4246061 | 650/(720)x730/(805)x1450/1880 H | 9 kW | 400V3N~ 10,1 kW 20A | 3474 |
| MM Hood 110l | 4246062 | 650/(720)x730/(805)x1450/1880 H | 9 kW | 400V3N~ 10,1 kW 20A | 3881 |
| MM Hood 800 | 4246060 | 650/(720)x730/(805)x1450/1880 H | 6 kW | 400V3N~ 6,9 kW 20A | 3142 |
| **Toebehoren** | **Code** | | | | **Prijs €** |
| Drukpomp | 4197927 | | | | 261 |
| Afvoerpomp | 4197935 | | | | 316 |
| Wasmiddeldosering | 4158277 | Voor vloeibaar afwasmiddel | | | 296 |

De open tank met afgeronde randen, de uitneembare filters en wasarmen zijn gemakkelijk schoon te maken. De filter heeft ook een grote, afzonderlijke container voor alle bezinksel. Bij de MM Hood 800 zeven optioneel.

| Tafels, zelfbouwpakket, voor MM Hood machines | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Inlooptafel K5 R-L | 4552421 | 1200x730x850 | 2512 |
| Inlooptafel K5 L-R | 4552420 | 1200x730x850 | 2512 |
| Uitlooptafel K4 / 70B | 4552430 | 700x600x850 | 992 |
| Zijdelings legschap voor korven K2M | 4552436 | 600x500 | 683 |

# METOS WD6E VAATWASSERS

■ unieke kap : geen stoom in het gezicht van de gebruiker
■ uitstekende hygiëne : automatische controle van de waterstroom bij de eindspoeling, naast controle van temperatuur, tanktemperatuur en het zelfreinigingsprogramma
■ diagnose standaard
■ unieke was- en spoelarmen met eigen afvoer : het waswater wordt uit de wasarm gesproeid aan het begin van de spoelcyclus
■ automatisch optillen en terugbrengen van de kap bij het EA-model : verbeterde ergonomie ; het drogen start onmiddellijk ; een duidelijk signaal aan het einde van het wasprogramma

Metos WD vaatwasmachines met kap zijn volledig automatische vaatwassers voor veeleisend gebruik in industriële keukens en restaurants. Het ontwerp voldoet volledig aan de hoge normen voor hygiëne, intensief gebruik, aangename en moeiteloze werkomstandigheden, reiniging en onderhoud. De machines zijn vervaardigd uit roestvrij staal en het uitgebreide gamma heeft een geschikt model voor elk gebruik. Het gamma omvat ook alle nodige instrumenten en accessoires voor de afwas.

De besturing gebeurt moeiteloos. Het programma start automatisch als de kap gesloten wordt. Bij de EA en EH modellen komt de kap omhoog als het programma afgelopen is. De kap kantelt eerst voorwaarts, zodat de stoom achteraan vrijkomt. Dit resulteert in goede werkomstandigheden in de onmiddellijke nabijheid van de machine. Het reinigen gebeurt gemakkelijk en zonder moeite. Verwijder simpelweg de tankfilters en start het interne reinigingsprogramma.

**Metos WD 6E – een veelzijdige machine met kap**
WD 6E is een machine met kap die elektronisch bestuurd wordt. De machine heeft drie programma's : 1.2, 1.7 en 3.2 minuten (fabrieksinstellingen). De was- en spoeltijden kunnen voor elke keuken aangepast worden. Dankzij het controlesysteem verlopen alle functies volledig automatisch.

De machine controleert de watertoevoer tijdens de laatste spoeling. Indien de temperatuur van het spoelwater onder 85°C zakt, blijft de machine wassen tot de juiste temperatuur bereikt is. De resterende wastijd wordt altijd weergegeven op het paneel. De machine reinigt zichzelf probleemloos met behulp van een intern reinigingsprogramma. De filters, afvoerpijp en eventuele voedselresten worden uit de tank verwijderd en het programma wordt gestart.

De binnenkant wordt gereinigd en gespoeld met water van 85°C. Deze drie eigenschappen (automatische controle van naspoelwater, naspoelwatertemperatuur en ingebouwd reinigingsprogramma) maken deel uit van het HACCP concept. Het aantal gewassen korven wordt ook weergegeven, per dag en voor de totale gebruikstijd. Het toestel is thermisch en akoestisch geïsoleerd. Tank volume 50 liter. Vrije hoogte 400 mm.

**Metos WD 6EA – automatisch verstelbare kap**
De WD 6EA is identiek aan de WD 6E maar de automatische kap komt bij dit model altijd naar boven als het programma afgelopen is. De kap wordt eerst enkele centimeters verhoogd en kantelt voorwaarts zodat de stoom achteraan kan vrijkomen. Als de meeste stoom uit de kap verdwenen is, wordt de kap automatisch naar de hoogste stand gebracht. Met één druk op de knop sluit de kap en start het wasprogramma opnieuw. Het systeem is hydraulisch en werkt op koud kraanwater. Automatische kap opheffing bevordert de ergonomie en het drogen van de vaat kan onmiddellijk beginnen. Het omhoog gaan van de kap geeft een duidelijk signaal dat het einde van het wasprogramma bereikt is.


Metos Aalst 053/82 55 10

# METOS WD6E VAATWASSERS

Het controlepaneel geeft het geselecteerde programma weer, de resterende wastijd, was- en spoeltemperaturen en mogelijke probleemsituaties. De machine geeft 3 was programma's (de was- en naspoeltijd en de naspoeltemperatuur kunnen worden geprogrammeerd). De machine beschikt eveneens over een zelfreinigingsprogramma en een pauzefunctie. De weergave kan de dagelijkse en het totaal aantal korven optellen.

De kap buigt eerst voorwaarts waardoor de stoom achterwaarts vrijkomt. De stoomkap (optioneel) verzamelt efficiënt de ontsnapte stoom. De stoomkap is aangesloten op het keukenventilatiesysteem. Dit onderdeel kan eveneens de ventilator aansturen (optioneel). De vaatwasser is ook verkrijgbaar met een automatisch op te tillen kap (moet worden voorzien van een koudwateraansluiting). De manuele kap, opgetild door gasveren, is erg licht om te hanteren.

Wanneer de naspoelcyclus start wordt het waswater door de roterende spoelarmen verwijderd, zodat dit water niet op de vaat kan druppen wanneer de mand omhoog wordt getild. Dankzij de efficiëntetankfilters blijft het water langer schoon.

WD6E/6EA maakt het behalen van de HACCP norm gemakkelijk :
- Waarschuwing bij een lage temperatuur van het tankwater ; risico op schuim verkleint
- Controle van de definitieve spoelwatertemperatuur voordat de cyclus start : spoelen begint wanneer de vereiste temperatuur bereikt is.
- Een controle op het tankvolume van de laatste spoelbeurt : 'waarschuwingslicht' wanneer er niet voldoende water aanwezig is.
- Het zelf-reinigingsprogramma staat in voor de hygiëne
- Het tankgedeelte kan verbonden worden met een centraal HACCP-systeem (optioneel)

Probleemdiagnose ondersteunt de werking van het toestel :
- Constante controle ; weergave van werkingsfouten en probleemsituaties
- Snelle correctie van fouten

| Metos | Code | Afmetingen mm | Boiler | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| WD6E | 2027010 | 602/700x660/740x1430/1880±25 | 9 kW | 400V3N~ 9,9kW 16A | 6064 |
| WD6EA | 2027148 | 602/700x660/740x1430/1880±25 | 9 kW | 400V3N~ 9,9kW 16A | 6850 |
| **Toebehoren** | | **Code** | | | **Prijs €** |
| Boiler 12 kW af fabriek | | 4320001 | 12 kW | 400V3N~ 12,9kW 20A | 386 |
| Boosterpomp | | 2027177 | | | 868 |
| Afvoerpomp | | 2027178 | | | 488 |
| Afwasmiddeldosering | | 4158279 Voor vloeibaar afwasmiddel | | | 335 |
| Stoom afvoerkap WD 6E/EA | | 4158361 | | | 598 |

Bij levering van de vaatwassers ontvangt u standaard een naspoelmiddeldoseerpomp, een borden- en kopjeskorf en een bestekhouder. Metos WD 6E/EA en 7E/EH machines kunnen ook voorzien worden van afvoerbuizen, hogedrukpompen en automatische ventilatiesystemen. De elektronische modellen kunnen op koud water werken door een boiler te gebruiken met een hoger vermogen (een koudwateraansluiting vermindert de capaciteit van het toestel en verhoogt het totale vermogen met 3kW extra).

# METOS WD7 COMBI-VAATWASMACHINES

■ De Metos WD7 kan grote GN-bakken wassen, naast 600x400 transport korven of bijvoorbeeld tot 8 450x600 mm bakplaten. Hoogte 500 mm. Wasdruk regelbaar.
■ Unieke kap : geen stoom in gebruikers gezicht
■ Machines met kap staan voor eersteklas hygiëne : automatische eindspoeling en temperatuurcontrole, temperatuur controle (ook in tank) en zelfreinigingsprogramma.
■ Diagnose standaard
■ Unieke was- en spoelarm met eigen afvoer : het waswater wordt uit de wasarm gespoten aan het begin van de spoelcyclus
■ De Autohood-modellen sluiten en openen automatisch : verbeterde ergonomie, het drogen start meteen

De Metos WD6 of WD7 is de vaatwas machine voor kleine en middelgrote keukens. Bij de grote hoeveelheden vaat, biedt de WD7 een hogere druk om pannen grondig te wassen en een grotere waszone voor GN-containers, grote kommen en korven. Betere ergonomie : machine opent en sluit automatisch.

De Metos WD machines met kap zijn volautomatische vaatwassers met een enkele tank voor veeleisend gebruik in industriele en restaurant keukens. De toestellen zijn ontworpen om te voldoen aan de eisen van hygiëne, intensief gebruik, aangename en moeiteloze werkomstandigheden, reiniging en onderhoud. De machines zijn van roestvast staal. De omvangrijke reeks heeft een geschikt model voor elk gebruik. De serie omvat alle nodige apparaten en accessoires voor de wasafdeling.

De vaatwassers bedienen geschiedt moeiteloos. Met de kap gesloten start het wasprogramma automatisch. Met de Autohood modellen sluit de kap met een druk op een knop en opent ze op het einde van het programma. Bij alle modellen opent de kap door eerst naar voren over te hellen en zo de stoom langs de achterkant vrij te laten. Dit levert goede werkomstandigheden in de onmiddellijke buurt van de machine. Wanneer er geen vaat te wassen is, plaatst de machine zich in 'pause modus' om te wachten op vaat. De kap wordt dan ook gesloten. De machine reinigen is makkelijk. U hoeft enkel de tankfilters te verwijderen en het spoelprogramma van het toestel te starten.

**Metos WD7 – een veelzijdige machine met kap**
De WD7 is een toestel met kap en elektronisch controlesysteem. De machine gebruikt standaard 500x500 mm korven. Bij het wassen van pannen kunt u de druk van de lagere wasmonden opvoeren door aan een hendel te draaien. De waszone kan een grote hoeveelheid aan, 600x400 mm transportkorven en bv. tot 8 450x600 mm bakkerijplaten (het rek voor bakkerijplaten is optioneel).

De machine heeft 3 programma's : 1.2, 1.7 en 3.2 min. (fabrieksinstelling). De was- en spoeltijden kunnen aan elke keuken aangepast worden.

Het toestel gaat altijd na of de waterdruk in de naspoeling correct is. Wanneer de temperatuur van het spoelwater onder 85°C valt, blijft de machine wassen tot de juiste temperatuur is bereikt. De resterende wastijd wordt altijd weergegeven op het paneel. De machine reinigt zichzelf zonder moeite met een eigen intern reiningsprogramma. De filters, overlooppijp en mogelijke voedselresten worden verwijderd uit de tank en het spoelprogramma wordt gestart. De vaatwasser spoelt en reinigt hierna de binnenkant met 85-graden spoelwater. Deze drie eigenschappen (automatische spoelwater en spoeltemperatuurcontrole en ingebouwd reinigingsprogramma) steunen het keuken HACCP-concept. De korventeller geeft het aantal korven aan die tijdens de dag en de hele gebruikstijd de revue passeerden. De machine is thermisch en akoestisch geïsoleerd. Tank volume: 53 l. Vrije hoogte van de kap: 500 mm.

**Metos WD7 Autohood – automatisch open en dicht**
De WD7 Autohood is identiek aan de WD7, maar opent automatisch na het einde van het programma. De kap wordt eerst enkele centimeters opgetild en naar voren gekanteld om de stoom vrij te laten. Wanneer de meeste stoom gelost is, wordt de kap in de hoogste positie geplaatst. Met een druk op de knop, gaat de kap terug naar beneden en begint het wasprogramma opnieuw. Dit systeem is hydraulisch en werkt met koud leidingwater. Het verbetert de ergonomie aanzienlijk en het drogen van de vaatwas begint onmiddellijk. Bovendien is de kap die naar boven gaat een onmiskenbaar signaal dat het wasprogramma beëindigd is. Het Autostart model sluit de kap en start de wascyclus automatisch wanneer een korf in de machine geplaatst wordt.

# METOS WD7 COMBI-VAATWASMACHINES

Het controlepaneel geeft het geselecteerde programma weer, de resterende wastijd, was en spoeltemperaturen en mogelijke probleemsituaties. De machine heeft 3 wasprogramma's (de was- en spoeltijd en de spoeltemperatuur kunnen worden geprogrammeerd). De machine beschikt eveneens over een zelfreinigingsprogramma en een pauze functie. Het scherm geeft ook het dagelijkse en het totaal aantal korven weer.

Wanneer de spoelcyclus start wordt het vuile spoelwater door de roterende spoelarmen verwijderd, zodanig dat het vuile water niet op de schone borden kan druppen wanneer de mand omhoog wordt getilt. Dankzij de effi ciënte tankfilters blijft het water voor een langere tijd schoon. Bij de Metos WD7/WD7 Autohood modellen kunt u kiezen tussen straaldruk voor normale was of pannenwas. De waszone is 60 mm breder dan bij de WD6 modellen. De programma's kunnen ingesteld worden om pannen af te wassen.

De kap kantelt eerst voorwaarts waardoor de stoom achterwaarts vrijkomt. De stoomkap (optioneel) verzamelt efficiënt de ontsnapte stoom. De stoomkap is aangesloten op het keukenventilatiesysteem. Dit onderdeel kan eveneens de ventilator aansturen (optioneel). De vaatwasser is ook verkrijgbaar met automatisch optillen en terugbrengen van de kap (moet worden voorzien van een koudwateraansluiting). De manuele kap, opgetilt op gasveren, is erg licht om te hanteren.

De WD7/WD7 Autohood maakt HACCP eenvoudig :
- waarschuwing bij een lage temperatuur van het tankwater, risico op schuim wordt verkleind
- een controle van de defi nitieve spoelwatertemperatuur voordat de cyclus start : spoelen begint slechts wanneer de vereiste temperatuur bereikt is.
- Een controle op het tankvolume bij de laatste spoelbeurt : verklikkerlicht wanneer er niet voldoende water aanwezig is.
- Het zelfreinigingsprogramma staat in voor de hygiëne van de tank
- Het tankgedeelte kan verbonden worden met een centraal HACCP systeem (optioneel)

Het diagnose systeem ondersteunt de werking van de machine
- constante controle ; weergave van werkingsfouten en probleemsituaties
- snelle correctie van fouten

| Metos | Code | Afmetingen mm | Boiler | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| WD7 | 4246080 | 660/761x657/715x1540/2080±25 | 9 kW | 400V3N~ 10,1kW 16A | 7061 |
| WD7 Autohood | 4246081 | 660/761x657/715x1540/2080±25 | 9 kW | 400V3N~ 10,1kW 16A | 7922 |
| **Toebehoren** | **Code** | | | | **Prijs €** |
| Wasmiddeldosering | 4158279 | Voor vloeibaar wasmiddel | | | 335 |
| Auto-Start | 2027180 | Automatic start for WD7 Autohood | | | 301 |
| Booster pomp WD7 | 2027177 | | | | 868 |
| Boiler 12 kW | 4320002 | af fabriek | 12 kW | 400V3N~ 13,1kW 20A | 386 |
| Bakplatenrek WD7 | 4196019 | | | | 546 |
| Stoom afvoerkap WD7 | 4158362 | | | | 776 |

Standaardlevering van de vaatwassers omvat spoelmiddeldosering, borden-, bestek- en kopjes korven (één van elk). De Metos WD7 machines kunnen ook uitgerust worden met afvoer- en drukpompen en een automatisch systeem om de ventilator te sturen. Alle modellen kunnen aangesloten worden op koud water door er een efficiëntere boiler bij te voegen (koudwater toevoer vermindert de capaciteit en brengt het vermogen op 3kW extra).

# METOS INVOERTAFELS

Invoertafel met spoelbak 500x400x250 mm voor doorschuif-vaatwasmachines Metos WD 6/7. Tafel met spatscherm 160 mm. Inclusief legbord.
Rechts of links. Andere maten op aanvraag.

| Invoertafel | Afmetingen mm | Hoogte spatwand | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 850 | 850x700x900 | 300mm | 2160 |
| 1100 | 1100x700x900 | 300mm | 2323 |
| 1400 | 1400x700x900 | 300mm | 2538 |
| 1600 | 1600x700x900 | 300mm | 2739 |
| 1900 | 1900x700x900 | 300mm | 2916 |
| 2100 | 2100x700x900 | 300mm | 3071 |
| 2400 | 2400x700x900 | 300mm | 3192 |
| 2600 | 2600x700x900 | 300mm | 3313 |
| 2900 | 2900x700x900 | 300mm | 3433 |

# METOS UITVOERTAFELS EN ROLLENBANEN

Uitvoertafel voor doorschuif-vaatwasmachines Metos WD-6, WD-7. Frame koker 40x40 mm. Blad onderlijmd met 18 mm watervast multiplex. Tafel met spatscherm 160 mm. Inclusief één RVS legbord. Rechts of links. Andere maten op aanvraag.

| Uitvoertafel | Afmetingen mm | Hoogte spatwand | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 850 | 850x700x900 | 300mm | 1217 |
| 1100 | 1100x700x900 | 300mm | 1380 |
| 1400 | 1400x700x900 | 300mm | 1595 |
| 1600 | 1600x700x900 | 300mm | 1796 |
| 1900 | 1900x700x900 | 300mm | 1973 |
| 2100 | 2100x700x900 | 300mm | 2128 |
| 2400 | 2400x700x900 | 300mm | 2249 |
| 2600 | 2600x700x900 | 300mm | 2370 |
| 2900 | 2900x700x900 | 300mm | 2490 |

| Rollenbaan | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 1600 | 4219322 | 1600x630x900 | 1466 |
| 2200 | 4219347 | 2200x630x900 | 1954 |

Andere afmetingen op aanvraag

# METOS VOORWASDOUCHES

Metos douches zijn traditionele voorwasdouches met een draaibare uitloop. De douche is bovenaan in de muur bevestigd. De douche werkt door de handgreep in te duwen. Een springveer drukt deze handgreep terug op z'n oorspronkelijke positie. Metos DK-24630 wordt bovenop een tafel gemonteerd en heeft een watermenger en een draaibare uitloop. De Metos DK-24631 wordt in de muur bevestigd.

| Metos douche | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|
| 6634.12 | | 651 |
| 6637.02 | | 674 |

6637.02

6634.12

# METOS WD 12 GHE COMBI-VAATWASMACHINE

De Metos WD 12 GHE is een kostefficiënte en doeltreffende combivaatwasmachine met kap. De machine wast materieel voor voedselbereiding, en door de druk te verlagen ook gewone vaat. De wasdruk veranderen is gemakkelijk : breng een hefboom in een andere positie en de machine zal met een normale druk wassen.

De twee krachtige waspompen en vier wasarmen kunnen een 1040x550 mm rek op doeltreffende manier aan. U kunt ook 500x500 mm vaatwaskorven in de machine plaatsen. Er zijn drie wasprogramma's waarin was-, spoeltijden en spoeltemperaturen aangepast kunnen worden om aan de behoeften van de klant tegemoet te komen. Dit laat u toe om de graad van vuilheid en het drogen van de vaat in acht te nemen. De fabrieksinstellingen voor de programma's zijn 1.2, 3.2 en 5.2 minuten.

WASDRUK AANPASSING
- De machine wast zowel pannen als gewone vaat

GEBRUIKSVRIENDELIJK
- Het programma start wanneer de kap gesloten is
- Duidelijk bedieningspaneel

AUTOMATISCHE OPENING VAN DE KAP
- Verbetert ergonomie
- Drogen start meteen
- Signaal aan het einde van het programma

VERGEMAKKELIJKT HACCP
- HACCP verbinding (accessoire)
- Autodiagnose

# METOS WD 12 GHE COMBI-VAATWASMACHINE

TECHNISCHE DATA

| | |
|---|---|
| buiten afmetingen | 1200x770x1845/2385 mm |
| Elektr. verwarmd (400 V 3N~) | |
| -elektr. vermogen | 16.4 kW |
| -zekering | 35 A |
| -max. draad sectie | 16 $mm^2$ |
| Met stoom verwarmd (400 V 3N~) | |
| -elektr. vermogen | 4.4 kW |
| -hoofdzekering | 16 A |
| -max. draad sectie | 6 $mm^2$ |
| warmwater aansluiting1) | R 3/4 ” |
| koudwater aansluiting 2) | R 1/2 ” |
| afvoer | 50 mm dia. |
| vloerafvoer | 3 l/s |
| stoomaansluiting 3) | R 3/4” |
| condensatie water 3) | R 1/2” |
| tankvolume | 140 l |
| gewicht (bruto/netto) | 355/330 kg |
| aanbevolen ventilatie | 600 $m^3$ / u |

1) 55-70°C, minimum druk 250kPa, stroom 38l/m
2) min. druk om kap te tillen : 300kPa, stroom 15l/min
3) enkel stoomverwarmde machines, stoomdruk: 150-250 kPa; condensleiding drukloos

De Metos WD 12 GHE garandeert altijd de juiste spoeltemperatuur door te blijven wassen tot de vooraf ingestelde spoeltemperatuur wordt bereikt. Het is heel gemakkelijk om het toestel schoon te houden met het eigen interne reinigingsprogramma, dat gestart kan worden nadat de tankzeven, pompzeven en standpijp uitgenomen zijn. Op dezelfde manier zijn de wasarmen gemakkelijk te verwijderen.

De Metos WD 12 GHE verbetert de ergonomie van het wassen van pannen aanzienlijk. Een voorwastafel en een rollertafel kunnen aan de machine bevestigd worden, waardoor de rekken in en uit de machine kunnen glijden. De kap opent en sluit automatisch. De machine waarschuwt als er iets tussen kap en machine mocht uitsteken. Dankzij efficiënte thermische en akoestische isolatie, worden oppervlaktetemperaturen en geluidsniveau laag gehouden. De machine is gemakkelijk te bedienen. Het geselecteerde wasprogramma start wanneer de kap omlaag gedaan wordt. Het visuele controlepaneel vertelt u in één oogopslag welk programma u gebruikt en wat de resterende wastijd is. De Metos WD 12 GHE waarschuwt u ook voor te lage wastemperaturen, een warmwaterkraan die gesloten is of een fout geplaatste standpijp. De machine kan u ook waarschuwen voor onvoldoende druk in de naspoeling, waardoor het spoelresultaat in het gedrang kan komen.

Door al deze eigenschappen vergemakkelijkt de machine de implementatie van de HACCP in de keuken aanzienlijk. De standaarduitrusting omvat een roestvrijstalen rek, met afmetingen 1040x550 mm (interieur 1020x540 mm), dat vaat van verschillende afmetingen toelaat. De levering omvat ook twee 500x500 mm korven, een spoelmiddeldosering, een waterfilter en een beluchterkraan. Optionele uitrusting omvat een drukverhoger en een afvoerpomp, aansluiting voor ventilatie, besturing van de ventilator en stoomaansluiting (150-250kPa). Het toestel is ook beschikbaar voor koudwateraansluiting.

| Pannenwasmachine | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| WD 12 GHE | 2027116 | 21486 |

# METOS MASTER KP 151E PANNENWASMACHINES

Metos Master KP 151E

De Metos Master KP 151E machines zijn geschikt om opdiengerei, transportcontainers, bakschalen, pannen en uitrusting voor voedselbereiding af te wassen. Het toestel wordt vooraan geladen en bij de KP 151E is de deur in twee helften gedeeld, zodat bij het openen van de deur het lagere gedeelte een werkvlak is en de totale hoogte dezelfde blijft.

De deur heeft een efficiënte thermische en akoestische isolatie, wat de oppervlaktetemperaturen en het geluidsniveau laag houdt. De vrije hoogte voor opening van de KP 151E is 810 mm. Met het toestel kunt u erg hoge voorwerpen wassen!

De afmetingen van de roestvrijstalen mand zijn 550x660 mm. Een soeplepelhouder en een rek voor GN deksels of bakplaten worden bij de machines geleverd. De KP 151E omvat ook een dekselrooster om lichter gereedschap te wassen. Verschillende soorten vaat, kleiner dan de mand, kunnen gewassen worden.

De machine heeft 4 wasprogramma's; 2,4,6 en 12 minuten. De was- en spoelarmen en de spuitmonden zijn van rvs. Zowel was- als spoelarmen kunnen makkelijk uitgenomen worden voor reiniging. De spuitmonden van de wasarmen zijn speciaal ontworpen om verstopping tegen te gaan. De KP 151E heeft een efficiënte 2 kW pomp. Bij KP 151E wordt standaard een drukpomp geleverd.

Het efficiënte bezinkselreservoir verzamelt resten en heeft afgeronde randen om reiniging te vergemakkelijken. De spoelmiddeldosering is een standaarduitrusting.

Efficiënt roteren van boven- en onder was- en spoelarmen. Anti-verstopping spuitmonden. Wasarmen zijn makkelijk uit te nemen voor reiniging.

Stevige uittrekbare waskorven, uitneembare korven voor deksels en gebruiksvoorwerpen. KP 151E korf grootte is 550x660 mm.

Verschillende soorten vaat, kleiner dan de mand, kunnen gewassen worden.

Roosterdeksel dat gebruikt wordt om het lichte materiaal te wassen.

| Pannenwasmachine | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Metos Master KP 151E | 4195679 | 650x750x1690/2030 | 400 V 3N~ 8 kW 16 A | 5451 |

# METOS MASTER KP 202E/402E PANNENWASMACHINES

Metos Master KP 202E Plus pannenwasser

De Metos Master KP machines zijn geschikt om opdiengerei, transportcontainers, bakschalen, pannen en uitrusting voor voedselbereiding af te wassen. Het toestel wordt vooraan geladen en de deur is in twee helften gedeeld, zodat bij het openen van de deur het lagere gedeelte een werkvlak is en de totale hoogte dezelfde blijft.

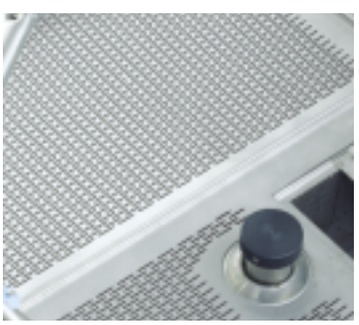
De deur heeft een efficiënte thermische en akoestische isolatie, wat de oppervlaktetemperaturen en het geluidsniveau laag houdt. De vrije hoogte voor opening is 650 mm bij KP 202E Plus en 810 mm bij KP 402E Plus. Met het toestel kunt u erg hoge voorwerpen wassen! De afmetingen van de roestvrijstalen korf zijn 700x700 mm (KP 202E Plus) en 1350x725 mm (KP 402E Plus). Een soeplepelhouder en een rek voor GN deksels of bakplaten worden bij de machine geleverd. Verschillende soorten vaat, kleiner dan de korf, kunnen gewassen worden.

Deze machines hebben 4 wasprogramma's (3/6/9 en 12 minuten). Dankzij zijn duidelijk digitaal bedieningspaneel wordt de machine zeer gebruiksvriendelijk. Standaard is een diagnosefunctie voorzien, waarbij de wascyclus wordt gevolgd en foutmeldingen verschijnen. De temperatuur in de eindspoeling wordt evneens gecontroleerd. De machine is standaard voorzien van een drukpomp.

Het spoelen van het vaatwerk is onafhankelijk van de watervoorziening dankzij een systeem dat pauzes inlast via een luchtklep. De boilerpomp garandeert steeds een stabiel waterverbruik, zeepverbruik en verbruik van spoelglansmiddel in elke wascyclus. Dankzij de hoge capaciteit van de boiler, kan er geen water in komen tijdens de spoelcyclus, waardoor de temperatuur steeds 85°C blijft.

De was- en spoelarmen en de spuitmonden zijn van rvs. Zowel was- als spoelarmen kunnen makkelijk uitgenomen worden voor reiniging. De spuitmonden van de wasarmen zijn speciaal ontworpen om verstopping tegen te gaan. De KP 202E Plus heeft 2 pompen van 1,5kW, de KP 402E Plus heeft 2 pompen van 2,7kW. Het efficiënte bezinkselreservoir verzamelt resten en heeft afgeronde randen om reiniging te vergemakkelijken. De spoelmiddeldosering is standaarduitrusting.

Stevige uittrekbare waskorven, uitneembare korven voor deksels en gebruiksvoorwerpen. KP 202E Plus korf grootte is 700x700 mm, KP 402E Plus: 1350x725 mm.



Het toestel heeft grote, makkelijk te ledigen bezinkselreservoirs. Afgeronde randen maken het reinigen van de tank makkelijker.

Efficiënt roteren van boven- en onder was- en spoelarmen. De KP 402E Plus machine heeft ook wasarmen aan de zijkant. Anti-verstopping spuitmonden. Wasarmen zijn makkelijk uit te nemen voor reiniging.

Gebruiksvriendelijk, goed beschermd controle paneel met makkelijk af te lezen temperatuurweergave. De toestellen hebben 4 wasprogramma's en probleemanalyse (bv. een gesloten kraan zal worden aangegeven).

Metos Master KP 402E Plus pannenwasser. De gedeelde deur biedt een werkvlak. De vrije hoogte van de opening is 810 mm. De deuren van het toestel hebben isolatie geschikt voor zwaar gebruik.

| Pannenwasmachine | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Metos Master KP 202E Plus | 4195680 | 840x885x1790/2050 | 400 V 3N~ 12kW 20A | 8699 |
| Metos Master KP 402E Plus | 4195681 | 1490x885x1970/2310 | 400 V 3N~ 15kW 25A | 16469 |

# TECHNISCHE DATA VAN DE VAATWASSERS MET ENKELE TANK

| Metos | Dupla37 | Lux40EL | Aqua 40 | Aqua 40LS | Aqua50 | Lux60EL | Lux60XP | WD-4E |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programma's, min. | 2 | 1/2/3/5 | 2 | 2 | 2 | 1/2/3/5 | 2/3 | 1,2/2,4/4,2 |
| Pompvermogen, kW | 0,19 | 0,25 | 0,25 | 0,4 | 0,5 | 0,56 | 0,56 | 0,74 |
| Vermogen tank 230V-N~, kW | 1,9 | 1,1 | 1,85 | 1,85 | 2,7 | 2,7 | — | — |
| Vermogen boiler 230V-N~, kW | 2,4 | 2,8 | 2,8 | 2,8 | 2,5 | 2,5 | — | — |
| Vermogen tank 400V-3N~, kW | — | — | — | — | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 1,8 |
| Vermogen boiler 400V-3N~, kW | — | — | — | — | 4,5 | 6,0 | 6,0 | 3 |
| Aansluitvermogen 230V-N~, kW | 3,0 | 3,1 | 3,05 | 3,2 | 3,2 | 3,25 | — | — |
| Aansluitvermogen 400V-3N~, kW | — | — | — | — | 5 | 6,56 | 6,56 | 5,54 |
| Aansluiting 230V/N~, A | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | — | — |
| Aansluiting 400V/3N~, A | — | — | — | — | 10 | 10 | | 10 |
| Max. sectie kabelaansluiting 400V/3N~, mm² | — | — | — | — | 4 | 4 | | 4 |
| Warm water aansluiting 50-60°C | R3/4 | R3/4 | | | R3/4 | R3/4 | | R1/2 |
| Min/max WW dynamische druk, bar | 2/5 | 2/5 | | | 2/5 | 2/5 | | 1,8/5 |
| WW min circulatie, l/min. | 8 | 16 | | | 16 | 16 | | 17 |
| Koud water aansluiting | — | — | | | — | — | — | — |
| Min KW dynamische druk bij tillen van de kap, bar | — | — | | | — | — | — | — |
| KW min circulatie, l/min. | — | — | | | — | — | — | — |
| Afvoer, mm (DP modellen) | 30 | 30 | | | 30 | 30 | | 20 (22) |
| Avoer, verloop , l/s | 3 | 3 | | | 3 | 3 | | 1 |
| Tankvolume, l | 12 | 6,5 | 20 | 20 | 26 | 17 | 17 | 25 |
| Vereiste ventilatie, m³/h | 600 | 600 | | | 600 | 600 | | 600 |
| Gewicht, kg | 36/41 | 45 / 49 | | | 72/78 | 46 / 50 | | 75 / 97 |
| Afmeting korven | 370x370 | 400x400 | 400x400 | 400x400 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 |
| Vers water gerbruik per korf | 2 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3 | 3,7 |

| Metos | Hood130 | Hood110 | Hood110l | WD-6E | WD-6EA | WD-7 | WD-7Auto | WD-12GHE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Programma's, min. | 0,8/1,7/2,5/5 | 1/2 | 1/2/3 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/3,2/5,2 |
| Pompvermogen, kW | 1,5 | 1,1 | 1,1 | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 | 2 x 2,2 |
| Vermogen tank 230V-N~, kW | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Vermogen boiler 230V-N~, kW | — | — | — | — | — | — | — | |
| Vermogen tank 400V-3N~, kW | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 9 |
| Vermogen boiler 400V-3N~, kW | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 |
| Aansluitvermogen 230V-N~, kW | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Aansluitvermogen 400V-3N~, kW | 10,5 | 10,1 | 10,1 | 9,9 | 9,9 | 10,1 | 10,1 | 16,4 |
| Aansluiting 230V/N~, A | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Aansluiting 400V/3N~, A | 20 | 20 | 20 | 16 | 16 | 16 | 16 | 35 |
| Max. sectie kabelaansluiting 400V/3N~, mm² | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 16 |
| Warm water aansluiting 50-60°C | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R1/2 | R1/2 | R1/2 | R1/2 | R 3/4 |
| Min/max WW dynamische druk, bar | 2/5 | 2/5 | 2/5 | 1,8/5 | 1,8/5 | 3/5 | 3/5 | 2,5/5 |
| WW min circulatie, l/min. | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 38 |
| Koud water aansluiting | — | — | — | — | R1/2 | — | R1/2 | R1/2 |
| Min KW dynamische druk bij tillen van de kap, bar | — | — | — | — | 3 | — | 3 | 3 |
| KW min circulatie, l/min. | — | — | — | — | 2 | — | 2 | 15 |
| Afvoer, mm (DP modellen) | 50 | 50 | 50 | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) | 50 |
| Avoer, verloop , l/s | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tankvolume, l | 42 | 32 | 32 | 50 | 50 | 50 | 50 | 140 |
| Vereiste ventilatie, m³/h | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Gewicht, kg | 120 / 135 | 120 /135 | 140 /155 | 100 / 115 | 105 / 120 | 110 / 125 | 115 / 130 | 355/330 |
| Afmeting korven | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 1040x550 |
| Vers water gerbruik per korf | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 |

# WD-90GR Flex
# WD-90GR HC
# WD-100GR

## Metos granulaat-machines zijn hyghiënische turbowassers en zijn zeer efficiënt in gebruik.

Granulaat wasmachines wassen de pannen door gebruik te maken van granulaatkorrels. Ook de verbrande etensresten worden snel en makkelijk verwijderd. Er is geen inweekproces nodig voordat men de pannen in de machine wast, Alleen de losse etensresten zullen verwijderd moeten worden om extra vervuiling van het water te voorkomen.

Bij de unieke wasprogramma's kan men eveneens een selectie maken voor het roteren of niet roteren van de module. Het roteren van de inzetmodule versnelt het droog- en reinigingsproces.

Een gepatenteerde technologie van twee pompen met twee tanken zorgt voor de splitsing van granulaatkorrels zodat deze niet in de vaatwasruimte belanden.

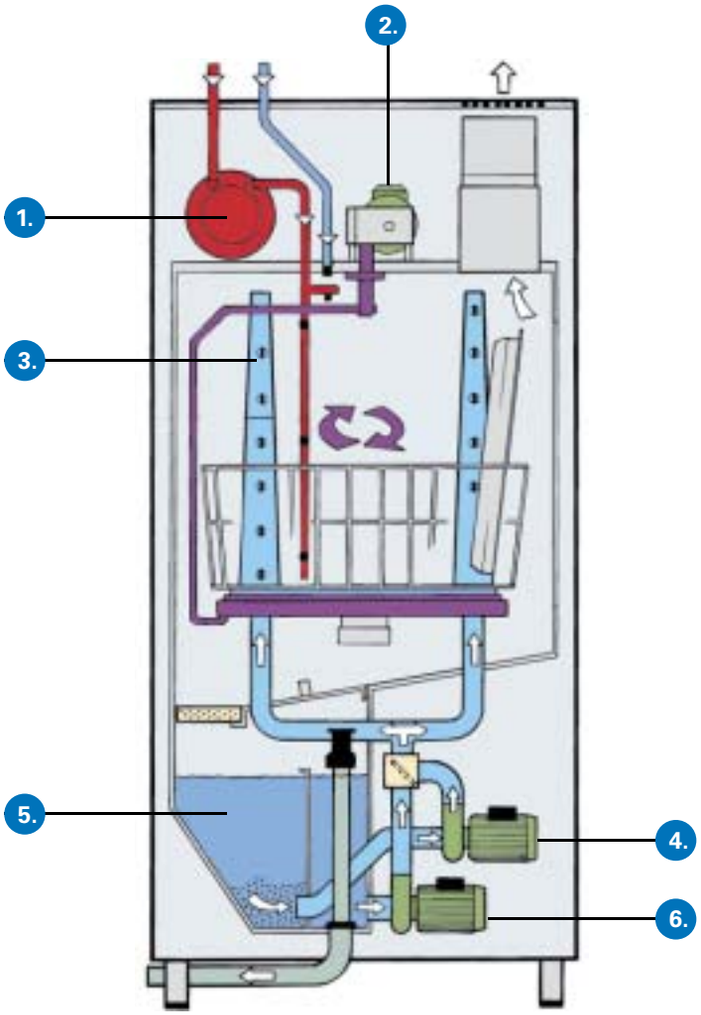
Het assortiment omvat een uitgebreid gamma van voorwastafels en -wagentjes om een zo efficiënt en ergonomisch mogelijke oplossing te garanderen voor elke toepassing.

Zelfs aangekoekt vuil wordt makkelijk en snel verwijderd.

Alleen het loshangend vuil dient verwijderd te worden.

Het roteren van de inzetmodule versnelt het droog- en reinigingsproces.

# METOS GRANULAAT POTTENVAATWASSERS




1. Boiler
2. Roterende tafelmotor
3. Wasarmen
4. Granulaatpomp
5. Korreltank
6. Waspomp

## Wasprogramma's

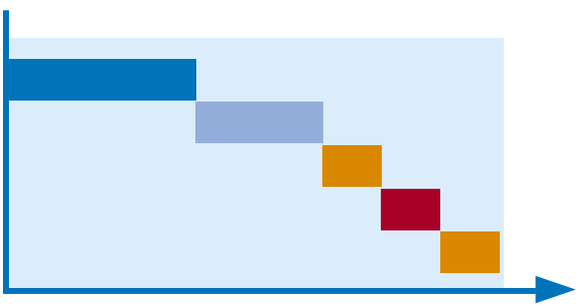
De vaatwasmachine heeft een totaal van 6 verschillende wasprogramma's die op een flexibele manier aangepast kunnen worden. De korrelwasprogramma's maken het mogelijk zwaar vervuilde vaat op een doeltreffende manier te reinigen. Wasprogramma's zonder granulaat kunnen bijvoorbeeld gebruikt worden voor kunststof vaat. Programma's zonder draaicycli zijn het beste voor vaat die moeilijk in de rekken te plaatsen valt.

Het met vaat gevulde rek wordt op de juiste plaats geschoven op de draaitafel en de deur van de machine wordt gesloten. Het gewenste programma selecteert u, om vervolgens op "start was" te drukken. De korrelpomp start en de draaitafel begint te draaien.

In de eerste wasfase wordt de vaat gewassen met een mengeling van water, granulaat en afwasmiddel. Wanneer de korrelwasfase beëindigd is, wordt de waspomp gestart. De vaatwas gaat door met water, gemengd met afwasmiddel. Wanneer de wascyclus beëindigd is, wordt de snelheid van de draaitafel opgevoerd en het overgebleven waswater en mogelijke granulaat door een centrifugecyclus verwijderd. Hierna vertraagt de snelheid van de draaitafel en de naspoeling met vers water gaat van start. De spoeling met vers water gebeurt met water van 85°C. Na de naspoeling verhoogt de draaisnelheid van de tafel weer en de vaat wordt met een laatste centrifugecyclus gedroogd.

Naar het einde van het programma toe, begint het toestel de stoomvorming te verminderen door middel van condensatie in het waskabinet. Een deel van de stoom wordt verwijderd door het condensatiekanaal.

Wasprogramma



- Granulaatwas
- Was zonder granulaat
- Centrifugeren
- Eindspoeling

Het tweepompen systeem en het roteren besparen elektriciteit, water, granules, detergent en voorbereiding.

Granules, 10L, code 4197906.

# METOS WD-90GR FLEX VAATWASMACHINE MET GRANULAAT

## WD-90GR Flex

Complexe granulaat pottenwasser - bij het wassen van verschillende soorten vaatwerk.

De diagnoses van de machine vereenvoudigen de implementatie van de HACCP.

- Voor restaurants en industriële keukens
- Hogere capacitet wanneer men wast met GN 1/2: 8 stuks GN1/2 of 4 stuks GN1/1 per wasprogramma.
- Geschikt om verschillende types vaatwerk te wassen.
- HACCP functie
- Sneldroogfunctie door rotatiecyclus.
- Scheiding van granules met vertrouwenswaardige tweepomp technologie.

Afgebeeld: Metos WD-90GR Flex. Vierkant wasrek, drie zijhouders, drie wandsteunen en flexibele input zijn voorzien bij de levering van deze machine.
Daarnaast staat een serveerwagentje 4208063 waarop het rek kan geplaatst worden.

**Ruimte te over in een kleine plaats**
De vaat kan meteen op het rek geladen worden, dat op de deur uitgerold wordt. U kunt 2 wagentjes en 2 rekken gebruiken om de maximum capaciteit te bereiken. Om de vaat af te schrapen kan de voorwastafel gebruikt worden.

**Ingenieuze wasprogramma's**
De machine heeft 6 wasprogramma's, drie met granules en drie met water alleen. Dezelfde programma's kunnen ook geselecteerd worden zonder centrifugeren wanneer het wasgereedschap en de vaat moeilijk in het rek passen.

Wanneer de machine start, begint het rek te draaien en het programma start met de korrelwas. De korrelwas wordt gevolgd door de wascyclus zonder granules. De duur van het korrelwasprogramma werd in de fabriek ingesteld op 3 minuten voor de korte en 6 minuten voor de lange cyclus. De korrelwas wordt gevolgd door een pompspoeling cyclus, waarvan de duur ook geprogrammeerd wordt. Voor de naspoeling wordt de vaat gecentrifugeerd op hoge snelheid, waardoor het granulaat en het waswater van de vaat worden gecentrifugeerd. De naspoeling wordt gevolgd door een eindcentrifuge met opgevoerde draaisnelheid, wat een beter droogresultaat oplevert met een minieme hoeveelheid spoelmiddel. Na het centrifugeren, verwijdert een doeltreffende condensatie de stoom van de machine.

**Uitmuntende hygiëne en gemak in werking**
De elektronische controller gaat de spoel- en wastemperaturen na, waarschuwt voor te lage temperaturen en verzekert de nodige hoeveelheid spoelwater. De machine garandeert ook de waterzuiverheid. Deze eigenschappen maken HACCP een heel stuk gemakkelijker. Het toestel vertelt u ook wanneer de standpijp zich op de verkeerde plaats bevindt of wanneer de kraan dicht gedraaid is.

Verwijdering van het granulaat in de machine is gemakkelijk. Een verzamel tank vervangt de tankfilter. Het granulaat wordt in de tank gedreven door het wasprogramma. In de tank kan het granulaat afgespoeld worden onder een douche. Het korrelniveau nagaan is gemakkelijk: het juiste granulaatniveau is duidelijk aangegeven op de tank.

**Laagste werkingskosten op de markt**
Het waterverbruik in de naspoeling is maar 5 liter per wascyclus. Dit wordt bereikt door het centrifugeren en de speciaal ontworpen spoelkoppen. Het geavanceerd condensatiesysteem verbruikt een 10% van het watervolume dat verbruikt wordt voor condensatie door toestellen met vergelijkbare afmetingen. De lagere waterconsumptie vermindert het verbruik van spoel- en wasmiddel, en elektriciteit. Aangezien de granulaatscheiding op basis van een dubbele pomptechnologie gebeurt, kan het granulaat langer gebruikt worden en worden de kosten van het granulaat naar beneden gehaald.

# METOS WD-90GR FLEX VAATWASMACHINE MET GRANULAAT

Vierkant wasrek voor 8 GN1/2
(code 4246129)
Standaard wordt 1 stuk voorzien.

Zijhouder, code 4246138.
Standaard worden 3 stuks voorzien

Wandsteun, code 4246132.
Standaard worden 3 stuks voorzien

Flexibele input, code 4246135.
Standaard wordt 1 stuk voorzien.

Instrumentenhouder, code 4246130.

Korf, code 4246131.

Houder voor kleine potten, code 4246133

Multifunctionele houder, code 4246141.

Houder voor 1/3, 1/6 en 1/9 gastronormen, code 4246137.

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| WD-90GR Flex * | 4246120 | 30445 |
| **Metos** | **Code** | **Prijs €** |
| Versterkte pomp | 4197941 | offerte |
| Afruimtafel | 4126893 | offerte |
| Serveerwagen | 4208063 | offerte |
| **Metos** | **Code** | **Prijs €** |
| Vierkant wasrek * | 4246129 | offerte |
| Zijhouder * | 4246138 | offerte |
| Wandsteun * | 4246132 | offerte |
| Flexibele input * | 4246135 | offerte |
| Instrumentenhouder | 4246130 | offerte |

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Korf | 4246131 | offerte |
| Pannenhouder voor kleine pannen | 4246133 | offerte |
| Multifunctionele houder | 4246141 | offerte |
| Houder voor 1/3, 1/6 en 1/9 gastronormen | 4246137 | offerte |
| ABC rek | 4197957 | offerte |
| Lepelhouder | 4197911 | offerte |
| Rubber band | 4197923 | offerte |
| Wandrek voor accessoires | 4197965 | offerte |
| Schraper * | 4197933 | offerte |
| Granules 10 l | 4197906 | offerte |

* Standaard voorzien bij de WD-90GR Flex: 3 zijhouders, 3 wandsteunen, een flexibele input, schraper, opslagdoos voor granules en 5 liter granules.

# WD-90GR HC

## Efficiënte granulaat pottenwasser – wanneer het grootste deel van het vaatwerk GN1/1 formaat is.

- Voor middelgrote professionele keukens
- Voor 6 GN1/1 per wasprogramma
- Toebehoren voor het wassen van GN 2/1 en bakplaten van 600x400mm.
- HACCP functie
- Sneldrogende en roterende cyclus
- Scheiding van granules met betrouwbare twee-pomptechnologie.

Afgebeeld: Metos WD-90GR HC. Hexagonaal wasrek, pannenhouder voor grote pannen en een houder voor GN 2/1 zijn voorzien bij de levering van deze machine.

Daarnaast staat een afruimtafel, code 4126893, met onderaan een centrale pansteun, code 4197897.

**Ruimte te over in een kleine plaats**
De vaat kan meteen op het rek geladen worden, dat op de deur uitgerold wordt. U kunt 2 wagentjes en 2 rekken gebruiken om de maximum capaciteit te bereiken. Om de vaat af te schrapen kan de voorwastafel gebruikt worden.

**Ingenieuze wasprogramma's**
De machine heeft 6 wasprogramma's, drie met granules en drie met water alleen. Dezelfde programma's kunnen ook geselecteerd worden zonder centrifugeren wanneer het wasgereedschap en de vaat moeilijk in het rek passen.

Wanneer de machine start, begint het rek te draaien en het programma start met de korrelwas. De korrelwas wordt gevolgd door de wascyclus zonder granules. De duur van het korrelwasprogramma werd in de fabriek ingesteld op 3 minuten voor de korte en 6 minuten voor de lange cyclus. De korrelwas wordt gevolgd door een pompspoeling cyclus, waarvan de duur ook geprogrammeerd wordt. Voor de naspoeling wordt de vaat gecentrifugeerd op hoge snelheid, waardoor het granulaat en het waswater van de vaat worden gecentrifugeerd. De naspoeling wordt gevolgd door een eindcentrifuge met opgevoerde draaisnelheid, wat een beter droogresultaat oplevert met een minieme hoeveelheid spoelmiddel. Na het centrifugeren, verwijdert een doeltreffende condensatie de stoom van de machine.

**Uitmuntende hygiëne en gemak in werking**
De elektronische controller gaat de spoel- en wastemperaturen na, waarschuwt voor te lage temperaturen en verzekert de nodige hoeveelheid spoelwater. De machine garandeert ook de waterzuiverheid. Deze eigenschappen maken HACCP een heel stuk gemakkelijker. Het toestel vertelt u ook wanneer de standpijp zich op de verkeerde plaats bevindt of wanneer de kraan dicht gedraaid is.

Verwijdering van het granulaat in de machine is gemakkelijk. Een verzamel tank vervangt de tankfilter. Het granulaat wordt in de tank gedreven door het wasprogramma. In de tank kan het granulaat afgespoeld worden onder een douche. Het korrelniveau nagaan is gemakkelijk: het juiste granulaatniveau is duidelijk aangegeven op de tank.

**Laagste werkingskosten op de markt**
Het waterverbruik in de naspoeling is maar 5 liter per wascyclus. Dit wordt bereikt door het centrifugeren en de speciaal ontworpen spoelkoppen. Het geavanceerd condensatiesysteem verbruikt een 10% van het watervolume dat verbruikt wordt voor condensatie door toestellen met vergelijkbare afmetingen. De lagere waterconsumptie vermindert het verbruik van spoel- en wasmiddel, en elektriciteit. Aangezien de granulaatscheiding op basis van een dubbele pomptechnologie gebeurt, kan het granulaat langer gebruikt worden en worden de kosten van het granulaat naar beneden gehaald.

# METOS WD-90GR HC VAATWASMACHINE MET GRANULAAT

Hexagonaal wasrek voor 6 GN1/1, code 4246139
Standaard wordt 1 stuk voorzien.

Pannenhouder voor grote pannen, code 4197925.
Standaard wordt 1 stuk voorzien.

Houder voor 2/1 gastronormen en bakplaten, code 4246140.
Standaard wordt 1 stuk voorzien.

Centrale pansteun, code 4197897. Bestek en instrumentenhouder, code 4197911

Flexibele input, code 4246136

Centrale pansteun, code 4197897 en panhouder voor kleine pannen, code 4197937.

Panhouder, code 4197917

ABC gastronormen- en dekselhouder, code 4197913.

ABC gastronormenrek, code 4197957.

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| WD-90GR HC * | 4246121 | 28680 |
| **Metos** | **Code** | **Prijs €** |
| Versterkte pomp | 4197941 | offerte |
| Afruimtafel | 4126893 | offerte |
| Serveerwagen | 4208063 | offerte |
| **Metos** | **Code** | **Prijs €** |
| Hexagonaal wasrek * | 4246139 | offerte |
| Centrale pansteun | 4197897 | offerte |
| Pannenhouder voor grote pannen * | 4197925 | offerte |
| Houder voor GN 2/1 * | 4246140 | offerte |
| Bestek- en instrumentenhouder | 4197911 | offerte |

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Flexibele input | 4246136 | offerte |
| Pannenhouder voor kleine pannen | 4197937 | offerte |
| Pannenhouder | 4197917 | offerte |
| ABC gastronormen- en dekselhouder | 4197913 | offerte |
| ABC gastronormenrek | 4197957 | offerte |
| Instrumentenhouder | 4246130 | offerte |
| Rubber band | 4197923 | offerte |
| Wandrek voor accessoires | 4197965 | offerte |
| Schraper * | 4197933 | offerte |
| Granules 10 l | 4197906 | offerte |

* Standaard voorzien bij de WD-90GR HC: hexagonaal wasrek voor 6 GN1/1, panhouder voor grote pannen, houder voor GN2/1, schraper, opslagdoos voor granules en 5 liter korrels.

# WD-100GR

## Granulaat potten-vaatwas: systeem voor professionele keukens met frequent zwaar bevuild vaatwerk.

- Grote capaciteit: 8x 1/1GN- 100mm bakken, tot 88 1/1 GN Bakken per uur met het granulaat programma
- HACCP
- Gegarandeerde Hygiëne; Schone en vuile zijde zijn gescheiden
- Warmte terugwinning standaard
- Excellent droogresultaat door middel van snel roteren.




Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met duidelijke druktoetsen.

Door gebruik te maken van het unieke twee deur systeem is de WD-100GR anders dan andere pannenwasmachines op de markt, doordat de vuile en de schone zijdes compleet gescheiden zijn. Through-feed system enables efficient working and guarantees best possible washing capacity.

**Ergonomie en Hygiëne in de pannenwas**
De losse etensresten worden op de invoertafel van de vaat afgeschraapt. De invoertafel is voorzien van een grof vuilzeef waardoor ze makkelijk te legen zijn. Na het afschrapen wordt de vaat in de cassette geplaatst. De cassette loopt en rolt makkelijk over de tafel door het gebruik van rollen. De volle cassette wordt in de machine gevoerd en het geselecteerde programma wordt ingesteld. Na het wasproces wordt de cassette op de trolley geschoven. De cassette wordt automatisch gefixeerd op de trolley voor transport.

Het was proces start automatisch als de deuren gesloten worden. Zij gaan automatisch weer open als het wassen is beëindigd. De deuren gaan naar boven open hetgeen extra ruimte oplevert rond de machine waardoor deze een minimum aan ruimte vergt.

**Warmte terugwinning**
De machine is voorzien van een warmte terugwinning systeem welke het inkomende water opwarmt dat tijdens het wasproces benodigd is. De unit condenseert ook de stoom tijdens het wassen en daardoor komt er ook minder stoom en warmte in de spoelruimte. Door het efficiënte centrifugeren wordt er maar 6Liter per wascyclus gebruikt.

**HACCP**
De WD-100GR maakt het werken met de HACCP makkelijker. De elektronische besturing houdt was en naspoeltemperatuur constant en geeft een alarm als de temperatuur van het water te laag is of als er te weinig waterdruk is. Het systeem zorgt ook voor de vulling van de machine met schoon water en geeft een alarm als de standpijp eruit is of als de kraan nog dicht staat.

# GRANULAAT PANNENWASMACHINE METOS WD-100GR

Was cassette

Lepelhouder

Korf

Dekselhouder

Pannenhouder

Kleine pannenhouder

ABC pannenhouder

Flexibele houder

Universeel houder

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Granulaat pannenwasmachine WD-100 GR, doorgeefmodel (rechts-links)* | 4197804 | 44421 |
| Granulaat pannenwasmachine WD-100 GR, doorgeefmodel (links-rechts)* | 4197806 | 44421 |
| Granulaat pannenwasmachine WD-100 GR, frontlader** | 4197816 | 41525 |

* Houdt in: WD 100GR granulaatpottenwas, 1 schraper en inlooptafel, 1 wagen, 2 vulcassettes, 6 dekselhouders, 4 zijhouders, 6 korte geleiders, 2 lange geleiders, 10 kg granulaatkorrels en 1 schraper.
** Houdt in: WD 100GR granulaatpottenwas, 1 wagen, 1 vulcassette, 3 dekselhouders, 4 zijhouders, 3 korte geleiders, 1 lange geleider, 10 kg granulaatkorrels en 1 schraper.

| Accesoires | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Spuitpistool met 8 meter slang | 4551900 | offerte |
| Was cassette | 4197850 | offerte |
| Lepelhouder | 4197820 | offerte |
| Korf | 4197822 | offerte |
| Dekselhouder | 4197824 | offerte |
| Pannenhouder | 4197826 | offerte |
| Kleine pannenhouder | 4197828 | offerte |
| ABC Pannenhouder | 4197830 | offerte |
| Flexibele houder | 4197832 | offerte |
| Universeel houder | 4197834 | offerte |
| Granulaat 10 l | 4197906 | offerte |
| Schoonmaakschraper | 4197933 | offerte |

# GRANULAAT POTTENVAATWASSERS, TECHNISCHE GEGEVENS

| Data capaciteit en werking | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Wasprogramma P1 ** | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Wasprogramma P2 ** | 8 min. | 8 min. | 8 min. |
| Wasprogramma P3 ** | 2,5 min. | 2,5 min. | 10,3 min. |
| Wasprogramma P4 ** | 4,5 min. | 4,5 min. | 2,3 min. |
| Wasprogramma P5 ** | 7,5 min. | 7,5 min. | 3,8 min. |
| Wasprogramma P6 ** | 2 min. | 2 min. | 6,8 min. |
| Capaciteit *** | 4xGN1/1 / 8xGN1/2 | 6xGN1/1 | 8xGN1/1 |
| Waterverbruik, wassen | 5 litres | 5 litres | 6 litres |
| Waterverbruik, koeling | 1,5 litres | 1,5 litres | — |
| Geluidsniveau * | 68 dB(A) | 68 dB(A) | 70 dB(A) |
| Max. oppervlakte temperatuur bij +20°C omgevingstemperatuur | 30°C | 30°C | 35°C |

* gemeten aan de zijkant vanop 1 meter afstand van de machine

** fabriekszetting, de wastijden kunnen afzonderlijk aangepast worden

*** maximum capaciteti afhankelijk van de gastronormdiepte.

| Technische informatie | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Granulaatpomp | 2.2 kW | 2.2 kW | 2 x 2,2 kW |
| Waspomp | 1.5 kW | 1.5 kW | 2,2 kW |
| Motor roterende tafel | 0,18 kW | 0,18 kW | 0,37 kW |
| Motoren voor de deuren | — | — | 2 x 0,09 kW |
| Boiler | 9 kW | 9 kW | 9 kW |
| Verwarmingstank | 9 kW | 9 kW | 12 kW |
| Condens ventilator | — | — | 0,12 kW |
| Condens ventilator, capaciteit | — | — | 300 $m^3/h$ |
| Warmterecuperatie eenheid, koelruimte | — | — | 11 $m^2$ |
| Tankvolume, liters | 100 litres | 100 litres | 145 litres |
| Gewicht, machine in werking | 430 kg | 430 kg | 685 kg |
| Hoeveelheid korrels | 5 litres /3,6 kg | 5 litres /3,6 kg | 10 litres (7,2 kg) |
| Veiligheidsgraad | IP55 | IP55 | IP55 |

| Aan- en afvoeren, waterverbruik | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Warm wateraansluiting 50°-70°C (in de leiding) | R 1/2" | R 1/2" | R 1/2" |
| Koud wateraansluiting 5°-12°C (in de leiding) | R 1/2" | R 1/2" | R 1/2" |
| Afvoerpijp PP aansluiting | 50 mm | 50 mm | 50 mm |
| Aanbevolen druk en stroom van warm water | 0,25 MPa 15 l/min | 0,25 MPa 15 l/min | 0,20 MPa,15 l/min |
| Capaciteit van de afvoer | 3 litres / sec. | 3 litres / sec. | 3 litres / sec. |
| Aanbevolen ventilatie | 600$m^3$ /h | 600$m^3$ /h | 900 $m^3/h$ |

| Elektrische aansluiting, elektr. verwarmde versie | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Aansluiting | 11.3 kW | 11.3 kW | 21 kW |
| Zekering bij 400V/3N+A | 20 A | 20 A | 35 A |
| Max. aansluitbare kabelsectie 400V/3N+A | 16 $mm^2$ | 16 $mm^2$ | 35 $mm^2$ |

| Opwarming door stoom 0,5-2,5 bar | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Stoomaansluiting (in de leiding) | R 1/2" | R 1/2" | R 1" |
| Condensatie (in de leiding) | R 1/2" | R 1/2" | R 1/2" |
| Stoomverbruik | 15 kg/h | 15 kg/h | 30 kg/h |
| Aansluiting | 2.4 kW | 2.4 kW | 4,8 kW |
| Zekering bij 400V/3N+A | 16 A | 16 A | 16 A |
| Max. aansluitbare kabelsectie 400V/3N+A | 16 $mm^2$ | 16 $mm^2$ | 16 $mm^2$ |

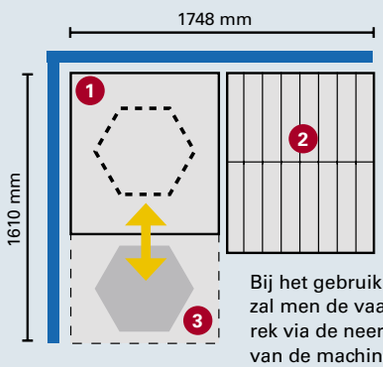
# GRANULAAT POTTENVAATWASSERS, TECHNISCHE GEGEVENS

| Afmetingen | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Breedte x Diepte x Hoogte | 878x955x1882 mm | 878x955x1882 mm | 1050x1195x2223 mm |
| Transportgrootte | 900x1060x1950 mm | 900x1060x1950 mm | 1220x1320x2300 mm* |

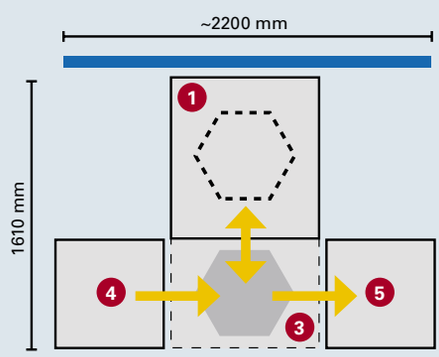
* De machine kan geleverd worden in twee stukken, met maximum hoogte van 1970mm.

## WD-90GR

1. Metos WD-90GR
2. Afruimtafel
3. Neerklapbare deur van de machine
4. Wagen voor vuile vaat
5. Wagen voor propere vaat



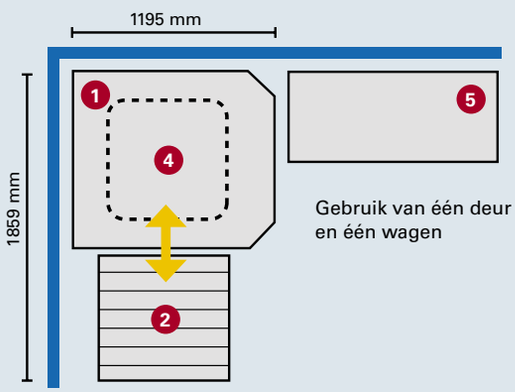

Bij het gebruik van één rek, zal men de vaat laden in het rek via de neerklapbare deur van de machine.



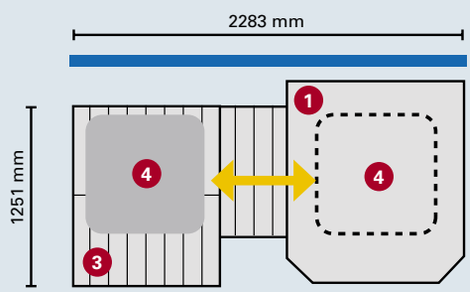

Bij het gebruik van twee rekken en twee wagens wordt gebruik gemaakt van de maximum capaciteit van de machine.

## WD-100GR

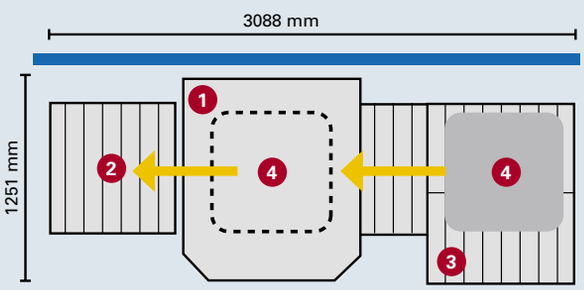
1. Metos WD-100GR
2. Wagen
3. Afruim- en inlooptafel
4. Vaatwascassette
5. Afvaltafel




Gebruik van één deur en één wagen




Gebruik van één deur met afruim- en inlooptafel

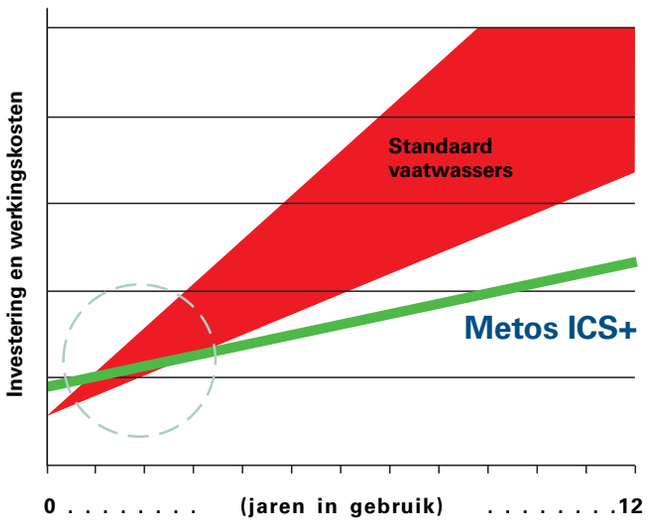



Gebruik van doorgeeffunctie. De propere en vuile vaat wordt volledig gescheiden.

# Netto besparingen tot 50% !

Metos ICS+ vaatwassers maken gebruik van het ingenieuze 'Intelligent Control operating System'. De besturingskosten van de ICS+ zijn lager dan die van een transportbandmachine. In elk laboratorium en bij onderzoek ter plaatse heeft het gepatenteerde systeem bewezen het meest voordelige wascontrolesysteem te zijn.

Metos ICS+ is de meest zuinige oplossing wanneer er met de aankoopprijs, totale elektriciteitskosten, verbruik van water en chemische producten tijdens de levensduur van de machine rekening wordt gehouden. Dit toestel is het meest kosten-efficiënte, zelfs in vergelijking met een concurrerende machine die u volledig kostenloos wordt aangeboden.



## VERBAZINGWEKKENDE BESPARINGEN

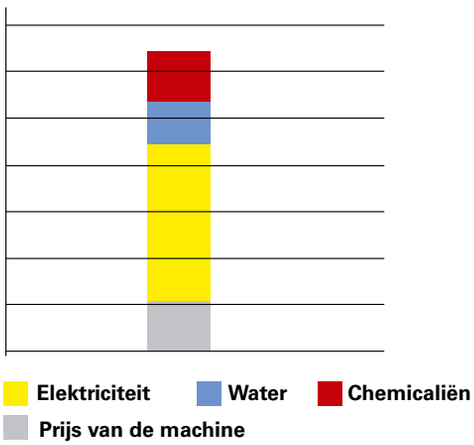
Metos ICS+ is alleen bij aankoop duurder dan de gewone (alledaagse) vaatwasser. Vanaf het in gebruik nemen van de machine, begint de besparing. Bij een voortreffelijk wasresultaat verbruikt deze milieuvriendelijke vaatmachine tot twee derde minder afwasmiddel dan een gewone korventransportmachine. Onze klanten gebruiken momenteel al een honderdtal ICS+ systemen.

Referentiebezoeken op aanvraag.

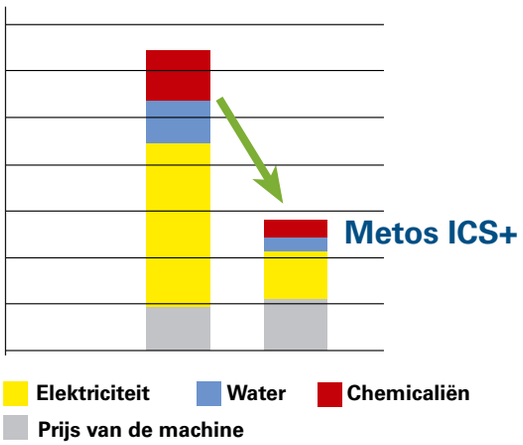
Metos Aalst 053/82 55 10

# De totale kosten van de gehele levensduur zijn doorslaggevend

Investeren in een vaatwasmachine gaat niet alleen over de prijs van het toestel alleen, maar is een beslissing die uw lopende kosten tijdens de gehele levensduur van de machine bepalen. Het is een beslissing die vele keren waardevoller is dan de machine zelf.



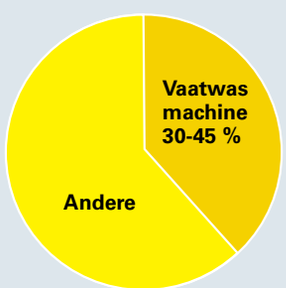

De aankoopprijs van een transportmachine bedraagt 10-20% van de totale levenscyclus. De onderhoudskosten (elektriciteit, water, chemische producten) bedragen 80-90%.




Metos ICS+ transportbandmachines verschuiven de exploitatiekosten naar een ongekend laag niveau. De werkingskosten van de nieuwe Metos ICS+ liggen 30-80% lager dan bij andere moderne korventransportmachines.

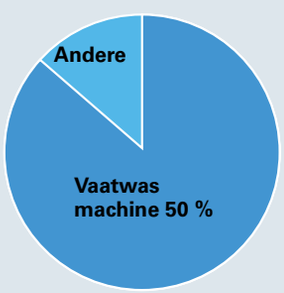
## Korventransportmachine is verantwoordelijk voor de grootste milieubelasting in de keuken

### ELEKTRICITEITSVERBRUIK



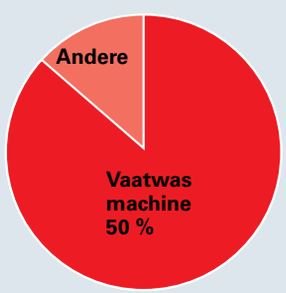

Een standaard transportbandmachine neemt 30 tot 45% van de totale elektriciteitskosten in een keuken voor z'n rekening.

### WATERVERBRUIK




Een traditionele vaatwasser beslaat 50 % van de totale waterconsumptie in een keuken.

### CHEMICALIËNVERBRUIK

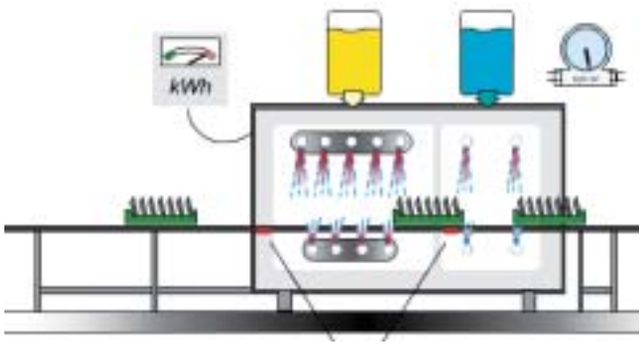



Bijna alle chemicaliën worden vermengd met water. Aangezien een vaatwasser in een traditionele keuken 50 % van de waterconsumptie verbruikt, is het logisch dat het toestel ook 50 % van de chemicaliën voor z'n rekening neemt.

# Waar komen die besparingen vandaan?

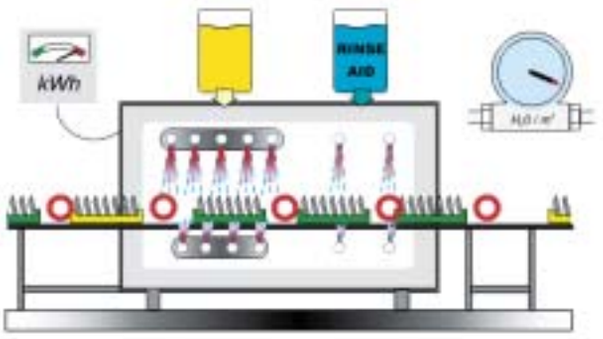
**Drie problemen en oplossingen om te besparen – met de Metos ISC+**

Standaard vaatwasser
Sneller programma
100 korven/u
Spoeltijd 36 sec./korf




Schakelaar

Standaard vaatwasser
Langzamer programma
50 korven/u
Spoeltijd 72 sec./korf




## Probleem 1

Een gewone standaard transportbandmachine werkt continu, m.a.w. ze wast voor 50% van de werkingsduur de lege ruimtes tussen de korven. Zelfs wanneer er slechts een hoek van de korf in de machine staat, werkt de machine; daardoor worden massa's water, elektriciteit en chemische middelen extra verbruikt.

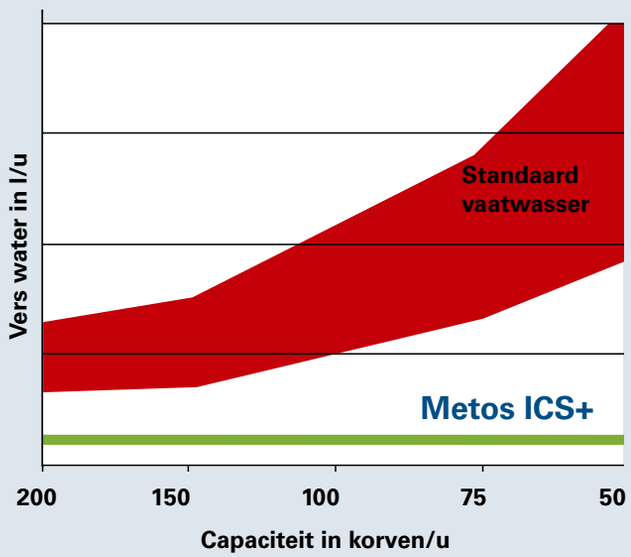
## Probleem 2

Het merendeel van de transportmachines beschikt over twee transportsnelheden. Programma 1: snel programma (100 korven/u) heeft een definitieve spoeling van 36 seconden per korf.

Programma 2: langzamer programma (50 korven/u) heeft een definitieve spoeling van 72 seconden per korf. Met een langzamer programma verdubbelt het gebruik van leidingwater, omdat de korven dan langzamer door de spoelzone schuiven. Hierdoor verdubbelen ook de kosten van leidingwater, elektriciteit en chemische producten.

De illustratie rechts toont hoe het verbruik van vers water stijgt, wanneer de tijd die nodig is voor het wassen omhoog gaat, d.w.z. een tragere snelheid van de transportband kan de spoeltijd verdubbelen, vergeleken met een sneller programma. Het verbruik van leidingwater bij de Metos ICS+ eindspoeling blijft altijd constant, bij zowel een sneller als een trager programma.

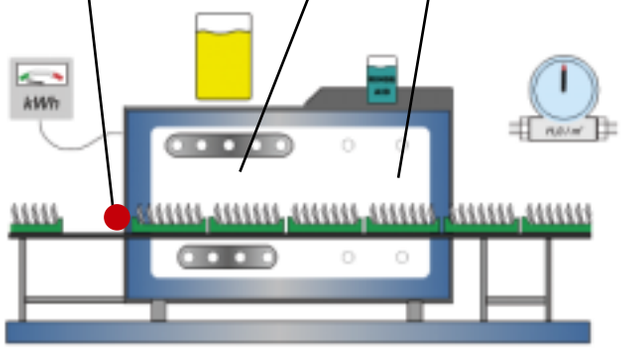
| **Capaciteit programma 1/2** | **200/100** | **150/75** | **100/50** |
|---|---|---|---|
| Standaard vaatwasser | | | |
| Programma 1 spoeltijd | 18 sec | 24 sec | 36 sec |
| Programma 2 spoeltijd | 36 sec | 48 sec | 72 sec |
| Metos ICS+ | | | |
| Programma 1 spoeltijd | 14 sec | 14 sec | 14 sec |
| Programma 2 spoeltijd | 14 sec | 14 sec | 14 sec |



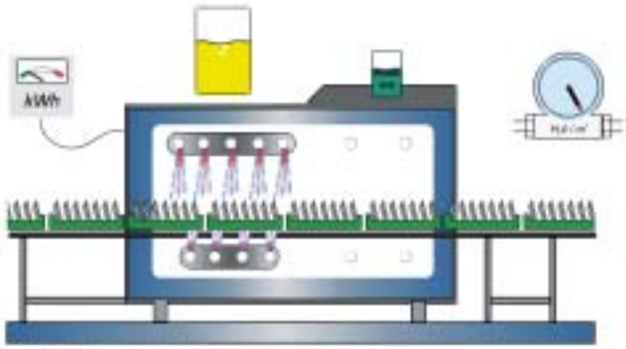
# METOS ICS+ KORVENTRANSPORTMACHINES

Wanneer de fotocel lege ruimte ontdekt in de rij korven, pauzeert de machine tot de volgende korf wordt toegevoegd.

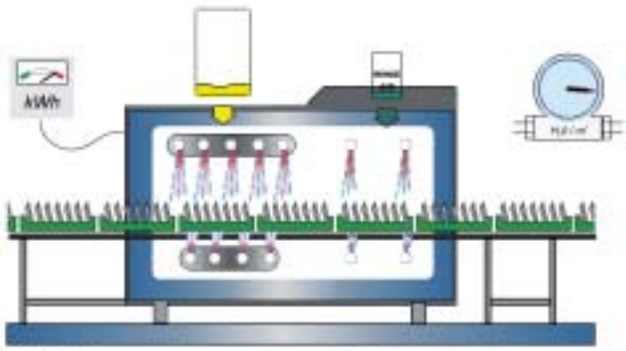
Wanneer de machine op de volgende korf wacht, stoppen zowel de was- als de spoelzones.



**Metos ICS+** **Wachten op de korf**



**Metos ICS+** **Stationaire krachtwas**



**Metos ICS+** **Transferwas**

## Oplossing 1 om te besparen ESE – Empty Space Elimination

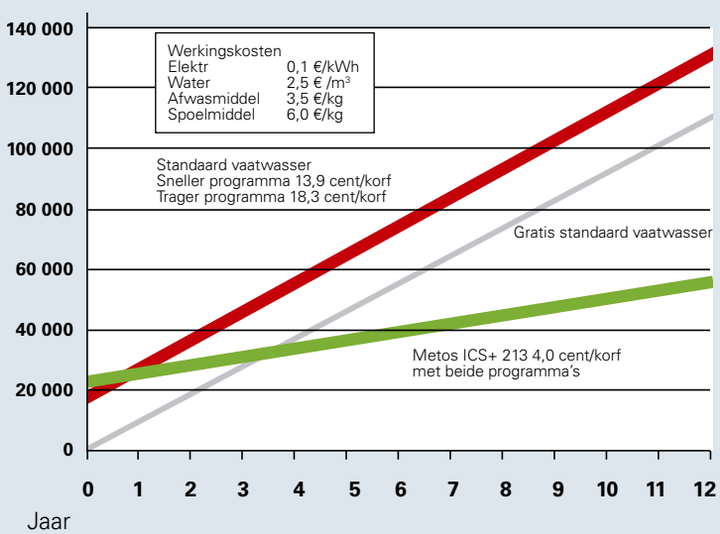
De Metos ICS+ controleert de korvenrij. Wanneer de sensor (fotocel) een lege ruimte bemerkt tussen de korven, neemt de machine pauze tot de volgende korven er aankomen.

In de stand-by positie worden de waspompen gestopt. Indien nodig, kan de vaatwasser manueel gestart worden. Wanneer de korf gedurende 5 minuten in de machine blijft, start de vaatwasser automatisch.

## Oplossing 2 om te besparen CRT – Constant Rinse Time

Het ICS+ systeem beschikt over twee wascycli, een snelle tranferwas en een meer intensieve krachtige was. Gedurende de krachtige was blijven de korven in de waszone staan. Tijdens de transfercyclus wordt de korf naar de spoelzone verplaatst. Om het verbruik van vers water in de definitieve spoeling te optimaliseren en op die manier een voldoende en veilig hygiënisch niveau te bereiken wordt elke korf 14 seconden gespoeld. En dit zowel in het langzame programma (50 korven/u) als in het snellere programma (100 korven/u). De toevoer van water per korf bedraagt slechts 1.4 liter! De Metos ICS+ is de enige transportbandmachine in de wereld met deze constante eindspoeltijd.

**Investering €**




De grafiek geeft de kostenberekening weer. Deze berekening is gebaseerd op veldonderzoek in een personeelskantine met per dag een vaat van 250 korven, 250 dagen per jaar. De grafiek toont aan dat besparingen tot 80 % behaald worden met het langzame programma. Geef ons uw cijfers van uw bestaande vaatwasser of uw toekomstige transportbandmachine en ontdek zelf hoeveel geld U kunt besparen door de vaat te doen!

Metos 213 ICS+
Investering 26.320 €
Werkingskosten 32.375 €
Totale kosten 58.695 €
(berekend op 12 jaar)

Standaard vaatwasser gratis
Investering 0 €
Werkingskosten 114.285 €
Totale kosten 114.285 €
(berekend op 12 jaar)

Standaard vaatwasser Metos
Master 380 (met auto-timer,
dubbele spoeling en warmteherstel)
Investering 19.005 €
Werkingskosten 114.285 €
Totale kosten 133.290 €
(berekend op 12 jaar)

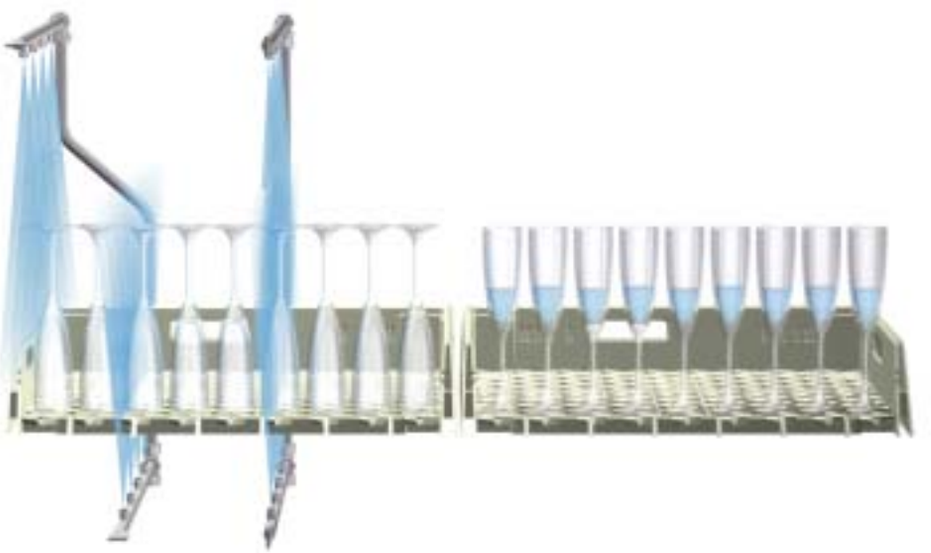
# Aanvullend probleem opgelost met de nieuwe generatie van ICS +

**Probleem 3**

Met de traditionele spoelmachine transport gaat de korf naar voren en naar achteren. Gedurende de tijd het transportmechanisme naar achteren beweegt houden tuimelaars de korf op haar plaats. In de praktijk komt het erop neer dat de korf de helft van de tijd in de machine stilstaat. In de naspoeling is dit erg kritisch vanwege de ongelijke waterverdeling en het ongelijk resultaat dat dit als gevolg heeft. Met andere woorden de vaat is met verschillende hoeveelheden water nagespoeld.

**Oplossing 3 DTS-Dubbel Transport Systeem**

De nieuwe ICS+ machines maken gebruik van het Dubbel Transport Systeem. Met het DTS zal de korf bijna niet meer stilstaan in de machine. Deze techniek zorgt voor een meer gelijke verdeling van het spoelwater en dus een gelijker resultaat



In de nieuwe ICS+ machine met DTS is het naspoelwater voor elk glas beter verdeeld.

De tweede korf met glazen laat de hoeveelheid naspoelwater zien dat voor elk glas is gebruikt door een machine met het nieuwe ICS+ en DTS.

In een traditionele korventransportmachine wordt het water ongelijk verdeeld. Dit komt door het stilstaan van de korf binnen de machine.

De tweede korf laat zien dat welke hoeveelheid naspoelwater er per glas is gebruikt in een traditionele machine. De illustratie laat zien dat sommige glazen maar 20% van het water krijgen in vergelijking met de glazen die het langste in de machine zitten.

# Betere controle door de bediener

### Het nieuwe ICS+ 6 was programma's

Contacttijd is een van de succes factoren van het wasresultaat. Contacttijd houdt in: de hoeveelheid tijd die de vaat in de machine doorbrengt vanaf de eerste voorwaszone met pomp tot en met de laatste naspoeling met vers water. Volgens de norm DIN 10510 zou de contacttijd in een korventransportmachine 120 seconden moeten bedragen. In veel gevallen kan een goed resultaat al behaald worden met minder contacttijd, de controle van de contacttijd is altijd belangrijk.

### Metos ICS+ bedieningspaneel

De nieuwe metos ICS+ zorgt voor een betere controle over de contacttijd dan welke ander machine.

Bedieningspaneel contacttijd

Bedieningspaneel

### Contacttijd bedieningspaneel

Makkelijk aan te passen van de contacttijd
Dit paneel zorgt ervoor dat de contacttijd makkelijk is aan te passen.

In de metos 153 ICS+ machine begint de contacttijd op 40 seconden en kan traploos worden ingesteld tot 160 seconden. Licht vervuilde vaat, zoals dienbladen, kunnen met een kortere contacttijd gewassen worden. Sterk vervuilde vaat zoals kookgereedschappen heeft een langere contacttijd nodig.

De nieuwe metos ICS+ machine informeert en helpt de gebruiker. De display geeft het volgende aan:
**Wassen:** Er wordt nu gewassen. Het was-lampje is alleen aan gedurende de power was.

**Naspoelen:** De naspoeling is in werking. Het transport is in gebruik. De was- en naspoellamp zijn tegelijkertijd aan tijdens de transportwas.

**Volgende korf:** de machine is in de stand-by stand en wacht op een volgende korf. De was en naspoellamp zijn niet aan. Het transport staat stil.

### Bedieningspaneel

Bedieningsinstructies (verschillende talen beschikbaar) op de display. De display laat u de stand van het wasprogramma zien. De display helpt u on-line de machine te bedienen. De machine geeft waarschuwingen als de watertoevoer is afgesloten, de overlooppijpen zijn niet goedgeplaatst of als de machine niet gereed is voor gebruik voor welke reden dan ook.

**HACCP**
Het controle systeem zorgt voor een goede was en naspoel temperatuur en geeft deze weer op de display. Als de temperatuur te laag is wordt een waarschuwing afgegeven. Het controle systeem regelt de flow van het water in de naspoeling en draagt zorg voor een sprankelend resultaat.

**Diagnose**
Het aantal gewassen korven en het waterverbruik kunnen op de display worden afgelezen. Foutmeldingen worden weergegeven. Bij service aan de machine kunnen de meest belangrijke onderdelen met drukknoppen getest worden.

# METOS ICS+ KORVENTRANSPORTMACHINES

Intelligent Control System

De efficiënte wasarmen kunt u reinigen. In een handomdraai maakt u hiervoor de snelvergrendeling los - er moeten geen andere delen uit elkaar gehaald worden.

De achterkant is handig en stevig. Alle wateraansluitingen bevinden zich bovenaan. Omdat alle onderhoud vooraan gebeurt, kan de machine bijna gelijk tegen de muur geplaatst worden.

Een overzichtelijk en mooi ontwerp. De gladde oppervlakken zijn gemakkelijk te reinigen.

Alle machines hebben een dubbele laatste spoeling, wat u heel wat kosten uitspaart.

Alle tanks worden geledigd met één hendel. De onderste kleppen en afvoerpijp sluiten automatisch wanneer de deur in de spoelzone is afgesloten.

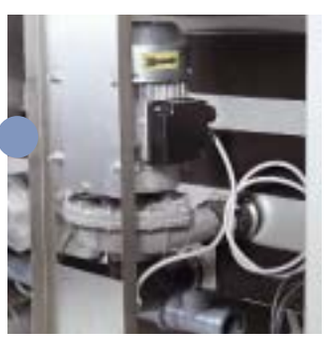
# METOS ICS+ KORVENTRANSPORTMACHINES

De meest efficiënte condensor op de markt, gemakkelijk te spoelen. Regelmatig reinigen garandeert de best mogelijke terugwinning.

De compressieklep, magnetische kleppen en waterniveaumeters voor laatste spoeling en warm water (ICS+) bevinden zich achter een scharnierdeur.

De deur is verwijderbaar om de achterkant te kunnen reinigen. De deuren zijn symmetrisch en dus gemakkelijk verstelbaar.

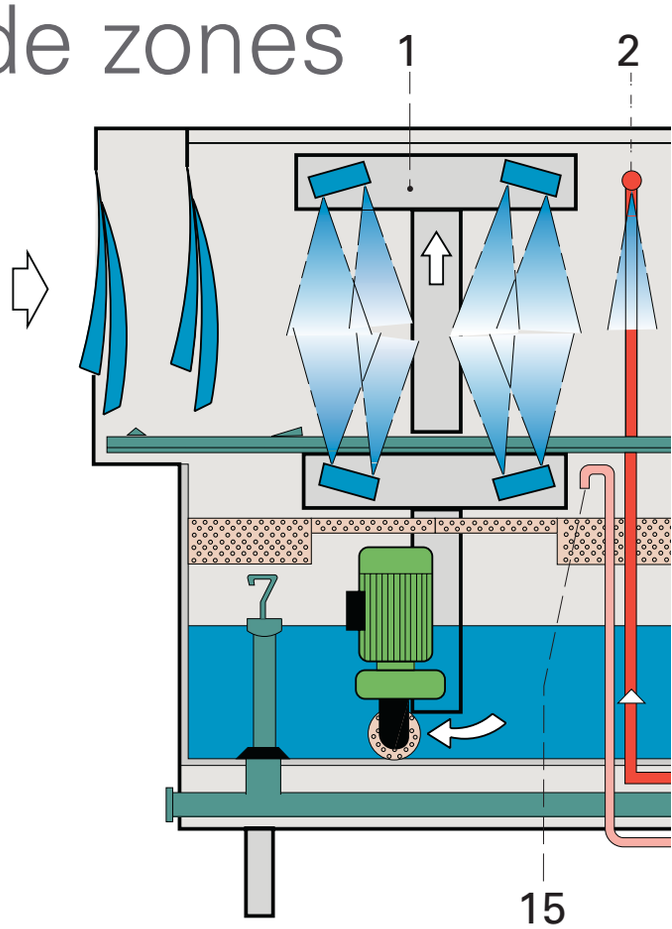
Alle tanks hebben grote, gemakkelijk hanteerbare en bereikbare zeven. De zeven hoeven minder vaak leeggemaakt te worden omdat zij zo groot zijn.



Wanneer de machine geledigd is, blijft er geen waswater over in de pompen wat de hygiëne ten goede komt.

Dankzij een hoge opstelling is het gemakkelijk de machine onderaan te reinigen. De afvoerbuis is buiten het omhulsel van de machine geplaatst, zo zit dit niet in de weg tijdens het onderhoud.

# Taak omschrijvingen in de verschillende zones



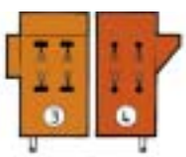

**1 Voorwas zonder tussentijdse spoeling**
Gedurende de voorwas worden de borden gewassen op 40°C met een klein beetje wasmiddel. Het resterende spoelwater van de laatste spoeling wordt hergebruikt tijdens de voorwas.

**2 Voorwas met tussentijdse spoeling**
De voorwasfunctie is dezelfde als hierboven beschreven. De tussentijdse spoeling gebeurt voordat de korf in de chemische was (3) belandt. Deze spoeling voorkomt dat het waswater in de chemische tank te snel vuil wordt. Doordat het waswater minder vaak vervangen moet worden, bespaart men op water én wasmiddel.

**3 Chemische was**
Wast op ongeveer 60°C. Vetresten lossen op vanaf 50°C en de wasmiddelen verwijderen vuil optimaal op ongeveer 60°C.

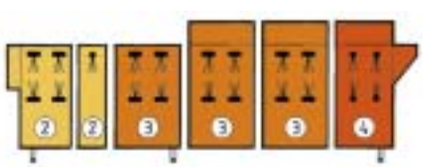
**4 Dubbele laatste spoeling**
De dubbele laatste spoeling garandeert het beste wasresultaat (bv. een kristalhelder drinkglas). De dubbele laatste spoeling beperkt ook het waterverbruik. Het spoelen gebeurt eerst met gerecycled water en dan met vers water van 85°C. Ongeveer 25 % van het laatste spoelwater vloeit in de chemische tank en 75% wordt gebruikt voor de volgende voorwas (213) en tussenwas (243, 333, 423).

Metos 153 ICS+

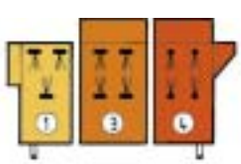


Metos 243 ICS+

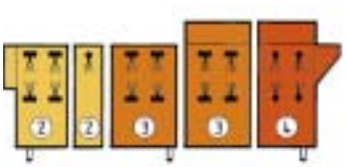
Metos 423 ICS+

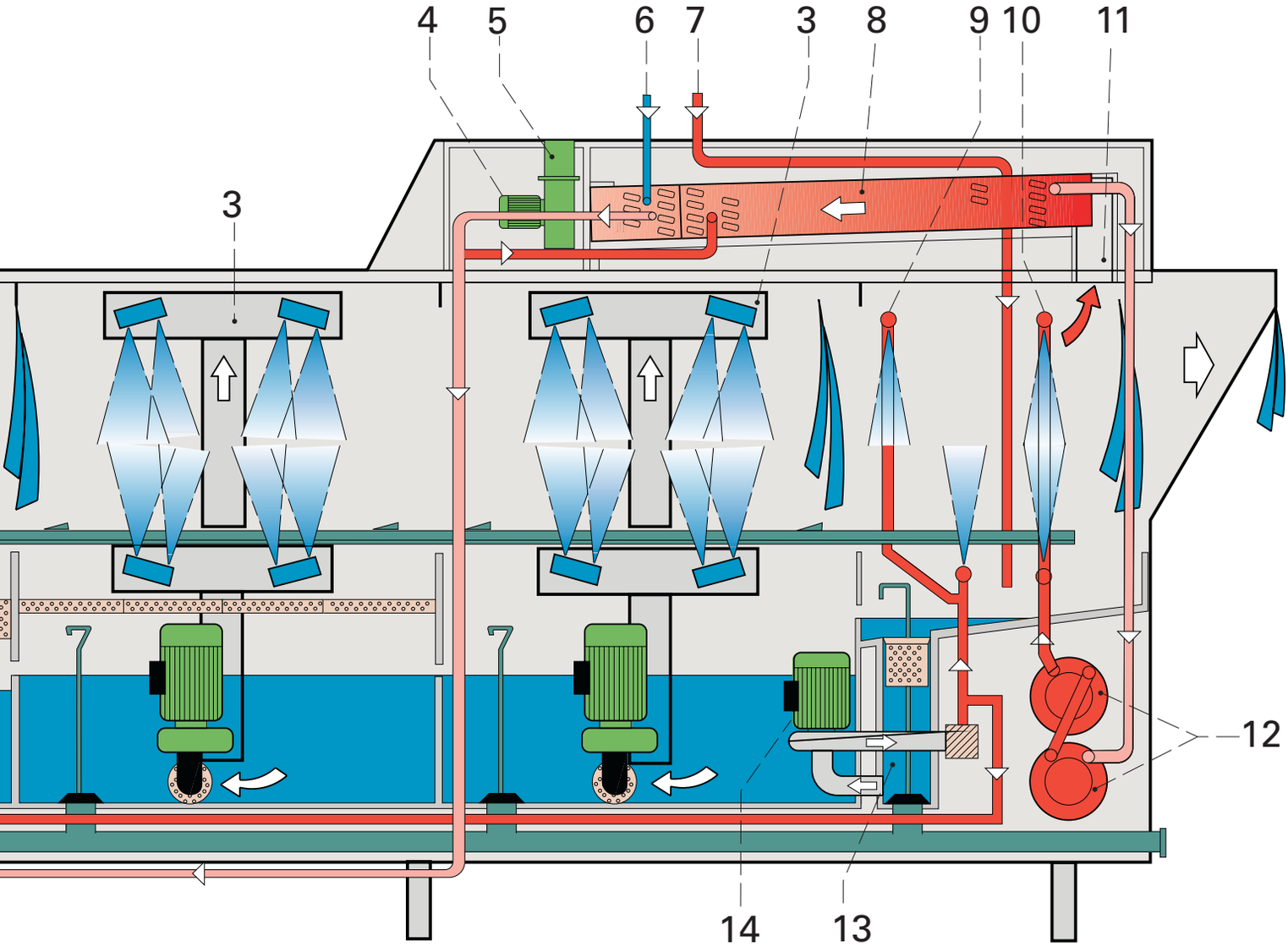


Metos 213 ICS+



Metos 333 ICS+






1. Voorwas
2. Tussentijdse spoeling
3. Chemische was
4. Condensatieventilator
5. Uitlaatpijp van condensatieventilator
6. Koudwater aansluiting
7. Warmwater aansluiting
8. Condensor
9. Spoelarm om laatste spoelwater opnieuw te laten circuleren
10. Laatste spoeling met vers water
11. Luchttoevoer voor condensor
12. Hulpverwarmers
13. Tank om laatste spoelwater opnieuw te laten circuleren
14. Pomp voor hercirculatie van laatst en tussentijds spoelwater
15. Koud water om de temperatuur van de voorwaszone te controleren

# METOS 153/213/243/333/423 ICS+ TECHNISCHE GEGEVENS

Metos ICS+ 153

Metos ICS+ 213

Metos ICS+ 243

Metos ICS+ 333

Metos ICS+ 423

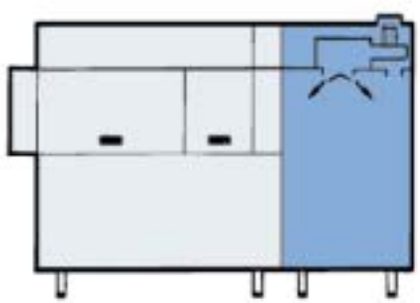
| Model | 153 ICS + | 213 ICS + | 243 ICS + | 333 ICS + | 423 ICS + |
|---|---|---|---|---|---|
| Code (rechts-links) | 4218024 | 4218028 | 4218032 | 4218036 | 4218094 |
| Code (links-rechts) | 4218026 | 4218030 | 4218034 | 4218038 | 4218090 |
| Lengte mm* | 1655 | 2255 | 2555 | 3455 | 4355 |
| Breedte mm | 697 | 697 | 697 | 697 | 697 |
| Hoogte mm, deuren gesloten | 1395/1675 | 1395/1675 | 1395/1675 | 1395/1675 | 1395/1675 |
| Hoogte mm, deuren open | 1950 | 1950 | 1950 | 1950 | 1950 |
| Korfgrootte mm | 500 x 500 | 500 x 500 | 500 x 500 | 500 x 500 | 500 x 500 |
| Max. oppervlakte temperatuur** | 35°C | 35°C | 35°C | 35°C | 35°C |
| Geluidsniveau dB (A)*** | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |
| Gewicht zonder verpakking in kg | 370 | 455 | 485 | 605 | 725 |
| Verpakkingsgewicht in kg | 30 | 55 | 65 | 75 | 85 |
| Warmteherstel element, koude zone, $m^2$ | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Condensatieventilator, capaciteit, $m^3/h$ | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Ventilatie tbv de vaatwasmachine, $m^3/h$ | 1000 | 1200 | 1200 | 1400 | 1600 |
| Tank volume, voorwas in liters | - | 51 | 77 | 77 | 77 |
| Tank volume, chemische was in liters | 100 | 100 | 100 | 2 x 100 | 3 x 100 |
| Tank volume, eindspoeling in liters | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Tank volume, totaal in liters | 106 | 157 | 183 | 283 | 383 |
| Capaciteit din 10510, korven per uur | 75 | 110 | 128 | 183 | 236 |
| Koudwaterverbruik | | | | | |
| Laatste spoelwater verbruik, liter per korf | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Aanbevolen capaciteit korven per uur | 70-150 | 100-200 | 110-210 | 150-250 | 180-275 |
| Koudwaterverbruik | | | | | |
| Laatste spoelwater verbruik, liter per korf | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Maximale capaciteit korven per uur | 210 | 210 | 210 | 250 | 285 |
| Koudwaterverbruik | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Laatste spoelwater verbruik, liter per korf | | | | | |
| Contact tijd min | 40 | 60 | 70 | 80 | 100 |
| Contact tijd max | 160 | 180 | 180 | 200 | 220 |
| Pomp voorwas motor kW | - | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Pomp chemische was motor kW | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2 x 1,5 | 3 x 1,5 |
| Pomp eindspoeling motor kW | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 |
| Transportmotor kW | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Condensatie ventilator kW | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Tankverwarming chemische was tank kW | 12 | 12 | 12 | 2 x 9 | 3 x 9 |
| Boiler eindspoeling kW | 2 x 9 | 2 x 12 | 2 x 12 | 2 x 12 | 2 x 12 |
| Totaal kW | 31,9 | 39,4 | 39,4 | 46,8 | 55,8 |
| 400V 3N~ hoofdzekering, (A) | 50 | 63 | 63 | 80 | 100 |
| 400V 3N~ max. dwarsdoorsnede van aansluiting (L1-L3, N, PE) Cu $mm^2$ | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| | | | | | |
| Elektr. aansluiting droger T-60, T-80, T-90 | | | | | |
| Totaal vermogen kW | 38,6 | 46,1 | 46,1 | 53,6 | 62,6 |
| 400V 3N~ hoofdzekering (A) | 63 | 80 | 80 | 100 | 125 |
| Elektr. aansluiting droger T-180 | | | | | |
| Totaal vermogen, kW | 45,4 | 52,8 | 52,8 | 60,4 | 69,4 |
| 400V 3N~ hoofdzekering (A) | 63 | 100 | 100 | 100 | 125 |
| Prijs op aanvraag | | | | | |

* inbouw lengte
** met kamertemperatuur +20°C
*** gemeten 1 meter van het toestel

# METOS 151E/211E/241E/331E TECHNISCHE GEGEVENS

| Model | WD 151E | WD 211E | WD 241E | WD 331E |
|---|---|---|---|---|
| Code (rechts-links) | 4219001 | 4219026 | 4219058 | 4219072 |
| Code (links-rechts) | 4219019 | 4219033 | 4219065 | 4219097 |
| Lengte mm* | 1655 | 2255 | 2555 | 3455 |
| Breedte mm | 697 | 697 | 697 | 697 |
| Hoogte mm, deuren gesloten | 1395/1675 | 1395/1675 | 1395/1675 | 1395/1675 |
| Hoogte mm, deuren open | 1950 | 1950 | 1950 | 1950 |
| Capaciteit korven per uur ** | 120 | 150 | 160 | 210 |
| Korfgrootte mm | 500 x 500 | 500 x 500 | 500 x 500 | 500 x 500 |
| Max. oppervlakte temperatuur*** | 35°C | 35°C | 35°C | 35°C |
| Geluidsniveau dB (A)**** | 68 | 68 | 68 | 68 |
| Gewicht zonder verpakking in kg | 370 | 455 | 485 | 605 |
| Verpakkingsgewicht in kg | 30 | 55 | 65 | 75 |
| Warmteherstel element, koude zone, $m^2$ | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Condensatieventilator, capaciteit, $m^3/h$ | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Ventilatie tbv de vaatwasmachine, $m^3/h$ | 1000 | 1200 | 1200 | 1400 |
| Tank volume, voorwas in liters | - | 51 | 77 | 77 |
| Tank volume, chemische was in liters | 100 | 100 | 100 | 2x100 |
| Tank volume, eindspoeling in liters | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Tank volume, totaal in liters | 106 | 157 | 183 | 283 |
| Laatste spoelwater verbruik, liter per korf | 1,9 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Pomp voorwas motor kW | - | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Pomp chemische was motor kW | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2x1,5 |
| Pomp eindspoeling motor kW | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 |
| Transportmotor kW | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Condensatie ventilator kW | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Tankverwarming chemische was tank kW | 12 | 12 | 12 | 2x9 |
| Boiler eindspoeling kW | 2x9 | 2x12 | 2x12 | 2x12 |
| Totaal kW | 31,9 | 39,4 | 39,4 | 46,8 |
| 400V 3N~ hoofdzekering, (A) | 50 | 63 | 63 | 80 |
| 400V 3N~ max. dwarsdoorsnede van aansluiting (L1-L3, N, PE) Cu $mm^2$ | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Prijs op aanvraag | | | | |

* inbouw lengte
** fabrieksinstelling, kan opnieuw geprogrammerd worden
*** met kamertemperatuur +20°C
**** gemeten 1 meter van het toestel



# METOS WD/ICS+ DROOGZONE

De toestellen kunnen uitgerust worden met een T-60, T-80, T-90 of T-180 droogzone. De krachtige ventilator blaast warme lucht bovenop de vaat. Een droogzone is voordelig als u grote hoeveelheden minder warmte-absorberende vaat wast. Kunststof vaat en dienbladen kunnen we hieronder rekenen. De luchtscheidingsplaat verspreidt de geblazen lucht gelijkmatig boven de vaat, waardoor u nog eens in energie bespaart. Een deel van de thermische energie wordt gebruikt voor warmte terugwinning, waarbij het koude water in de machine wordt gevoed. De thermische kracht is 6 kW voor de T-60,T-80 en T-90, 2x6 kW voor de T-180. Een hoekdroger, 90° of 180° is ook verkrijgbaar om op de mechanische bocht te monteren. Ook is het mogelijk om een droging boven een rollenbaan te plaatsen, de T-80.

| | | | Totaal kW vermogen met droogzone | | | | | Installatie | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Droogzone** | **Code R-L** | **Code L-R** | **153** | **213** | **243** | **333** | **423** | **lengte mm** | **Prijs €** |
| T-60 | 4196682 | 4196717 | 38,6 | 46,1 | 46,1 | 53,6 | 62,6 | 600 | 7269 |
| T-80 opzet model | 4196684 | 4196719 | 38,6 | 46,1 | 46,1 | 53,6 | 62,6 | 800 | 4104 |
| T-90 | 4196749 | 4196756 | 38,6 | 46,1 | 46,1 | 53,6 | 62,6 | 900 | 9055 |
| T-180 | 4196795 | 4196805 | 45,4 | 52,8 | 52,8 | 60,4 | 69,4 | 1800 | 13973 |
| 90°/180° haakse droging | 4196770 | 4196775 | 38,6 | 46,1 | 46,1 | 53,6 | 62,6 | 820 | 5989 |

# INSTALLATIEKITS

Wanneer motorisch aangedreven transportbanden aan het toestel worden geplaast, dienen ze verbonden te worden met het controlesysteem van de vaatwasmachine. De functies van de aanvoertransportband kunnen vanuit de machine gestuurd worden (bv. kettingspoeling). Voor deze functies is de machine uitgerust met installatiekits.

| **Installatiekits** | **Code** | **Prijs €** |
|---|---|---|
| Voor ingang transportband | 4196932 | 384 |
| Voor uitgang transportband | 4196964 | 425 |
| Voor ingang/uitgang transportband | 4197005 | 750 |
| Voor kettingspoeling | 4197021 | 378 |
| Voor timer op bassinspoeling | 4197024 | 378 |

# METOS PRM PRE-WASH MACHINE

De tractieband neemt de korven mee door de voorwaszone PRM90, en verder naar de korventractiemachine voor de definitieve was.

De Metos voorwasmachine is een perfecte keuze om de voorwas van uw vaatwerk te verbeteren en vereenvoudigen. Een manuele voorwas met preflush is hierbij niet meer nodig. Het verhoogt tevens uw wasresultaat in het algemeen. De PRM kan zowel aan de machine geplaatst worden of voor de machine met een neutrale zone ertussen.

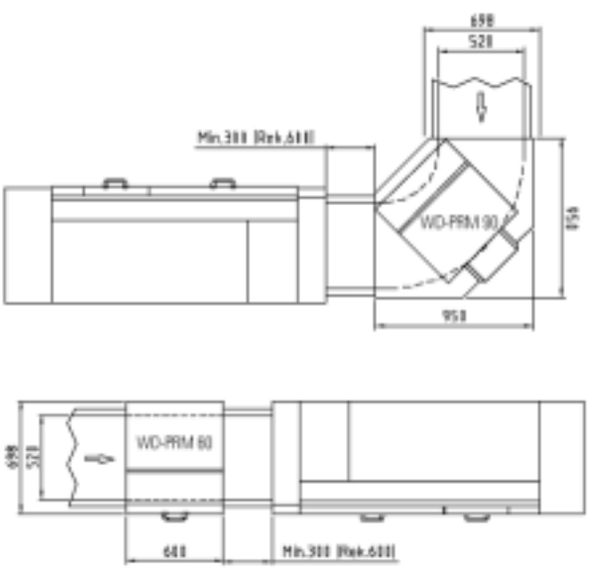
De PRM is een economische zet, gezien het gebruikte water, gerecycleerd wordt in de vaatwas. Het waterverbruik van de voorwas wordt als gevolg gereduceerd tot ± 30 liter.

Het water in de PRM heeft een temperatuur van 40°C. De etensresten worden op efficiënte manier van het vaatwerk verwijderd. Het vaatwerk gaat netter in de vaatwasmachine, wat het eindresultaat verbeterd. Bovendien worden kosten van detergenten op positieve wijze beïnvloed.

Wanneer de ruimte voor de vaatwas beperkt is, is er de mogelijkheid om de PRM te plaatsen in een hoek op de vaatwasband. De ruimte wordt zo optimaal benut. Het overtollige vuil van het vaatwerk kan op een eenvoudige manier verwijderd worden aan de hand van twee schuiven vooraan de PRM.

Er zijn vier modellen beschikbaar:
PRM90 L-R voor de plaatsing in de hoek voor een machine die van links naar rechts werkt.
PRM90 R-L voor de werking van rechts naar links.
PRM60 L-R voor de plaatsing in rechte lijn voor een machine die van links naar rechts werkt.
PRM60 R-L voor de werking van rechts naar links.

| **Metos PRM voorwas machine** | | **Afmetingen mm** | **Prijs €** |
|---|---|---|---|
| 4218040 | WD-PRM 90 bend L-R | 950x950x1700 | 9043 |
| 4218042 | WD-PRM 60 straight L-R | 600x670x1700 | 8533 |
| 4196677 | WD-PRM 90 bend R-L | 950x950x1700 | 9043 |
| 4196679 | WD-PRM 60 straight R-L | 600x670x1700 | 8533 |
| **PRM opties** | | | **Prijs €** |
| 4208130 | Installatiekit PRM90 voor bestaande korventractie. | | 3413 |
| 4208120 | Installatiekit PRM60 voor bestaande korventractie. | | 3413 |
| 4208122 | Recht stuk voor de machine aandrijving van PRM60 E, 1200 mm | | 2383 |
| 4208123 | Recht stuk voor de machine aandrijving van PRM60 ICS+, 1200 mm | | 2722 |
| 4208124 | Recht stuk voor de machine aandrijving van PRM60 E, 900 mm | | 2212 |
| 4208125 | Recht stuk voor de machine aandrijving van PRM60 ICS+, 900 mm | | 2552 |




## Technische informatie

| | |
|---|---|
| Elektrische aansluiting | 3 x 400V 0,80 kW 10A |
| Pomp | 0,75 kW |
| Doorstrooming | 350 litres/min. |
| Wateraansluiting koud water | R 1/2" |
| Water connection WW | R 1/2" |
| Optionele wateraansluiting naar de korventractiemachine | 50 mm |
| Afvoerpijp | 50 mm |
| Tankvolume | 30 litres |

Efficiënte dubbele afvalschuiven

De wasarmen kunnen eenvoudig verwijderd en gereinigd worden.

# METOS 90° EN 180° BOCHTEN MET TUIMELAARS

Een 90° bocht met tuimelaars, aangedreven door de vaatspoelmachine serie WD-151E t/m WD-331E, bestaande uit een verlaagde roestvrijstalen lekbak met afvoer en een roestvrijstalen onderstel uit stevig buisprofiel. De vaatkorven worden aangedreven door middel van een transportarm met tuimelaars, verbonden met de aandrijving van de vaatspoelmachine. Niet toepasbaar bij ICS+ machines.

Buitenradius: 780 mm
Min. inbouwmaat: 800 mm
Corpus: RVS AISI 304, dik 1,25 mm, 1 zijde geslepen korrel 320
Hoogte: 900 mm (15 mm instelbaar)
Afvoer: Ø 40 mm (1½")

| Bocht Metos met tuimelaars | Code R-L | Code L-R | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 90° | 4196869 | 4196876 | 2109 |
| 180° | 4196883 | 4196918 | 2809 |

# METOS 90° EN 180° BOCHTEN MET ROLLEN

Een bocht met uitneembare conische rollen, aangedreven door een eigen transportmotor, bestaande uit een verlaagde roestvrijstalen lekbak met afvoer en een roestvrijstalen onderstel uit stevig buisprofiel. De korven worden aangedreven door middel van uitneembare conische rollen. De bocht is geschikt voor elk merk vaatkorf en/of afwasmachine daar geen gebruik gemaakt wordt van tuimelaars.

| | Bocht 90° | Bocht 180° |
|---|---|---|
| Kortste inbouwmaat: | 835 mm | 835 mm |
| Uitw. breedte: | 800 mm | 1430 mm |
| Motor: | 0,12 kW, 3 x 400V+N+A (voeding via vaatwasmachine) | |

| Bocht Metos met conische rollen | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| 90° | 4552104 | 3126 |
| 180° | 4552102 | 4290 |

# BRUGSTUK

Roestvrijstalen brugstuk. Lang 300 mm. nodig tussen vaatspoelmachine en keerbaan.
Noodzakelijk bij art. nr. 4340001 en 4340002.

| Brugstuk Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| 300 | 4340010 | 390 |

# METOS INVOERTAFEL VOOR KORF TRANSPORT MACHINES

Een roestvrijstalen invoertafel met spoelbak voor opstelling rechts of links van een afwasmachine bestaande uit een roestvrijstalen werkblad met korfgeleidingsprofiel. Onderstel van stevig roestvrijstalen 40 x 40 buisprofiel, compleet met een gesloten roestvrijstalen legbord in het onderstel, aansluitend aan de vaatwasmachine. De achterzijde van het blad is voorzien van een 160 mm hoog opstaand blokprofiel. Ook verkrijgbaar in 800 mm diep.

Corpus: RVS AISI 304, dik 1,25 mm, 1 zijde geslepen korrel 320
Onderlijming: Water vast verlijmd multiplex dik 18 mm
Hoogtewerkblad: 900mm ± 15 mm instelbaar
Spatscherm:160 mm hoog
Spoelbak: 500 x 400 x 250 mm
Afvoerplug: Ø 40 mm

| Invoertafel Metos | Afmetingen mm | Hoogte spatwand | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 850 | 850x700x900 | 300mm | 2160 |
| 1100 | 1100x700x900 | 300mm | 2324 |
| 1400 | 1400x700x900 | 300mm | 2539 |
| 1600 | 1600x700x900 | 300mm | 2739 |
| 1900 | 1900x700x900 | 300mm | 2916 |
| 2100 | 2100x700x900 | 300mm | 3071 |
| 2400 | 2400x700x900 | 300mm | 3193 |
| 2600 | 2600x700x900 | 300mm | 3313 |
| 2900 | 2900x700x900 | 300mm | 3433 |
| Extra spoelbak | 500x400x250 | | 629 |

# METOS WD/ICS+ HAAKSE INVOER

De hoek invoertafel vermindert de installatielengte van het systeem en maakt installatie in kleine ruimtes mogelijk. De tafel wordt vastgemaakt aan het transportsysteem van de machine, geen extra motor nodig. De tafel is beschikbaar voor aanvoermachines aan de linker- én aan de rechterzijde. De constructie is volledig van roestvrij staal, met poten en kunststof verstelbare voeten. De standaard installatielengte bedraagt 630 mm, bij speciale bestelling van 630 tot 2000 mm.

| Hoek invoertafel | Code | Installatie lengte mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 630 ICS+ | 4196844 | 630 | 2062 |
| 630 WD | 4196846 | 630 | 1627 |

De Metos ICS+ hoek laadtafel maakt installatie in kleine ruimtes mogelijk.

# DRUKPOMP

Een drukpomp wordt gebruikt wanneer de druk van de dynamische waterkraan zich onder 250 kPa bevindt.

| Drukpomp | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Metos 153 - 423 | 4196989 | 1303 |

# DIRECT ACHTER EEN MACHINE

Een rollenbaan met legbord, bestaande uit een verlaagde roestvrijstalen lekbak met afvoer en een roestvrijstalen onder stel uit stevig buisprofiel met legbord. In de lekbak zijn korte kunststof rollen aangebracht, ø 50 mm, h.o.h. 150 mm. De kunststof rollen hebben ten opzichte van een vlakke, gesloten invoertafel de volgende voordelen:
• Geringe wrijvingsweerstand, de vaatkorven zijn gemakkelijk te verplaatsen.
• Open ventilatie mogelijkheid onder de korf, zodat het droogproces wordt versneld.

Inclusief eindschakelaar. Een eindschakelaar ten behoeve van het uit schakelen van het transport van de vaatspoel machine, zodra de uitlooprollenbaan geheel met vaatkorven gevuld is.

| Uitlooprollenbaan Metos | Korfweerstand | Code | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 1600 mm | 3 | 4219322 | 1466 |
| 2200 mm | 4 | 4219347 | 1954 |

Andere afmetingen op aanvraag

# METOS AFRUIMBUFFETTEN

Het Metos afruimbuffet is een hygiënische en efficiënte oplossing voor het sorteren van vuile vaat in korven, waarbij het bedienend personeel zelf afruimt in korven.

Het afruimbuffet, samen met een Metos korventransportmachine en een in- en uitvoertafel, bieden een vaatspoelkeuken die volledig aan uw eisen voldoet.

Neem contact met ons op om samen met u uw vaatspoelkeuken te ontwerpen.

## 1 Roestvrijstalen afruimbuffet

Het buffet bestaat uit een roesvrijstalen werkblad voor vaatkorven, dat watervast is onderlijmd met watervast multiplex. Het afstelblad is 1060 mm breed, zodat volle vaatkorven achterlangs naar de inloopbaan kunnen worden geschoven. Hierdoor is een rollenbaan overbodig.

| | |
|---|---|
| Corpus: | **RVS** AISI 304, 1,25 mm dik |
| Randprofiel voorzijde: | 80x20 mm |
| Randprofiel zijkant: | 35x20 mm |
| Randprofiel achterzijde: | 35x20 mm |
| Afvoerplug: | 40 mm |
| Buffethoogte: | 900 mm + 15 mm |
| Lengte buffet: | 2100 mm* |
| Diepte buffet: | 1160 mm |

Exclusief frontplaat, roestvrijstalen plint en dienbladenrail. Optie: Verhoogde achterzijde 160 mm. Een 160 mm opstaand blokprofiel aan achterzijde tafel. Aansluitend op de muur.
*Lengtes van 1100 t/m 3100 mm.

## 2 Doorgaande roesvrijstalen korvenglijdersectie.

Voor korven 500x500 mm, bestaande uit 4 paar r.v.s. glijders 30x30 mm, 1050 lang. Deze glijdersectie kan toegepast worden bij afruimtafels van tenminste 1100 mm diep.

## 3 Afvalsectie met afvalschraper, exclusief afvalton.

Een afvalsectie ten behoeve van het plaatsen van een 40 of 60 liter afvalton of afvalwagen. De sectie bestaat uit een vrije inrij-opening. Compleet met afvalschraper voor borden. De afvalschraper is afneembaar en kan eenvoudig in de afwasmachine gereinigd worden.

## 4 Dubbelzijdig sorteerschap met kantelstang.

Een aan twee zijden toegankelijk roestvrijstalen sorteerschap voor het opstellen van vaatkorven. Boven dit schap zit een "kantelstang" om de korven hellend op te stellen en van de ene naar de andere kant te trekken. Het schap is verstelbaar en is gemonteerd met twee zijgevels op de afruimtafel.

| | |
|---|---|
| Corpus: | **RVS** AISI 304, 1,25 mm dik, één zijde geslepen korrel |
| Lengte: | 2100 mm incl. zijgevels |
| Breedte schap: | 700 mm |

## 5 Roestvrijstalen rek voor opslag van lege vaatkorven.

Samengesteld uit buisprofiel, 25x50 mm. Montage in combinatie met de consoles van het sorteerschap.

| | |
|---|---|
| Corpus: | **RVS**. AISI 304, 1,25 mm dik, één zijde geslepen korrel |
| Lengte: | 2100 mm incl. zijgevels |
| Breedte schap: | 425 mm |

# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

Metos bandmachines zijn voorzien van tekst displays.

Metos WD vaatwasmachines met transportband zijn het centrale onderdeel in de vaatwassystemen van onze klanten. Bij het ontwerpen werd vooral aandacht besteed aan de strikte eisen inzake hygiëne en efficiëntie. Metos heeft enorm veel ervaring in het ontwerpen en vervaardigen van band-vaatwasmachines. Hierdoor kunnen zij superieure wasresultaten, lage verbruikskosten en een ergonomisch verantwoorde werkomgeving garanderen. In het Metos transportbandgamma vindt u een machine voor elke toepassing; capaciteiten bij normale snelheid : 2016 tot 4464 borden/uur.

De machine is uitgevoerd in roestvrij staal, uitermate geschikt voor veeleisend gebruik en gemakkelijk te reinigen. De grote deuren geven gemakkelijk toegang tot de machine, wat het reinigen eenvoudiger maakt. De wasarmen kunnen eenvoudig losgekoppeld en gereinigd worden. De buitenbekleding van de in- en uitvoerband zijn verwijderbaar, dus deze ruimtes kunnen ook eenvoudig gereinigd worden.

De efficiënte, thermische isolatie garandeert een lage oppervlaktetemperatuur en een stille werking. De thermische belasting op de werkomgeving ligt ook lager, wat het energieverbruik beperkt. Het efficiënte warmte-terugwinsysteem (ongeveer 30 kW) verbruikt minder water bij de laatste spoeling en gerecycled pompspoelwater voor de tussenspoeling in de voorwaszone. Hierdoor wordt het verbruik van water en zeep drastisch verminderd.

De wastijden zijn aan te passen aan de wensen en eisen van de klant. Twee traploos regelbare bandsnelheden. Als optie is het mogelijk extra krachtige pompen te hebben en de mogelijkheid om waterdrukken in te stellen. Het verstellen van de waterdruk

# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

Brede band, effectief 614 mm totale breedte 677 mm.

zorgt ervoor dat ook pannen gewassen kunnen worden. De breedte van de machine kan vergroot worden om bijvoorbeeld plaats te hebben voor twee GN 1/1 containers.

De standaarduitrusting omvat een extra lange voorwaszone (1000 mm) die voorkomt dat het water van de voorwaszone naar de chemische zone overgaat. Op deze manier verdunt het water in de chemische tank niet te veel en wordt vermeden dat u onnodig veel zeep gaat verbruiken. Versleping tussen de verschillende tanks wordt vermeden met waszones van 1000 mm.

De elektronische controle beperkt defecten aan de machine, veroorzaakt door de gebruiker. Immers, de machine waarschuwt u bij elk misbruik (bijvoorbeeld het open laten van een deur, objecten die de transportband blokkeren, ongewone temperaturen, enz.) Het controle-systeem element maakt het onderhoud eenvoudiger. Via het tekstpaneel van de machine of via een afzonderlijk onderhoudsdisplay worden de verschillende componenten gecontroleerd en het probleem meteen gelokaliseerd. De controler registreert en verzamelt gegevens over de machine, die dan gebruikt worden bij het opstellen van de afwasruimte (bv. waterverbruik, toevoer, temperatuur, enz.). Dit verhoogt de doeltreffendheid van de machine en vergemakkelijkt HACCP activiteiten. Een WD-INFO systeem (optioneel) kan aangesloten worden op het controlesysteem. De verzamelde gegevens kunnen naar een PC doorgestuurd worden om statistieken op te maken, de kosten overzichtelijk te houden of de ecologische werking van het systeem na te gaan.

Voortreffelijke hygiëne: de buitenste delen kunnen worden gedemonteerd om te reinigen.

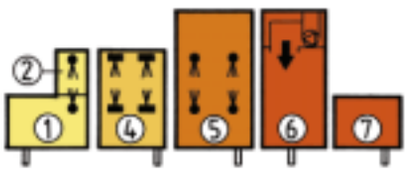
Wasarmen en filters zijn gemakkelijk bereikbaar en demonteerbaar.

De grote deuren maken het gemakkelijk om de machine schoon te houden.

Gebruiksvriendelijke technologie en ergonomische structuren.

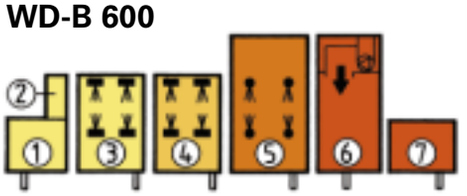
# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

## WD-B 500



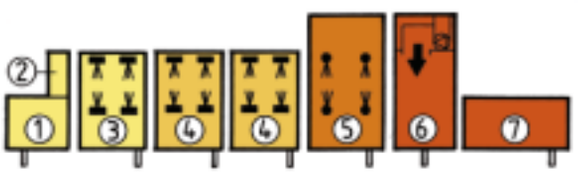
| Zone | | Zone lengte mm |
|---|---|---|
| **1** | Invoerzone | 1125 |
| **2** | Stoomkap met voorspoeling, afzuigflens 400x100 L=450 mm | - |
| **4** | Chemische was | 1000 |
| **5** | Dubbele naspoeling | 1125 |
| **6** | Droogzone | 875 |
| **7** | Uitvoerzone | 1125 |
| | **Totale lengte** | **5250 mm** |

## WD-B 600



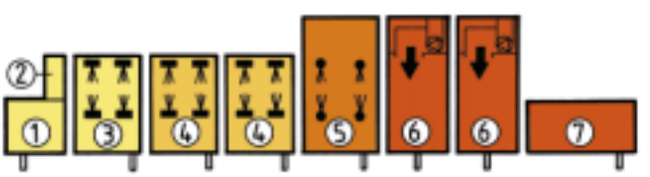
| Zone | | Zone lengte mm |
|---|---|---|
| **1** | Invoerzone | 900 |
| **2** | Stoomkap met afzuigflens 400x100 L=300 mm | - |
| **3** | Voorwas | 1000 |
| **4** | Chemische was | 1000 |
| **5** | Dubbele naspoeling | 1125 |
| **6** | Droogzone | 875 |
| **7** | Uitvoerzone | 1125 |
| | **Totale lengte** | **6025 mm** |

## WD-B 700



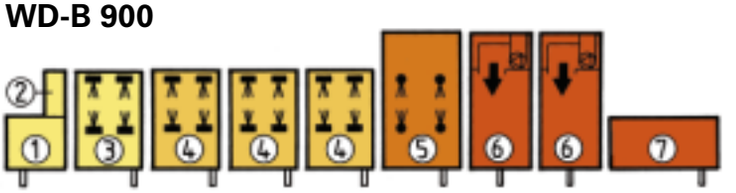
| Zone | | Zone lengte mm |
|---|---|---|
| **1** | Invoerzone | 900 |
| **2** | Stoomkap met afzuigflens 400x100 L=300 mm | - |
| **3** | Voorwas | 1000 |
| **4** | Chemische was | 2000 |
| **5** | Dubbele naspoeling | 1125 |
| **6** | Droogzone | 875 |
| **7** | Uitvoerzone | 1500 |
| | **Totale lengte** | **7400 mm** |

## WD-B 800



| Zone | | Zone lengte mm |
|---|---|---|
| **1** | Invoerzone | 900 |
| **2** | Stoomkap met afzuigflens 400x100 L=300 mm | - |
| **3** | Voorwas | 1000 |
| **4** | Chemische was | 2000 |
| **5** | Dubbele naspoeling | 1125 |
| **6** | Droogzone | 1500 |
| **7** | Uitvoerzone | 1500 |
| | **Totale lengte** | **8025 mm** |

## WD-B 900



| Zone | | Zone lengte mm |
|---|---|---|
| **1** | Invoerzone | 900 |
| **2** | Stoomkap met afzuigflens 400x100, L=300 mm | - |
| **3** | Voorwas | 1000 |
| **4** | Chemische was | 3000 |
| **5** | Dubbele naspoeling | 1125 |
| **6** | Droogzone | 1500 |
| **7** | Uitvoerzone | 1500 |
| | **Totale lengte** | **9025 mm** |

### Mogelijke opties voor de standaard machines:

- Dubbele wasdruk
- Tussenspoeling
- Stoom verwarming
- 3 kW pompen
- Aansluiting op 230V
- Stootrand aan de voor- en/of achterzijde van de machine
- Verlenging van de eerste waszone met 250 of 500mm
- Afmetingen uitvoerzone 900, 1125, 1500 mm

### Voor speciale spoelmachines:

In aanvulling op de opties voor standaard vaatwassers zijn er een groot aantal opties.

# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

Standaard band met uitsparingen voor zowel platte als diepe borden, koppen en dienbladen. Ook bruikbaar voor bakken.

Vingerband met rechte vingers, speciaal voor o.a. GN material.

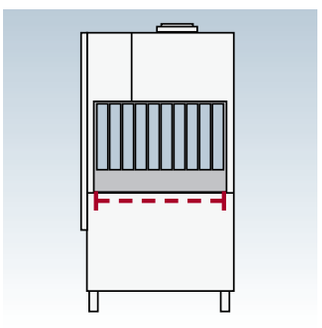
Vingerband voor automatische invoer hantering van dienbladen en bestekken.

Speciale band voor GN-containers.

Platte band voor containers, pannen en kunstofbakken.

Band met uitsparingen en bestekmanden voor dienbladen, platte en diepe borden en korven met glazen of koppen.

Temprite band voor temprite dienbladen met deksels.



Standaard band 614 mm.
Extra brede band 681 mm.

## Verschillende banden voor grotere flexibiliteit

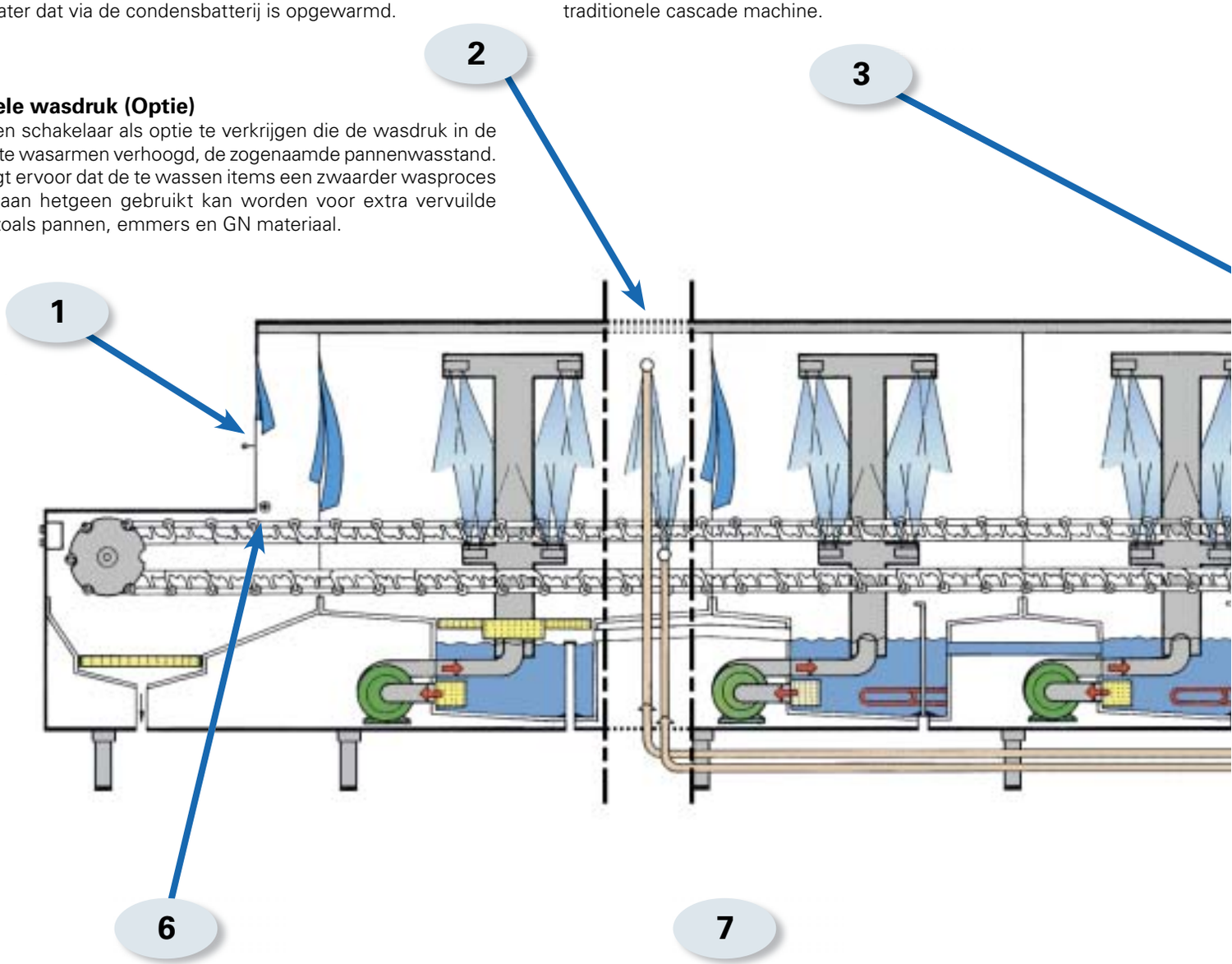
De WD-B bandvaatwasmachine kan uitgevoerd worden met een aantal verschillenden transportbanden voor een groot aantal verschillende items.
In aanvulling hierop is het mogelijk om de band verder aan te passen voor speciaal te wassen items.
Dit creëert mogelijkheid om items op de juiste plaats te plaatsen met de meest efficiënte hoek in combinatie met de hoek van de waterstralen, en draagt zorg voor een excellent eindresultaat. Hier kunt u enige voorbeelden van de banden zien.
De banden zijn gemaakt van een slijtvast materiaal, met sterke vingers en de koppelingen zijn van RVS. Het ontwerp van de band zorgt ervoor dat de items stabiel op de band blijven tijdens het wassen.

# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

**Tussenspoeling (Optie)**
Na de voorwas is het mogelijk om een tussenspoeling te plaatsen. Hier worden de items gespoeld voor het binnengaan van de chemische was. Het vuil welk in de voorspoeltank los gemaakt is aan het vaatwerk hangt wordt hier eraf gespoeld. Dit zorgt voor een beter was resultaat, lagere zeepverbruik en langere waseriodes zonder verversing. De tussenspoeling gebruikt water van de naspoeling, nadat het via de warmtewisselaar is afgekoeld, en vers water dat via de condensbatterij is opgewarmd.

**Dubbele naspoeling**
De naspoeling verbruikt ongeveer 400L vers water en 600L gerecirculeerd water per uur. Ongeveer 300L water per uur wordt weggeleid en in de warmtewisselaar afgekoeld tot ongeveer 40°C. Daarna wordt het gebruikt in de voorwas, tussenspoeling of voorspoeling. Het resterende water, ongeveer 100L, loopt over naar de chemische wastanks. Dit zorgt ervoor dat het verbruik van zeep ±70% lager is als met een traditionele cascade machine.

**Dubbele wasdruk (Optie)**
Er is een schakelaar als optie te verkrijgen die de wasdruk in de onderste wasarmen verhoogd, de zogenaamde pannenwasstand. Dit zorgt ervoor dat de te wassen items een zwaarder wasproces ondergaan hetgeen gebruikt kan worden voor extra vervuilde items zoals pannen, emmers en GN materiaal.

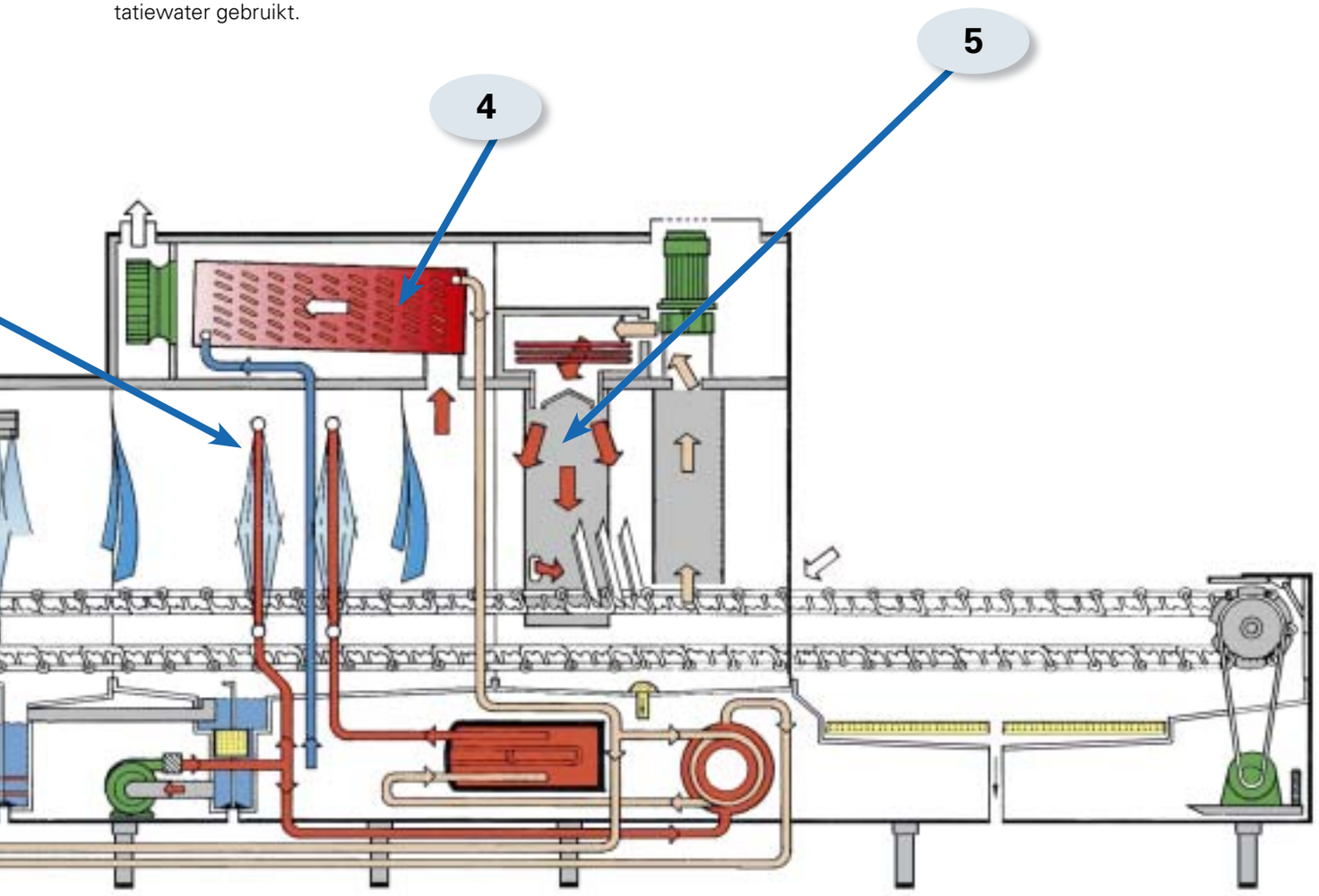



**Automatisch gebruik**
Bij het automatisch gebruik wordt de fotocel geactiveerd door de te wassen items. De machine begint automatisch te wassen. De naspoeling begint pas als de items de naspoeling bereiken. Als er geen nieuwe items op de band geplaatst worden stopt die weer. Als de fotocel opnieuw geactiveerd wordt start de machine weer te spoelen.

**Verlengde chemische waszone (Optie)**
De eerste waszone kan verlengd worden in de richting van de voorwas met 250 of 500mm. Een verlengde chemische was wordt gebruikt voor het wassen van lange vlakke items om het overlopen van water van de een naar een andere tank te beperken. De verlenging zorgt ook voor een verlenging van de contacttijd van de chemische was waardoor de capaciteit verhoogd wordt.

**Warmteterugwinning**
De warme vochtige lucht in de machine wordt door de condensbatterij gezogen waar het gekoeld wordt door het inkomende koude water. Het inkomende koude water wordt door de condensbatterij geleid waar het wordt opgewarmd tot 40°C. Dat water gaat vervolgens naar de warmtewisselaar die het water verder opwarmt tot 50°C. In normaal gebruik wordt alleen koud water als exploitatiewater gebruikt.

**Droogzone**
De droogzone is voorzien van "stille" hoge druk ventilatoren die de hete lucht over de te droge items blazen, van boven en van de zijkanten. De ventilatoren hergebruiken gedeeltelijk lucht uit de droogzone waardoor er minder vermogen benodigd is.




8

**Veiligheid**
Als een deur tijdens het wassen wordt geopend stopt de machine automatisch. De machine dient dan opnieuw gestart te worden.
De eindschakelaar stopt de band van machine als hier items tegenaan komen. De machine gaat automatisch verder als de items weggenomen worden.
De mechanische overbelastingsschakelaar stopt de band van de machine als er een item vast is komen te zitten. Als het item weggenomen is kan de machine weer herstart worden.

9

**Stoom verwarming (Optie)**
De bandmachine kan worden uitgevoerd met twee types stoom verwarming, lage druk stoom (50-140 kPa ) of hoge druk stoom (150-250 kPa). Indien de verwarming geschied door lage druk stoom wordt de droging altijd door elektriciteit verwarmd.

# METOS WD-B VAATWASMACHINES MET TRANSPORTBAND

## Algemene gegevens, capaciteit

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| Aanbevolen bandsnelheid, m/min. | 0,7 - 1,5 | 0,9 - 1,7 | 1,5 - 2,3 | 1,5 - 2,3 | 1,7 - 2,7 |
| Max. oppervlakte temp. bij ruimte temp. 20°C °C | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| Geluidsnivo dB(A) * | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| Warmtewisselaar, koude zone, $m^2$ | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| Condensor ventilator, capaciteit, $m^3/h$ | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Ventilatie tbv de vaatwasmachine, $m^3/h$ | 1500 | 1800 | 2000 | 2000 | 2000 |
| Afvoer, capaciteit, liter/sec. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Afvoer aansluiting, mm | ø 50 | ø 50 | ø 50 | ø 50 | ø 50 |
| Capaciteit DIN 10510, borden per uur ** | 2016 | 2535 | 3495 | 3744 | 4464 |
| Gewicht, kg | 1190 | 1480 | 1770 | 1930 | 2280 |

* gemeten 1 meter van het toestel
** vinger band capaciteit per meter (standaard band) 16 dienbladen, 32 groote borden.

## Water verbruik

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| Tank volume voorwas, liter | --- | 104 | 104 | 104 | 104 |
| Tank volume chemische was, liter | 120 | 120 | 2x120 | 2x120 | 3x120 |
| Tank volume naspoeling, liter | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 |
| Totaal tank volume, liter | 141 | 245 | 365 | 365 | 485 |
| Koud water verbruik naspoeling, liter per uur | 350 | 380 | 420 | 420 | 450 |

## Elektrische aansluiting, elektrisch verwarmde machine

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| Pomp motor voorwas, kW | --- | 2,35 | 2,35 | 2,35 | 2,35 |
| Pomp motor chemische was, kW | 2,35 | 2,35 | 2 x 2,35 | 2 x 2,35 | 3 x 2,35 |
| Pomp motor naspoeling, kW | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 |
| Ventilator motor, droogzone, kW | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 2 x 1,1 | 2 x 1,1 |
| Transport motor, kW | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Condensor ventilator, kW | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Tank verwarming, chemische was, kW | 18 | 18 | 2 x 12 | 2 x 12 | 3 x 12 |
| Boiler, naspoeling, kW [1)] | 2 x 12 | 2 x 12 | 2 x 12 | 2 x 12 | 2 x 12 |
| Verwarmingselement, droog zone, kW | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 + 6 |
| Max. aansluiting, kW [2)] | 55 | 58 | 66 | 67 | 88 |
| 400V 3N~ hoofdzekering A [3)] | 100 | 100 | 125 | 125 | 160 |
| 400V 3N~ Max. doorsnede van de aansluiting | 70 | 70 | 70 | 70 | 120 |
| (L1-L3,N,PE) Cu mm² [4)] | | | | | |

1) Voor machines met een extra boiler voor het gerecirculeerde naspoelwater(optie) wordt het maximale vermogen verhoogd met 12 kW.
2) 5-conductor systeem met flensopening FL21 in de standaard versie. 4-conductor systeem op speciaal verzoek.
3) Andere voltages op aanvraag leverbaar
4) AL-verbinding op speciaal verzoek.

## Stoom verbruik, stoom verwarmde machine, 1,5-2,5 bar (150-250 kPa)

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| Chemische was, kg/uur | 28 | 28 | 37 | 37 | 55 |
| Naspoeling, kg/uur | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 |
| Droog zone kg/uur | 14 | 14 | 14 | 14 | 23 |
| Totaal stoom verbruik, kg/uur * | 79 | 79 | 88 | 88 | 115 |

* Voor machines met een extra boiler voor het gerecirculeerde naspoelwater(optie) wordt het stoom verbruik verhoogd met 19 kg/uur.

## Elektrische aansluiting, stoom verwarmde machine

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| Totale aansluiting, kW | 4 | 7 | 9 | 10 | 13 |
| 400V 3N~ hoofdzekering A | 16 | 20 | 25 | 25 | 25 |
| 400V 3N~ Max. doorsnede van de aansluiting | 16 | 16 | 16 | 16 | 35 |
| (L1-L3,N,PE) Cu mm² | | | | | |

Meiko

Wexiödisk

# METOS WD DIENBLAD VAATWASSERS

WD-40BRE

WD 40 BRE. De dienbladen worden in de machine gebracht d.m.v. een dienbladenband.

Zelfs een gedeeltelijke automatisering van de vaatwasruimte en het installeren van een dienblad- en bestekwasmachine verhoogt de capaciteit en bevordert de ergonomie. Bovendien zal de geautomatiseerde verwerking van dienbladen de werkdruk van het personeel verlagen.

**Metos WD-40BRE**
Bij de Metos WD-40BRE is een lopende band geïnstalleerd, die de dienbladen in de machine brengt en vervolgens doorgeeft aan de drijfriem binnenin de machine waar de bladen een chemische reiniging ondergaan, gespoeld en krachtig droog geblazen worden. Na afloop stapelt de machine de dienbladen op een verdeelelement. Dankzij de elektronische controle kan de machine in een HACCP systeem geïntegreerd worden, zodat het hele proces gevolgd en gegevens opgeslagen kunnen worden. Dankzij het tekstscherm krijgt de gebruiker te allen tijde een duidelijk overzicht van het proces.

| Metos | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting |
|---|---|---|
| WD-40BRE | 4000x948 (1013)x2240 | 49 kW 100 A |
| WD-40BRE stoomverwarmd | 4000x948 (1013)x2240 | 4 kW 20A |

WD-40BRE. Na het wassen worden de dienbladen gestapeld op een dienbladenstapelaar.

# METOS WD DIENBLAD- EN BESTEKVAATWASSERS

WD-66CT

WD-66CT Dienbladen/bestekmachine wast dienbladen en bestek in dezelfde machine.

**Metos WD-66CT**
De Metos WD-66CT dienblad- en bestekwasmachine wast zowel dienbladen als bestek in dezelfde machine. Het toestel omvat een voorwas, een chemische was, een dubbele naspoeling en een krachtige droger. De dienbladen worden achteraf gestapeld op een stapelaar. Als de ene stapelaar volgeladen is, kunnen de dienbladen geleid worden naar een andere stapelaar. Het bestek kan verzameld worden in een rek op een transportwagentje, of in een sorteerzone voor bestek. De Metos WD-66CT dienblad- en bestekwasser biedt de klant alle voordelen van een state-of-the-art machine, integreerbaar in een HACCP systeem, waarbij u – dankzij het eenvoudige en duidelijke tekstscherm- steeds op de hoogte blijft van het proces. Ook andere vaat, zoals kommen en borden, kunnen in dit toestel gewassen worden, wat de wascapaciteit aanzienlijk kan verhogen.

| Metos | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting |
|---|---|---|
| WD-66CT | 6750x1013x2190 | 66.5 kW 100 A |
| WD-66CT stoomverwarmd | 6750x1013x2190 | 10.1 kW 20A |

# METOS WD VAATWASSERS VOOR BESTEK

De vaatwasser voor bestek annex sorteerder bevat een systeem waarin wassen en sorteren in de bestekbakken gebeurt zonder het bestek ook maar aan te raken.

Bestekvaatwassers kunnen geïntegreerd worden in een automatisch verwerkingssysteem, waarin bestek gesorteerd wordt zonder de minste manuele handeling, om vervolgens opnieuw gebruikt te worden. De enige persoon die het bestek aanraakt is, als het ware, de klant zelf. De grootte van de keuken en de distributiemethode bepalen hoe ver deze automatisering optimaal uitgebouwd kan worden. De bestekken worden van de reinigingszone naar de sorteermachine geleid, die ze dan verdeelt in de overeenkomstige bestekvakken.

ACS 47D is aanbevolen voor het gebruik in situaties waar het bestek niet onmiddellijk na gebruik wordt afgewassen, zoals in ziekenhuiskeukens. In de ACS 47D bevindt zich een voorspoelzone, twee chemische reinigingszones en een dubbele eindspoelzone. De bestekwasmachines zijn uitgerust met een speciale jet-techniek, die het bestek tijdens het wassen ronddraait, wat een perfect wasresultaat garandeert.

**Ongeëvenaarde gebruiksvriendelijkheid**

De machine heeft een gebruiksvriendelijk tekstpaneel en een elektronisch controlesysteem dat kan aangesloten worden op een HACCP systeem. Via een tekstscherm wordt de gebruiker op de hoogte gebracht van alle handelingen tijdens het proces. Op die manier worden problemen ook tijdig aangepakt. De HACCP functies garanderen maximale hygiëne.

De machine heeft een dubbel warmte-terugwinsysteem en akoestische en thermische islolatie. Dit alles reduceert het energieverbruik en vergroot de doeltreffendheid van de ventilatie waardoor de condities van de werkomgeving gegarandeerd blijven.

| Metos | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting |
|---|---|---|
| WD ACS 47D | 4675x720x1735 | 57,6 kW 100 A |
| WD ACS 47D stoomverwarming | 4675x720x1735 | 15,6 kW 25A |

# METOS WD ACS – AUTOMATISCHE BESTEKSORTEERDER

ACS-800

De ACS besteksorteermachines worden ingezet om besteksets te sorteren die doorgaans uit 3 of 4 stuks bestaan. De sorteerder herkent het bestek en zorgt ervoor dat het bestek in de juiste bakjes beland. Hier komt bij dat alle bestekdelen in de gelijke richting gesorteerd worden.

Met de nieuwe ACS 800 Dynamic sorter wordt het sorteren efficiënter. Het daadwerkelijke menselijke contact met het bestek wordt tot een minimum beperkt en daardoor de hygiëne geoptimaliseerd. De sorteerder maakt maximaal gebruik van de bestekbakjes en de capaciteit voor het bestek wordt gebruikt al naar gelang de noodzakelijke capaciteit. Hierdoor is het niet nodig om bestekbakjes te verwisselen voordat de laatste in gebruik is. Dit wordt het dynamisch sorteren genoemd. Het sorteerproces vergt minder werk waardoor het personeel zich op andere taken kan concentreren. Doordat men slechts af en toe een bakje hoelt te vervoisselen, is het niet langer nodig om iemand te reserveren voor het bestek.

ACS400 is nog voorzien van het klassieke sorteren. Elke lepel, vork en mes wordt in de voorgeprogrammeerde plaats gedeponeerd. Volle bestekbakken moeten daardoor direct gewisseld worden. Hetgeen in een kortere tijd tussen het wisselen resulteert en meer werk dan met Dynamic sorteren.

Bestekbufferbanden zijn een onderdeel van het geheel en beschikbaar in verschillende lengtes.

De automatische besteksorteerder verdeelt het bestek automatisch in de juiste bestekbakken die dan terug getransporteerd worden naar de uitgifte.

- Maximaal 30 verschillende modellen van het bestek kunnen geprogrammeerd worden.
- Elk model kan verschillende types bestek bevatten.

| Metos | Afmetingen mm | Vermogen | El. aansluiting 230V | Bestekgrootte LxBxH mm |
|---|---|---|---|---|
| WD ACS 400 | 2306x962x1341 | 2500 - 3600 bestek/uur | 0,3 kW 10 A | (100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm |
| WD ACS 800 | 3078x962x1341 | 2500 - 3600 bestek/uur | 0,3 kW 10 A | (100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm |

# METOS WD-18CW TROLLEYWASSER

De Metos WD 18 CW wagenwasser reinigt de wagens zonder enig manueel contact en met lage werkingskosten.

Deze efficiënte manier om een trolley te wassen, is een revolutie op het gebied van hygiëne en maakt het wassen eenvoudiger. Het grootste voordeel van een mechanische reiniging t.o.v. een traditionele reiniging met de slang is dat het resultaat steeds opnieuw hygiënisch is. Het reinigen is ook minder arbeidsintensief, want het hanteren van de trolleys wordt lichter.

De nieuwe Metos WD 18 CW trolleywasser bespaart tot 80% van de energie t.o.v. alle voorgangers. Dankzij een vernuftig ronddraaiend mechanisme wordt er een uitstekend resultaat bereikt, zonder beroep te doen op krachtige industriële drogers. De tussentijdse droogcentrifugefunctie laat een eindspoeling toe met een minimum aan water (ongeveer 16l/wasbeurt). Het minieme waterverbruik verlaagt ook het verbruik van elektriciteit en wasmiddel. De machine is uitgerust met een warmte terugwinsysteem, waardoor het koud water gebruikt. Dankzij de efficiënte thermische en akoestische isolatie wordt ventilatie minder nodig en blijft de werkomgeving optimaal.

De machine kan eenvoudig geïntegreerd worden in het reinigingssysteem van een centrale keuken, aangezien de benodigde ruimte slechts 4,5m$^2$ bedraagt. Deze machine leent zich uitermate goed voor het wassen van keuken- en afdelingswagens en andere objecten. De enige vereiste is dat de rekken moeten passen op het roterende platform, met een diameter van 1600 mm. Van deze machine is ook een doorrijdmodel beschikbaar, waarbij de laad- en loszones gescheiden kunnen blijven (schone en vuile zones). In dat geval kan de machine zo ingesteld worden, dat de deuren aan beide kanten nooit tegelijkertijd geopend zijn, om optimale hygiëne te garanderen. U kunt de machine in de vloer inbouwen of er wagenrelings rond bouwen.

De Metos WD18 CW is een gebruiksvriendelijk toestel. Eén enkele persoon kan het hele systeem beheren. De machinedeur opent door een simpele druk op de knop en sluit automatisch op het einde van de wasbeurt. De wagenwasser heeft drie wascycli. De duur van iedere wasbeurt en –spoeling alsook de spoeltemperatuur zijn programmeerbaar. Het snelste programma duurt 75 seconden.

De elektronische controle waakt over de werking van de machine en waarborgt een perfecte hygiëne. Deze controle is aansluitbaar op een HACCP systeem, wat de cruciale parameters van het proces registreert en eventuele afwijkingen aangeeft. De controlefuncties slaan gegevens op over het verbruik (zoals bv. het aantal wasbeurten of het waterverbruik). Die data kunt u makkelijk oproepen uit het geheugen. De gebruiker wordt van elk moment van de cyclus op de hoogte gehouden met een eenvoudig tekstscherm.

**Functionele beschrijving:** tijdens het reinigingsproces draait het rek ongeveer 10 rot./minuut, gevolgd door een centrifuge met een snelheid van ongeveer 50 rot./minuut. Tijdens deze intense centrifuge, wordt het afwaswater efficiënt verwijderd, zelfs uit de kleinste hoekjes van het karretje. Vervolgens daalt de snelheid terug tot 10 rot./minuut en wordt de wagen gespoeld met schoon water. Nadien wordt al het overtollige water tijdens een laatste centrifuge afgevoerd.

| Metos | Afmetingen mm | Roterende platform Ø | El. aansluiting | Water volume L |
|---|---|---|---|---|
| WD-18CW | 2415x1845x2735 | 1600 mm | 52,2 kW 80A | 200 |
| WD-18CW stoomuitvoering | 2415x1845x2735 | 1600 mm | 4,5 kW 20A | 200 |

# METOS WD-18CW TROLLEYWASSER

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Waspomp kW | 2,2 |
| Returnpomp kW | 1,2 |
| Motor voor rotaterende tafel kW | 0,55 |
| Condensing fan kW | 0,22 |
| Deur motor kW | 2x0,18 |
| Booster heater kW | 12 |
| Tank verwarming kW | 36 |
| Condersor oppervlakte $m^2$ | 51 |
| Condensor ventilator, capaciteit (bij 40 sec./was) $m^3/h$ | 1000 |
| Tank volume liter | 200 |
| Gewicht, machine in gebruik kg | 1450 |
| Beveligings klasse | IP 55 |

De wagenwasser leent zich voor het wassen van wagens, gebruikt voor luchtvaartitems, maar ook voor meubels, keukenwagens en andere objecten zoals transportkorven.

## Capaciteit en technische gegevens

| | |
|---|---|
| Totale tijd/was programma 1** sec. | 75 |
| Totale tijd/was programma 2** sec. | 95 |
| Totale tijd/was programma 3** sec. | 120 |
| Capaciteit is afhankelijk van de te wassen delen | |
| Afmeting voor de delen | h 1850 mm, ø 1600 mm |
| Koud water verbruik per programma liter | 6 |
| Energie verbruik van het aangesloten vermogen | 70-90% |
| Stoom verbruik*** kg/h | 75 |
| Max oppervlak temperatuue bij 20 °C ruimte temperatuur °C | Max 35 |
| Geluidsnivo* dB (A) | 65 |

* Gemeten op 1m van de machine
** Fabrieks instelling, de wastijd is in te stellen.
*** Stoom verwarmde machine

## Elektrische aansluiting, elektrisch verwarmde machine

| | |
|---|---|
| Total aangesloten vermogen 400V 3N~ kW | 52,5 |
| Hoofdzekering 400V 3N~ A | 80 |
| Max. doorsnede van de aansluiting Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu $mm^2$ | 120 |

## Aansluiting, stoom verwarmde machine 150-250 kPa*

| | |
|---|---|
| Totaal aangesloten 400V 3N~ kW | 4,5 |
| Hoofdzekering 400V 3N~ A | 20 |
| Max. doorsnede van de aansluiting Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu $mm^2$ | 16 |
| Aansluiting (Binnendraad) | R 1 " |
| Condens (Binnendraad) | R 3/4" |

*Andere drukken op aanvraag

## Water, afvoer en ventilatie

| | |
|---|---|
| Water kwaliteit dH | 2-7 |
| Warm water aansluiting 50-70°C (Binnendraad) | R 3/4" |
| Koud water aansluiting 5-12°C (Binnendraad) | R 3/4" |
| Afvoer aansluiting PP pijp mm | ø 50 |
| Water capaciteit, druk en debiet | 300 kPa, 30 l/min |
| Afvoer liter/sec. | 3 |
| Ventilatie tbv machine $m^3$/uur | 2000 |

## Afmeting en gewicht voor transport, standard gedeelde machine*

| | |
|---|---|
| Verpakking afmeting onderste gedeelte | 2600x2000x2250 mm |
| Verpakking afmeting bovenste gedeelte | 1900x2050x1050 mm |
| Gewicht onderste gedeelte ** | 850 kg |
| Gewicht bovenste gedeelte ** | 580 kg |

*Normale levering; 2 gedeeltes (onderste gedeelte +bovenste) Indien nodig kan het onderste gedeelte verder verkleind worden
**Inclusief verpakking

# MAATWERK VOOR UW VAATWERK

Metos kent het recept van een professionele keuken als geen ander. Een omvangrijke maaltijdvoorziening gesmeerd laten lopen is de culinaire uitdaging, waarbij efficiëncy het sleutelwoord is. Daarbij speelt de vaatwaskeuken natuurlijk een belangrijke rol, want bij het transport van dienbladen met bestek en serviesgoed en het snel en vakkundig afwassen moet stagnatie te allen tijde worden voorkomen.

Daarom heeft Metos een uitgebreid programma op het gebied van transport- en sorteersystemen en vaatwas systemen. Compleet af te stemmen op iedere specifieke situatie, rekening houdend met de allerlaatste eisen op het gebied van hygiëne en ARBO-wetgeving. Kortom: maatwerk voor uw vaatwerk.

## Specialisten in vaatwas systemen

Afwassen is een vorm van procestechniek en vraagt een deskundige aanpak. Afwassen is niet alleen een kwestie van het aanschaffen van een afwasmachine. Verschillende factoren spelen een rol zoals:

- **aantal serviesdelen**
- **vorm serviesdelen**
- **beschikbare tijd**
- **aantal medewerkers**
- **routing**
- **afmeting afwaskeuken**
- **intern transport**
- **hygiëne**

## Investering

Elke investering in apparatuur is een afweging tussen het investeringsbedrag en de jaarlijks kosten aan arbeid, water, energie, zeep- en naglansmiddel. De Metos specialisten ontwerpen en bouwen een oplossing voor elke situatie. Betrouwbaarheid, hygiëne en optimalisering van ergonomische aspecten leiden tot een verlaging van de exploitatiekosten van de grootkeuken.

Metos specialisten brengen de grootkeuken op een hoger plan.

- **sorteerschappen en korvenopslagrekken**
- **dienbladentransporteurs, voor/langs of hoog-laag systeem**
- **sorteerunit Cleansort van 2 tot 8 korven**
- **buffer voor borden**
- **systeem controlepaneel Cleanflex**
- **korventransporteur Cleanflex**
- **eindschakelaar poortmodel**
- **ook verkrijgbaar bestek magneet**
- **sproeinozzle voor reiniging flexband**

# METOS DIENBLADENTRANSPORTEURS

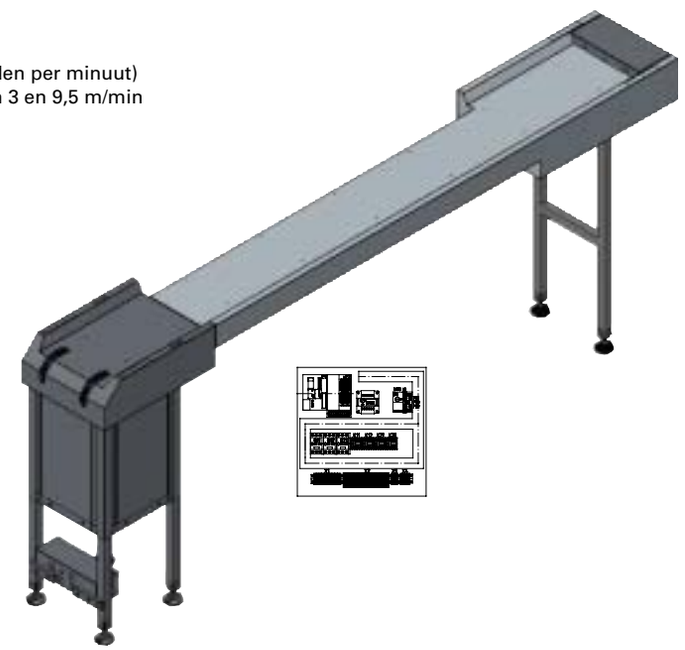
De Metos dienbladentransporteurs zijn speciaal ontworpen om dienbladen over kortere of langere afstand te transporteren, al of niet in combinatie met andere Metos horizontale en/of verticale transport- en sorteersystemen. Het bed is verdiept met naadloos opgezette roestvrijstalen kantprofielen.

Het transport gebeurt met ronde koorden, 15 mm, waarop het dienblad geplaatst kan worden. De koorden worden door kunststof geleideprofielen op hun plaats gehouden. De transportsnelheid is standaard 5,5 meter per minuut, echter door wijziging van een tandwiel variabel te maken tussen 3 en 9,5 meter/minuut. De koorden zijn eenvoudig te reinigen.

- Corpus roestvrij staal AISI 304, 1 zijde geslepen korrel 320
- Baanbreedte 450 mm
- Hoogte (+vloer) 1150-1200 mm
- Bedhoogte 195 mm
- Koord polyurethaan diam.15 mm, afwijkende maten leverbaar
- Onderstel roestvrij staal buisprofiel 40x40 mm
- Motorkast roestvrij staal 530x395x710 mm incl. werkschakelaar
- Vermogen 0,18 kW, 220/380V, 3f+0+A, 50 Hz
- Standaard snelheid 5,5 meter/minuut (11 dienbladen per minuut).

Middels wijzigingen tandwiel tussen 3 en 9,5 meter/minuut (6 tot 19 dienbladen per minuut)

- Als extra optie een frequentie regelaar voor elke gewenste snelheid tussen 3 en 9,5 m/min
- Besturing P.L.C. Programmable Logical Controller
- Inclusief 1 aan- en uitschakelaar, 1 noodschakelaar, 1 print display



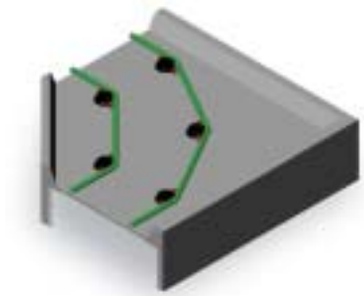
## BASISELEMENT

Basiselement met motor, excl. schakelkast. N.B. één motor is toereikend voor een maximale baanlengte van 8 meter. Een 90 graden bocht telt voor 2 meter baanlengte.

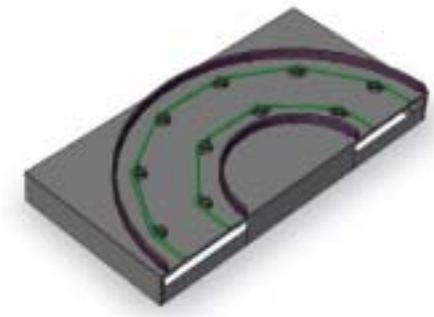
- CE-normering
- Corpus RVS 18/10, korrel 320
- Motor 0,18 kW, 230/400V
- Schakelkast IP 65
- Stuurstroom 24 V
- PLC-besturing
- Koord polyurethaan Ø 15 mm
- Snelheid: vast of variabel
- Aan/uitschakelaar
- Noodschakelaar
- Eindschakelaar

# OPTIES

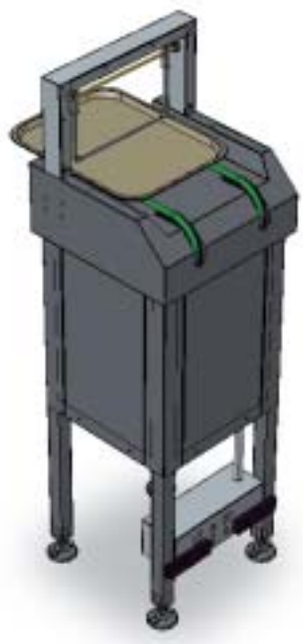
Hoekelement 45°



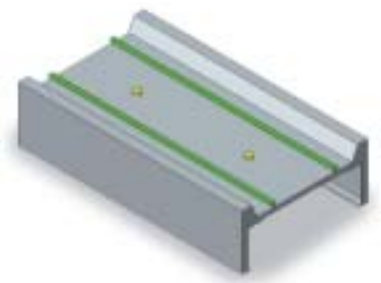
Hoekelement 90°



Hoekelement 180°

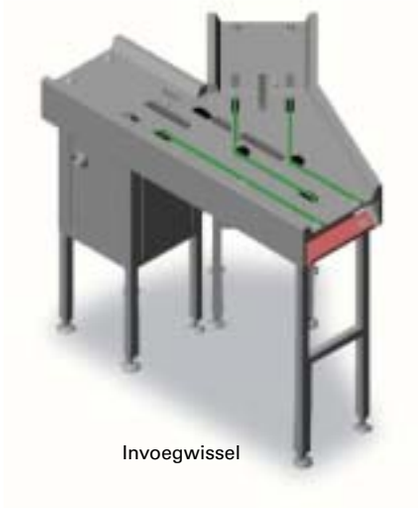


Eindschakelaar in poortmodel



Buffersensoren

Loweratordetectie



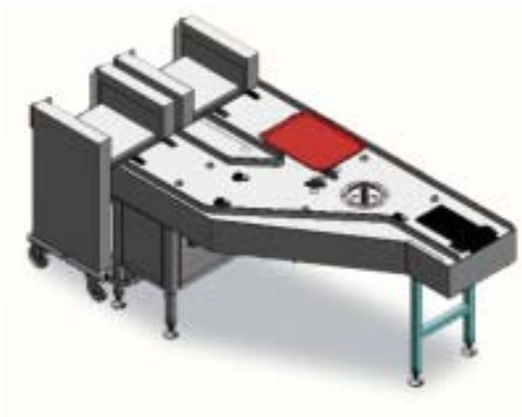
Invoegwissel

**Andere opties ook verkrijgbaar:**
- open opzetgedeelte met afvoer
- geluidskap
- lowerators
- extra aan/uit, noodschakelaar, variabele snelheid, extra motor
- dienbladenveger

# SPECIAL PRODUCTS

Automatische bestekafnemer
voor een WD 66 CT

V-model symmetrisch
Automatische tweeweg dienbladen-stapelaar



V-model asymmetrisch
Automatische tweeweg dienbladen-stapelaar

# METOS DIENBLADENLIFTEN

Metos verticaal dienbladentransporteurs voor bouwkundige schacht. Continu lopend kettingsysteem met ingebouwde dienbladendragers (platformen) zorgen voor een geruisarme loop en een hoge capaciteit. Voor een vloeiende overname van de dienbladen in en uit de lift worden de dienbladendragers in horizontale richting afgewikkeld. Liftschacht te bouwen door derden.

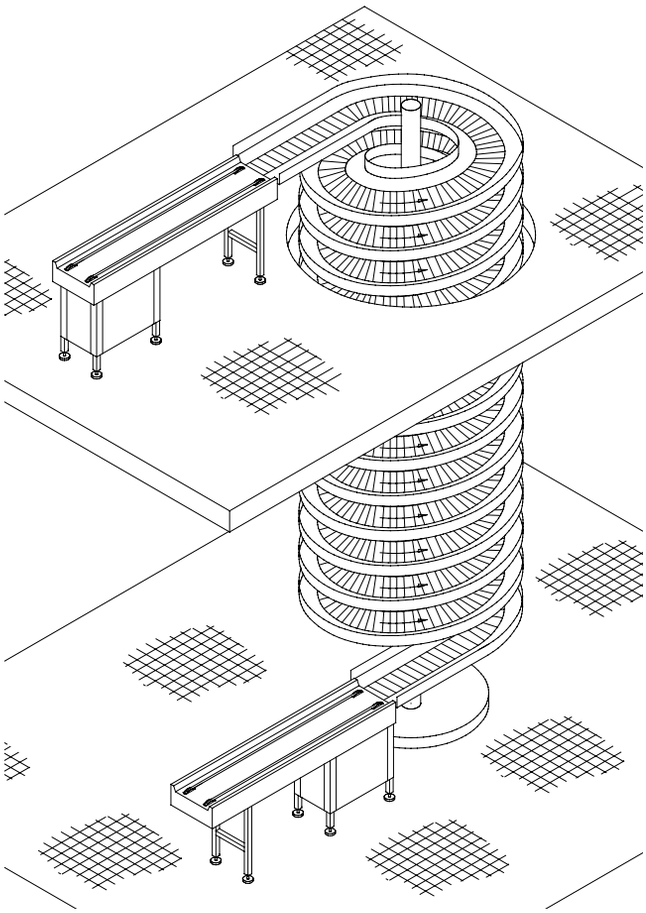
- Dienbladenmaat 325/375 x 460/530 mm.
- Max gewicht per dienblad 30 kg.
- Capaciteit 600 dienbladen
- Afzethoogte 900 mm
- Uitvoerhoogte met Ergosystem 1185 mm + 20mm, met Convesystem 900 mm +20
- Bouwkundige vloersparing (lxb) minimaal 1200/1200 mm
- Motor 1 kW 230/400V
- Schakelkast roestvrij staal IP65 met PLC besturing
- Automatische dienblad-intactunit, lang 750-1000 mm, motor 0,18 kW, hoogte-detectie, benaderingssensor en rvs opklapbare veiligheids afdekkap (CE)
- Diagnose tekstdisplay
- Brandluik

***)De werkelijke capaciteit van de lift hangt af van of er wel of geen hoge producten (flesjes) op het dienblad worden meegevoerd. Het in- en uittacten wordt gecontroleerd door ingebouwde sensoren die gekoppeld zijn aan een PLC.**

- Dienbladenmaat 600/400/400 mm
- Max gewicht per dienblad 50kg.
- Afzethoogte 900 mm
- Uitvoerhoogte met Ergosystem 1185 mm + 20mm, met Convesystem 900 mm +20
- Bouwkundige vloersparing (lxb) minimaal 1100/1000 mm
- Capaciteit*) 800-1000
- Motor 1 kW 230/400V
- Schakelkast roestvrij staal IP65 met PLC besturing
- Automatische dienblad-intactunit, lang 750-1000 mm, motor 0,18kW, hoogte detectie, benaderingssensor en rvs opklapbare veiligheids afdekkap (CE)
- Diagnose tekstdisplay
- Brandluik

***) De werkelijke capaciteit van de lift hangt af van of er wel of geen hoge producten (flesjes) op het dienblad worden meegevoerd. Het in- en uittacten wordt gecontroleerd door ingebouwde sensoren die gekoppeld zijn aan een PLC.**

# METOS DIENBLADENLIFTEN



Metos verticaal dienbladentransporteur voor bouwkundige schacht. Continu lopend flex-systeem. De dienbladen worden direct opgenomen van de aan- en afvoertransporteurs. Flexlamellen poly-oxymethyleen 220 mm. Liftschacht te bouwen door derden.

De aandrijving van het geheel gebeurt door één motor met een vaste as in het midden die via reductiekasten overgebracht wordt op de horizontale delen. Om het schokken van dienbladen te voorkomen, wordt het starten en stoppen langzaam gedaan, via een frequentie omvormer die de transportmotor aanstuurt.

- Dienbladenmaat 325/375 x 460/530 mm.
- Max gewicht per dienblad 20 kg.
- Capaciteit*) 1000-1200 dienbladen.
- Afzethoogte 900 mm
- Uitvoerhoogte met Ergosystem 1185 mm + 20mm, met Convesystem 900 mm +20 mm.
- Bouwkundige vloersparing (lxb) minimaal 1800/1800 mm
- Motor 1 kW 230/400V
- Schakelkast roestvrij staal IP65 met PLC besturing 24V
- Brandluik

*) De werkelijke capaciteit van de lift hangt af vanof er wel of geen hoge producten (flesjes) op het dienblad worden meegevoerd. Het in- en uittacten wordt gecontroleerd door ingebouwde sensoren die gekoppeld zijn aan een PLC

# METOS KORVENTRANSPORTEURS

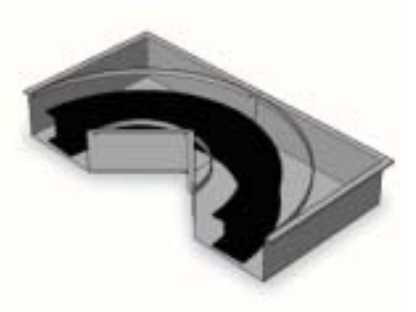
Korventransporteur

De Metos korventransporteurs, type Cleanflex, zijn speciaal ontworpen om vaatkorven van 500x500 mm over kortere of langere afstand te transporteren vanaf het sorteergedeelte naar de vaatwasser. De flexlamellen zijn uitneembaar en eenvoudig te reinigen. Met verdiept roestvrijstalen bed. Besturing middels Metos vaatspoelmachine.

- CE-normering
- Corpus RVS 18/10, korrel 320
- Motor 0,18 kW, 230/400V
- Flexlamellen: poly-oxymethyleen 220 mm
- Snelheid: 1,8 m/min
- Aan/uitschakelaar
- Noodschakelaar
- Optie: Schakelkast IP 65 & PLC besturing
- Stuurstroom 24 V
- Sproeinozzle voor reiniging flexband
- Grote 1/1 GN vuilzeef
- Knelbeveiliging

Hoekelement 45°

Hoekelement 90°

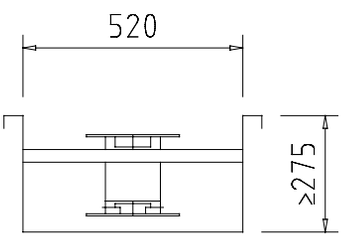


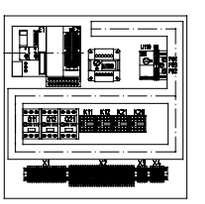
Hoekelement 180°

## BASISELEMENT

Basiselement met motorschakelkast
*Indien de korventransporteur wordt gecombineerd met een dienbladentransporteur vervalt deze schakelkast; alleen de schakelkast van de dienbladentransporteur is dan noodzakelijk.

Indien de korventransporteur wordt gecombineerd met een dienbladentransporteur zal een schakelkast worden toegepast. In combinatie met alleen een Wexiodisk zal de besturing vanuit de vaatspoelmachine plaatsvinden.



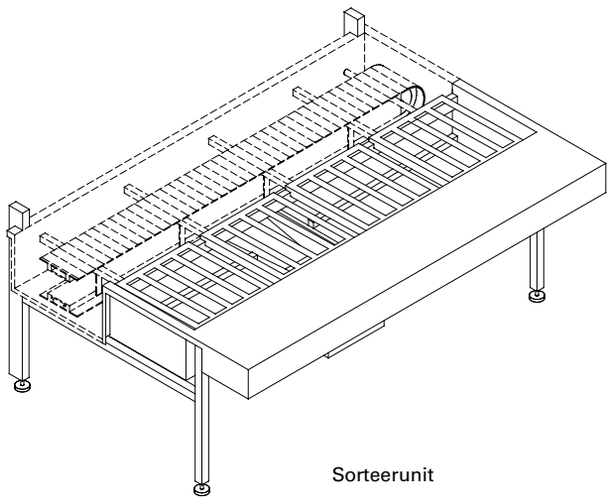
## OPTIES

- Sproeisysteem op verdiepte lekbak
- Extra Aan/Uit
- Extra noodschakelaar
- Variabele snelheid

# METOS CLEANSORT -SORTEERSYSTEEM

## SORTEERUNIT

Roestvrijstalen sorteerunit voor vaatkorven van 500x500 mm., met lekbak en GN opvangzeef. Een rvs sorteerunit voor het opstellen van kunststof vaatkorven. De sorteerunit is voorzien van een opvangbak, die op afschot loopt naar een uitneembare vuilzeef, afm. 515x100x50 mm. Onder de vaatkorven bevinden zich uitneembare roesvrijstalen roosters, zodat de bak tijdens het schoonmaken geheel bereikbaar wordt. Afhankelijk van het te kiezen voorsorteersysteem kan de sorteerunit gekoppeld worden aan een invoerrollenbaan en/of korventransporteur. Corpus rvs AISI 304, dik 1,25 mm. 1 zijde geslepen korrel 320. Lengte variabel.



Sorteerunit

## OPSLAGREK EN SORTEERSCHAP

Opslagrek voor lege vaatkorven, in hoogte verstelbaar, zonder staander. Sorteerschap voor vaatkorven, in hoogte verstel- en kantelbaar, zonder staander.

Sorteerschap

Opslagrek

metos

# METOS VAATWASKORVEN 500 x 500 mm

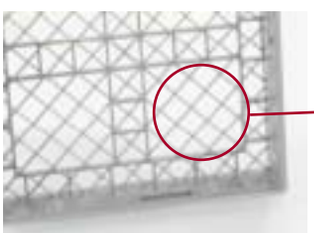
Korf voor kopjes en bestek

- Vlakke zijden – geen water resten
- Diagonale handgrepen – betere balans en grip
- Wijde mazen – voor een beter wasresultaat
- Stapelbaar – voor een veilig transport en opslag
- Dubbelwandige constructie – voor stevigheid en stabiliteit
- Gespoten, gesmolten polypropyleen
- Geschikt voor alle types van vaatmachines

| Korf voor kopjes en glazen | Code | Glashoogte | Stuks | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 010G, grijs | 4550000 | 70 mm | 30 | 25 |
| **Korf voor kopjes en glazen met lage zijkant** | | | | |
| 050, beige | 4550002 | 70 mm | 30 | 24 |
| **Korf voor platte en diepe borden** | | **Bord Ø** | | |
| 030, blauw | 4550004 | 240 mm | 18/12 | 25 |
| **Bestekkorf** | | | | |
| 040, grijs | 4550006 | | | 26 |
| **Korf voor dienbladen** | | | | |
| 060, groen | 4550008 | | 9 | 27 |

Korf voor 18 platte of 12 diepe borden

Bestekkorf



Open onderstel garandeert een goed wasresultaat.

Korf voor kopjes en glazen met een lage zijde wat het laden van de kopjes en glazen vergemakkelijkt.

Korven voor dienbladen

**Korf met vakverdeling, grijs**

| Code | Glas ø | Glashoogte | Stuks | Kleurcode | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550010 | 110 mm | 70 mm | 16 | geel | 33 |
| 4550012 | 87 mm | 70 mm | 25 | blauw | 33 |
| 4550014 | 72 mm | 70 mm | 36 | wit | 33 |
| 4550016 | 60 mm | 70 mm | 49 | rood | 32 |
| 4550018 | 52 mm | 70 mm | 64 | groen | 32 |

**Korf met vakverdeling en met één verhogingsframe, grijs**

| Code | Glas ø | Glas-hoogte | Stuks | Kleur-code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550032 | 110 mm | 120 mm | 16 | geel | 48 |
| 4550034 | 87 mm | 120 mm | 25 | blauw | 48 |
| 4550036 | 72 mm | 120 mm | 36 | wit | 48 |
| 4550038 | 60 mm | 120 mm | 49 | rood | 48 |
| 4550040 | 52 mm | 120 mm | 64 | groen | 47 |

**Korf met vakverdeling en met twee verhogingsframes, grijs**

| Code | Glas ø | Glas-hoogte | Stuks | Kleur-code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550042 | 110 mm | 170 mm | 16 | geel | 64 |
| 4550044 | 87 mm | 170 mm | 25 | blauw | 64 |
| 4550046 | 72 mm | 170 mm | 36 | wit | 64 |
| 4550048 | 60 mm | 170 mm | 49 | rood | 63 |
| 4550050 | 52 mm | 170 mm | 64 | groen | 62 |

**Korf met vakverdeling en met drie verhogingsframes, grijs**

| Code | Glas ø | Glas-hoogte | Stuks | Kleur-code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550052 | 110 mm | 220 mm | 16 | geel | 79 |
| 4550054 | 87 mm | 220 mm | 25 | blauw | 79 |
| 4550056 | 72 mm | 220 mm | 36 | wit | 79 |
| 4550058 | 60 mm | 220 mm | 49 | rood | 78 |
| 4550060 | 52 mm | 220 mm | 64 | groen | 77 |

**Vakverdeling met verhoogd frame, grijs**

| Code | Glas Ø | Stuks | Kleurcode | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 4550020 | zonder indeling | | | 7 |
| 4550022 | 110 mm | 16 | geel | 16 |
| 4550024 | 87 mm | 25 | blauw | 16 |
| 4550026 | 72 mm | 36 | wit | 16 |
| 4550028 | 60 mm | 49 | rood | 15 |
| 4550030 | 52 mm | 64 | groen | 15 |

Korven die besteld worden met een verhogingsframe worden volledig samengesteld geleverd.

Indeling met kam, geen water-resten, niet meer nodig deze te poetsen

Een korf met vakverdeling is ideaal om het breken en krassen gedurende het wassen, tijdens vervoer en stapelen van de korven en de glazen te vermijden.

Verhogingsframe met vakverdeling

Korf met vakverdeling met twee verhogingsframes. Om deze korven gemakkelijk te hanteren is het belangrijk dat de hoogtes van de glazen zo goed mogelijk op elkaar afgestemd worden.

# METOS VAATWASKORVEN 500 x 500 mm

Deksel voor korven om de producten te beschermen tijdens het opslaan en het transport.

| Deksel voor korven | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| plastic, wit | 4550062 | 83 |

| Lekbak | Code | |
|---|---|---|
| hoogte 30 mm | 4338000 | 93 |

| Rooster deksel | Code | |
|---|---|---|
| met rilsan gecoat staal, blauw | 3054759 | 80 |

| Inzet voor containers | Code | |
|---|---|---|
| roestvrij draad | 4550070 | 137 |

Roosterdeksel dat gebruikt wordt om het lichte materiaal te wassen.

Inzet voor containers en deksels.

Roestvrijstalen lekbak, gebruikt met wagentjes en tafels om druipen op de vloer en op tafellakens te voorkomen.

## KORVEN BEDRUKKING

Door een uniek systeem kan Metos een bedrukking/codering van de korven aanbieden. De bedrukking/codering kan verschillende glazen aanduiden, een eigen logo of adres en is beschikbaar in verschillende kleuren. De bedrukking/codering is ideaal voor voedselverdeling en grote diners, maar ook voor kleine restaurants met een grote verscheidenheid aan glazen.

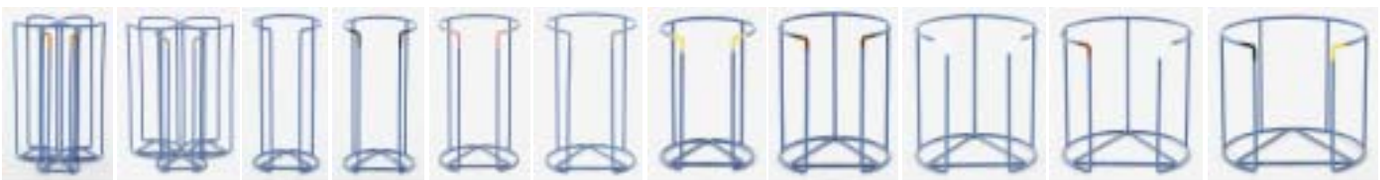
**U kunt ons vragen naar specifieke mogelijkheden.**

Bordenhouders zijn volgens kleur gecodeerd.

## BORDENHOUDERS

De houders zijn voor het gebruik en de oplag van schoon en vuil serviesgoed. Ze voorkomen dat de randen van het serviesgoed afbreken tijdens het transport en reduceren drastisch het breken van het serviesgoed. De houders kunnen gebruikt worden in warmhoudkasten, tot een maximum temperatuur van 50°C en ze kunnen in een vaatwasser gewassen worden. Hoogte: 30 cm. Gemaakt van staaldraad, gecoat met rilsan. Beschikbaar in 11 afmetingen.

We kunnnen ook bordenhouders leveren die volledig zijn aangepast aan uw behoeften.



| Bord Ø | 3x8 cm | 3x10 cm | 12 cm | 13 cm | 15 cm | 17 cm | 19 cm | 22 cm | 25 cm | 28 cm | 32 cm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Stuks | 150 | 150 | 45 | 45 | 45 | 35 | 30 | 25 | 25 | 20 | 15–20 |
| Kleur | Oranje | groen | blauw | zwart | roze | grijs | geel | rood | wit | rood/wit | zwart/geel |
| Code | 4550072 | 4550074 | 4550076 | 4550078 | 4550080 | 4550082 | 4550084 | 4550086 | 4550088 | 4550090 | 4550092 |
| **Prijs €** | 52 | 64 | 18 | 18 | 18 | 18 | 19 | 20 | 20 | 20 | 22 |

# BESTEKKORVEN / BAKKEN

Vaatwasdienblad in roestvrij staal is eveneens geschikt voor het steriel wassen.

**Vaatwasdienblad voor bestek**

| Code | | Afmeting | Hoogte | Stuks | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550132 | polypropyleen | 490x180 mm | 140 mm | 150 - 200 | 27 |

Om bestek te weken en af te wassen. De bestekkorf wordt in de korf (code: 4550000) geplaatst alvorens te wassen.

| Bestekbeker | Ø | Hoogte | Stuks | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| 4550134 polypropyleen | 110 mm | 130 mm | 40 - 50 | 2 |

Voor bestek op buffetten en in keukens. De bestekbeker wordt in de korf geplaatst (code 4550010) bij het wassen.

De bestekbekers worden in de korf geplaatst bij het wassen.

**Bestekbak**

| Code | Kleur | Afmeting | Hoogte | Stuks | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| 4550136 | grijs | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550138 | blauw | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550140 | groen | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550142 | rood | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550144 | semi-wit | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550146 | geel | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550148 | bruin | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |
| 4550150 | beige | 160x290 mm | 130 mm | 80 - 120 | 10 |

polypropyleen

**Deksel voor bestekbak**

| Code | | Prijs € |
|---|---|---|
| 4550152 | plexiglas deksel voor bestekbak | 13 |

De deksel kan gemakkelijk geplaatst en afgenomen worden. Het beschermt tegen stof en vuil en stimuleert gasten en medewerkers het bestek bij het heft vast te pakken.

**Stand voor bestekbakken**

| Code | Afmeting | Hoogte | Prijs € |
|---|---|---|---|
| 4550154 | 350x295 mm | 320 mm | 131 |

Om vier Nordien-System bakken bijeen te houden. Roestvrij staal.

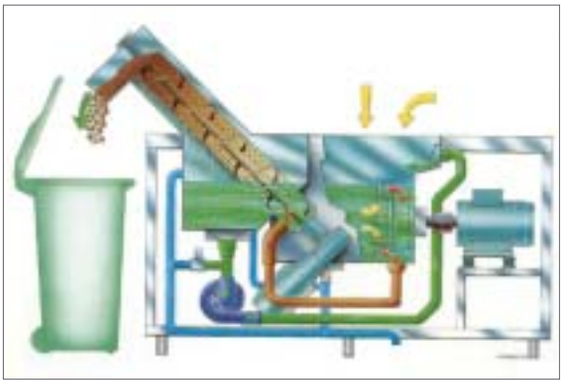
Bestekbak voor schoon bestek.

Vaatwasdienblad voor bestek in polypropyleen.

Houder voor bestekbakken

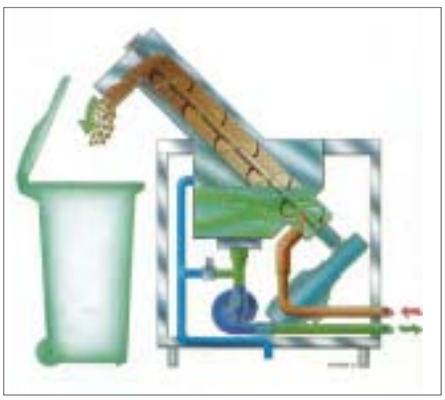
Houder voor bestekbakken

De gecombineerde voedselresten-comprimeerinstallatie RC-360 is een machine die voedselresten vermaalt en verdicht tot een praktisch droge pulp, volgens het kringloopsysteemprincipe. Door een uniek vermalings- en comprimeersysteem wordt het afval in het vermalingsgedeelte versnipperd tot pulp, ontvocht door het comprimeersysteem en vervolgens automatisch in een gereedstaande afvalcontainer gedeponeerd.

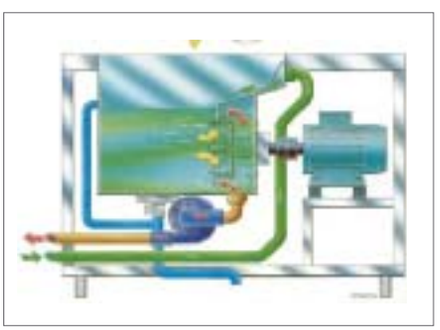


Het systeem is geschikt voor het verdichten van een groot scala aan afvalproducten, zoals: organische stoffen, anorganische stoffen, dierlijk/plantaardig, kunststof zoals polystyrol, etensresten, disposables en bestek van kunststof, levensmiddelenafval,enz. De installatie reduceert het volume van 100% naar ca. 30% handelbare pulp. Het systeem voorkomt dat grove afvalresten in het centraal rioolstelsel terechtkomen.

Als transportmiddel wordt water gebruikt. Door een krachtige waterstraal die door de stortgoot stroomt, zal het water het afval dat men in de stortgoot heeft gedeponeerd, meevoeren de machine in. De stortgoot kan, tegen meerprijs, separaat in een ander vertrek dan de vermaler staan. In de vermaler wordt het afval door scherpe roestvrijstalen messen van de roterende maalschijf versnipperd. Het versnipperde afval zakt vervolgens door een zeef en komt bij de pompwaaier terecht. De pompwaaier achter de zeef zorgt ervoor dat het versnipperde afval verpompt wordt naar het comprimeergedeelte van de machine. Het vermalen afval wordt in het comprimeergedeelte naar boven getransporteerd en zal op weg naar boven grote hoeveelheden vocht verliezen.



Het versnipperde afval zal bij de conus nog een extra druk te verduren krijgen, waardoor er nog meer vocht uit het afval verwijderd wordt. Het afval wordt nu door een automatische schraper, via de uitwerpschacht, in een gereedstaande afvalcontainer gedeponeerd.
Kringloopsysteem
Het water "in het persgedeelte" dat uit het versnipperde afval druipt, wordt in een waterreservoir opgevangen. De aan het waterreservoir gemonteerde centrifugaalpomp pompt het water terug naar de stortgoot, waar men het keukenafval in deponeert. Zo heeft men een waterbesparend kringloopsysteem.
Op het standaardmodel kunnen toevoergoten, "odeur-injectors", e.d. aangesloten worden. De RC-360 is standaard uitgerust met een P.L.C. besturing.
De RC-360 heeft een roestvrijstalen opvangkuip, met een wanddikte van 2 mm. Op de opvangkuip kan een roestvrijstalen toevoergoot voor niet vermalen voedselresten vermengd met gerecirculeerd water worden aangesloten. De afmeting van de stortgoot is variabel. De stortgoot voor het deponeren van afvalresten is niet bij de prijs van de installatie inbegrepen.



**Technische specificatie RC-360**
- Frame, tanks, vijzel, zeven vermaalunit, messen roestvrij staal AISI 304
- Beplating roestvrijstaal AISI 304 , 1 zijde geslepen korrel 320
- Hoogte, incl. vijzel 1540 mm ± 50 mm
- Hoogte tafelblad/stortgoot 900 mm ± 50 mm
- Diepte 796 mm
- Breedte, incl. vijzel 1972 mm
- Breedte tafelblad 1616 mm
- Schakelkast (in frame ingebouwd) roestvrij staal (hxbxd) 600 x 600 x 250 mm incl. hoofdschakelaar.
- Vermogen 4 kW, 220/380 V., 3f+o+A, 50 Hz, 16A
- Capaciteit 360 kg voedselresten per uur.
- Besturing P.L.C. Siemens Programble Logical Controller
- Inclusief display met diagnose, 1 aan/uit knop, 1 noodstop, 1 circulatiepomp

metos

# Plug & cook

- inductie bakplaat
- vapo grill
- magnetrons
- friteuses
- toasters
- salamanders
- koffiezetmachines
- barsystemen
- ijsmachines
- GN containers
- groentesnijders
- mixers

# METOS INDUCTIE KOOKPLATEN EN WOKKEN

**Metos inductieplaten en-wokken**
- zijn snel
- zijn veilig in gebruik - alleen de pan en het voedsel worden verwarmd
- zijn gemakkelijk te reinigen - op de koude plaat kan geen voedsel inbranden
- verzekeren een goede werkomgeving - geen warmtestraling

Verwarmen door inductie is gebaseerd op een magnetisch veld, opgewekt tussen de pan en de inductiespoel onder de keramische plaat. De plaat, elektrisch en magnetisch passief, wordt alleen warm door de hitte die overgebracht wordt door de pan. Hetzelfde fenomeen doet zich voor in de inductiewok waar de inductiespoelen zich onder de kom bevinden. De warmte wordt niet geabsorbeerd in de plaat: alleen de pan en het voedsel in de pan worden opgewarmd. Het elektromagnetisch veld reageert onmiddellijk op de keuzeschakelaar, waardoor de temperatuur zeer snel wijzigt. Het gebruik van een inductieplaat is zeer snel en ook veilig, aangezien de plaat rond de pan koud blijft. Het oppervlak is gemakkelijk te reinigen omdat het voedsel op die plaatsen nooit inbrandt.

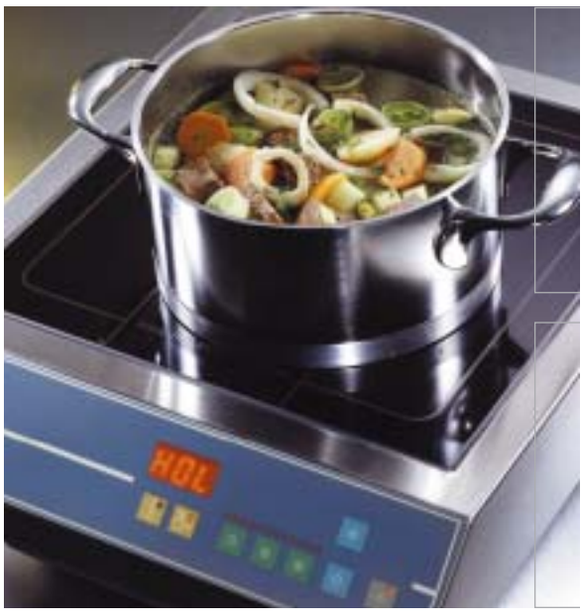
Een inductieplaat werkt alleen met pannen die gemaakt zijn van magnetisch materiaal (u kunt dit testen met een kleine magneet; koperen, glazen of aluminium bodems, zijn niet geschikt). De pannen van de "iittala All Steel and Tools" serie zijn wel geschikt voor gebruik op een inductiefornuis. Bij de inductiewok wordt de Metos wokpan gebruikt. Bij levering van een Metos inductiewok is één 5,2 ltr wokpan inbegrepen.

**Revolutionaire nieuwe technologie**
**RTCS Real-Time Temperatuur Controle Systeem**
De Metos Multi-Line inductiefornuizen brengen een revolutionaire nieuwe technologie; het RTCS Real-Time Temperatuur Controle Systeem. Dit systeem meet continu de temperatuur van de bodem van de pan en kan ingesteld worden op een gewenste temperatuur, tot maximaal 247 °C. De pan wordt op de gewenste temperatuur gehouden, onafhankelijk van de hoeveelheid in de pan. Wanneer de meting ook maar één graad afwijkt van de gewenste temperatuur, reageert de plaat onmiddellijk, zodat de gewenste temperatuur altijd behouden blijft. Dit alles wordt gerealiseerd zonder externe sensors of draden. De mogelijkheden zijn eindeloos en worden alleen beperkt door de creativiteit van de chefkok.

# METOS MULTI-LINE INDUCTIE KOOKPLAAT

De Metos Multi-Line inductiefornuizen brengen een revolutionaire nieuwe technologie; het RTCS Real-Time Temperatuur Controle Systeem. Dit systeem meet continu de temperatuur van de bodem van de pan en kan ingesteld worden op een gewenste temperatuur tot maximaal 247 °C. De pan wordt op de gewenste temperatuur gehouden, onafhankelijk van de hoeveelheid in de pan. Wanneer de meting ook maar één graad afwijkt van de gewenste temperatuur, reageert de plaat onmiddellijk, zodat de gewenste temperatuur altijd behouden blijft. Dit alles wordt gerealiseerd zonder externe sensors of draden. De mogelijkheden zijn eindeloos en worden alleen beperkt door de creativiteit van de chefkok.

De Multi-line inductieplaten kunnen op drie standen gebruikt worden: op normaal vermogen regelstand, "hold" stand en de RTCS temperatuur controlestand. De constructie van de Metos Multi-line inductieplaten is van roestvrij staal. De inductieplaten zijn tafelmodellen, zijn nergens aan bevestigd en kunnen dus gemakkelijk verplaatst en overal in de keuken geïntegreerd worden. De Multi-line serie kan geleverd worden met extra accessoires, zoals een wokpansteun, een bakplaatset (bakplaat, spatscherm en vetopvangbak) of een pastakokerset (met pan en vier manden).



| Multi-line inductie serie | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| Multi-line 3500 | 4231303 | 380x440x110 | 230V 1~ 3,5 ,kW 16A | 2078 |
| Multi-line 5500 | 4231305 | 380x440x110 | 400V 3~ 5,5 kW 10A | 2925 |
| **Multi-line accessoires** | **Code** | | | **Prijs** |
| Wokpan steun | 4231930 | | | 172 |
| Extra wok pan 5,2 ltr | 4230019 | | | 226 |
| Bakplaatset | 4231931 | incl. bakplaat, spatscherm en vetopvangbak | | 1144 |
| Pastakokerset | 4231932 | incl. pan met vier manden | | 608 |

# METOS BASE-LINE INDUCTIE KOOKPLAAT

Metos Base-line tafel-inductieplaten hebben een gladde keramische kookplaat met één of twee kookzones. De warmte wordt niet geabsorbeerd in de plaat: alleen de pan en het voedsel in de pan worden opgewarmd, hierdoor is een inductieplaat veilig en snel in gebruik.

De Base-line inductieplaten zijn zeer gemakkelijk in gebruik; er is alleen één knop om het vermogen te regelen. Het oppervlak is gemakkelijk te reinigen omdat het voedsel op de koude plaat nooit inbrandt. De constructie van de Base-line inductieplaten is van roestvrij staal.

The Base-line inductieplaten kunnen ook gebruikt worden met een wokpan. Hiervoor kunnen optioneel een wokpansteun en een wokpan geleverd worden. De inductieplaten zijn tafelmodellen, zijn nergens aan bevestigd en kunnen dus gemakkelijk verplaatst en overal in de keuken geïntegreerd worden.

| Base-line inductie serie | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| Base-line 3000 | 4231204 | 320x380x90 | 230V 1~ 3 kW 16A | 1242 |
| Base-line 3500 | 4231203 | 380x440x138 | 230V 1~ 3,5 kW 16A | 1672 |
| Base-line 3500D | 4231207 | 380x700x160 | 400V 3~ 2x3,5 kW 16A | 3731 |
| Base-line 5000 | 4231205 | 380x440x138 | 400V 3~ 5 kW 10A | 2102 |
| Base-line 5000D | 4231210 | 380x700x160 | 400V 3~ 2x5 kW 16A | 3949 |
| **Base-line accessoires** | **Code** | | | **Prijs** |
| Wokpan steun | 4231930 | | | 226 |
| Wokpan 5,2 liter | 4230019 | | | 172 |

# METOS WOK-LINE INDUCTIE WOK

In de inductiewok bevinden de inductiespoelen zich onder de kom. De warmte wordt hierdoor niet geabsorbeerd in de kom: alleen de pan en het voedsel in de pan worden verwarmd. Met de Metos Wok-line inductiewok, wordt een Metos wokpan gebruikt, één 5,2 ltr wokpan wordt meegeleverd met elke Metos Wok-line inductiewok. De opbouw van de Metos Wok-line inductiewokken wordt geleverd in twee verschillende vermogens - een-fase en drie-fases - afhankelijk van de elektrische aansluiting. De roestvrij stalen constructie is gemakkelijk te reinigen. De inductiewokken zijn tafelmodellen, zijn nergens aan bevestigd en kunnen dus gemakkelijk verplaatst en overal in de keuken geïntegreerd worden.

| Induction wok serie | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| Wok-line 3500 | 4231103 | 380x440x198 | 230V 1~ 3,5 kW 16A | 2062 |
| Wok-line 5000 | 4231105 | 380x440x198 | 400V 3~ 5 kW 10A | 2675 |
| Extra wok pan 5,2 ltr | 4230019 | | | 172 |
| Wok pan 9,5 ltr | 4230021 | | | 226 |

# METOS INDUCTIE BAKPLAAT

De Metos lijn van inductie bakplaten zorgt ervoor dat de voordelen van de inductietechnologie, snelheid, controle, goed werkklimaat en besparing in energie, op een nieuwe plaats gebruikt kunnen worden. Vergeleken met een traditionele bakplaat is een inductie bakplaat verrassend snel, zelfs de unit met het laagste vermogen zorgt voor de opwarming tot 200°C in ongeveer vier en een halve minuut. Maar nog belangrijker dan de opwarmtijd is de reactietijd van de bakplaat. De bakplaat houdt continu het oppervlak in de gaten en reageert in een oogwenk op elke vermindering in temperatuur. De bakplaat zorgt er hierdoor voor dat het oppervlak niet aanzienlijk in temperatuur kan zakken, hetgeen te zien is in het uiteindelijke resultaat. De werkelijke temperatuur van de bakplaat is te zien op de display van de bakplaat.

- Verbazingwekkend snel
- Gelijke temperatuur van het gehele oppervlak
- Het bakoppervlak is non-stick gecoat RVS
- De vetlade is te wassen in de vaatwasser
- Lage warmtestraling

De inductie-spiraal is dusdanig geoptimaliseerd dat hij het oppervlak egaal verwarmt, tot in de hoeken. Mede dankzij dit systeem en de vermindering van temperatuur kan het gehele oppervlak gebruikt worden.

Alle pootjes zijn in te stellen zodat de bakplaat goed horizontaal geplaatst kan worden. Het bakoppervlak is gemaakt van RVS met een non-stick coating. De bakplaat is makkelijk schoon te maken en straalt minder warmte de ruimte in, dan traditionele bakplaten. De grote vetopvangbak kan in de vaatwasser gewassen worden.

Dankzij de mogelijkheid om de temperatuur goed te regelen kan de baktemperatuur zo'n 20 tot 30°C lager ingesteld worden dan traditionele bakplaten. Dit draagt ook bij tot een lager energieverbruik en minder warmte-straling in de ruimte.

De bakplaat-serie bevat twee verschillende groottes, de kleine enkele zone modellen en de grotere dubbele zone modellen. Beide zijn beschikbaar met twee verschillende vermogens. Als de bakplaten gebruikt worden met veel bevroren producten is het aan te bevelen om de zwaardere vermogens te gebruiken. Elke bakplaat is voorzien van een wegneembaar spatscherm, een spatel en een schoonmaakset.

Griddle-Line 7000

Griddle-Line 3500

Elke bakplaat is voorzien van een wegneembaar spatscherm.

| Inductie bakplaat | Code | Afmetingen mm | Grillzone mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|
| Griddle-Line 3500 | 4231403 | 521x440x198 | 475x300 | 230V1~3,5kW 16A | 3081 |
| Griddle-Line 5000 | 4231405 | 521x440x198 | 475x300 | 400V3~5,0kW 10A | 3556 |
| Griddle-Line 7000 | 4231407 | 646x665x198 | 600x525 | 400V3~7,0kW 10A | 5946 |
| Griddle-Line 10000 | 4231410 | 646x665x198 | 600x525 | 400V3~10,0kW 16A | 6104 |

# DE METOS VAPO-GRILL

- Gepatenteerde Vapo-bevochtiger: stoom van de waterschaal houdt het gegrillde voedsel mals en sappig
- Kantelende hitte-elementen van roestvrij staal
- Uitneembare waterschaal is gemakkelijk schoon te houden
- Gemakkelijk te verplaatsen

De Metos Vapo-grill is een unieke elektrische grill die grillt als was het een houtskool grill – maar zonder het voedsel uit te drogen. De gepatenteerde Vapo bevochtigingsmethode houdt het voedsel sappig en minimaliseert gewichtsverlies. Het voedsel heeft een houtskool-look en -smaak. De Vapo-grill is een veilige manier om voedsel te grillen.

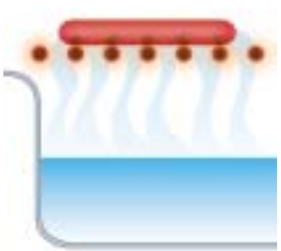
Vapo GT1

Vapo GT2

Vapo GT3

Vapo GT6

Het grillen gebeurt direct op de hitte-elementen. De Vapo-grill heeft 1, 2, 3 of 6 snelwarmende grill-elementen, elk met afzonderlijke stroombediening. De hitte-elementen kunnen gemakkelijk gereinigd worden met pyrolysis. De hitte-elementen kunt u kantelen om de waterschaal en het toestel binnenin te reinigen.
De waterschaal verzamelt alle vet dat van het voedsel druipt. De Vapo-grill is veilig, want het vet druipt in het water en kan dus niet ontvlammen. De geëmailleerde waterschaal is gemakkelijk uit te nemen om vet en voedingsresten te verwijderen.
De Vapo-grills GT1 en GT2 voor op het tafelblad met éénfasige elektrische aansluiting zijn uitgerust met kabel en stekker en kunnen gemakkelijk verplaatst worden. Opgelet! De Vapo-grills GT3 en GT6 met 400V3N~ elektrische aansluiting worden geleverd zonder stekker. De Vapo GT6 kan op een tafel of op een speciale apparaathouder geïnstalleerd worden.
De Vapo-grills en de houder zijn volledig vervaardigd uit roestvrij staal.



De Vapo-grills hebben een gepatenteerde bevochtigingsmethode. Stoom van de waterschaal voorkomt uitdrogen van het voedsel en houdt het voedsel mals en sappig, maar geeft tegelijkertijd die typische houtskool-look en –smaak.

De hitte-elementen kunt u optillen om het binnenbassin te reinigen. De geëmailleerde waterschaal kunt u uitnemen en gemakkelijk schoonmaken. De schaal is vaatwasbestendig.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Grillzone mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|
| Vapo-grill GT1 | 4230001 | 270x545x130 | 150x360 | 230V 1~ 1.6 kW 10A | 1236 |
| Vapo-grill GT2 | 4230002 | 435x545x130 | 310x360 | 230V 1~ 3.2 kW 16A | 1994 |
| Vapo-grill GT3 | 4230003 | 600x545x130 | 475x360 | 400V 3N~ 4.8 kW 10A | 2951 |
| Vapo-grill GT6 | 4230006 | 950x653x297 | 750x485 | 400V 3N~ 9.6 kW 16A | 5671 |
| Houder GT6 | 4230007 | | | | 928 |

# METOS MENUMASTER MAGNETRONS

Metos Menumaster magnetrons

De Metos Menumaster magnetron is een veelzijdig apparaat voor de moderne keuken, dat gebruikt kan worden, niet alleen om verschillende soorten voedsel op te warmen, maar ook om te koken en te ontdooien. Met de Menumaster kunt u snel kant-en-klaar-maaltijden, taarten, pasteien, pasta en voorgekookte rijst of groenten opwarmen. Behalve de normale magnetronfunctie heeft het Jetwave model een convectiefunctie.

De heavy-duty ovenconstructie is gebouwd om te blijven. De stevige staalconstructie van de deur met stevig handvat werd ontworpen om honderden keren per dag te openen en te sluiten. Het deurvenster is gemaakt van krasbestendig, doorzichtig glas. De verlichte ovenruimte maakt het gemakkelijk om de bereiding van de producten nauwgezet te volgen. De roestvrijstalen buitenwand en de ovenruimte zijn duurzaam en gemakkelijk schoon te maken. Het bedieningspaneel is degelijk geïsoleerd en is bestand tegen damp, hete stoom en vet.

- Luchtuitlaat aan de achterzijde
- Reinigbaar luchtfilter
- Naadloze buitenwand van roestvrijstaal; gemakkelijk te reinigen
- Naadloze ovenruimte van roestvrijstaal; gemakkelijk te reinigen
- Bovenwand van de oven is uitgerust met een demontabel, vochtbestendig bedieningspaneel
- Krasbestendig venster van dubbelglas
- Sterke deur bestand tegen zwaar gebruik
- Groot handvat vereenvoudigt gebruik
- Gebruiksvriendelijk controlepaneel, tiptoetsen
- 100 voorprogrammeerbare geheugeninstellingen
- 11 vermogensniveau's, weergave vermogen
- weergave van kooktimer
- weergave van geheugeninstellingen
- handmatig programmeerbaar
- programmeerbare tijd : 1sec-60min
- scherm toont vermogensniveau en resterende tijd
- signaal cycluseinde
- digitale weergave tot op de seconde precies
- 2x drukken voor dubbele porties

Metos RCS 511A magnetron

### RCS 511A

- Inox uitvoering met inox kuip
- Elektronische bediening (inclusief braillebediening)
- Uitgangsvermogen 1100W
- Gebrevetteerd slot en Rotawave systeem
- Inhoud: 34 liter
- 5 kookniveau's
- 100 snelstartprogramma's
- verwijderbare vetfilter

| Metos | Code | Kookvermogen | Geheugeninstellingen | Inhoud mm | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RCS511A *** | | 1100W, 5 vermogens | 100 | 362x416x226 | 550x514x362 | 230V/N-1,9kW | 1841 |
| DEC11E | 4133309 | 1100 W 11 vermogens | 100 | 330x305x175 | 422x548x335 | 230V 1~ 1,9 kW 10A | 916 |
| DEC14E | 4133310 | 1400 W 11 vermogens | 100 | 330x305x175 | 422x548x335 | 230V 1~ 2,1 kW 16A | 1085 |
| DEC18E | 4133320 | 1800 W 11 vermogens | 100 | 330x305x175 | 422x548x335 | 230V 1~ 2,9 kW 16A | 1324 |

De Metos Menumaster Jetwave oven

# METOS MENUMASTER JETWAVE

De Metos Menumaster Jetwave combi-magnetron biedt u de voordelen van een magnetron en een convectieoven in één toestel. Met het Jetwave model kunt u de magnetron- en convectiefunctie zowel afzonderlijk als tegelijk gebruiken. Het temperatuurbereik van de convectieoven is 70-250°C. Door multi-fase programma's te gebruiken, kunt u uw product bijvoorbeeld eerst ontdooien en koken in de magnetron, om het vervolgens met convectie te bruinen. 100 programmeerbare geheugeninstellingen vergemakkelijken het gebruik. De combi-functie halveert de kooktijd vergeleken met een eenvoudige convectieoven. De roestvrijstalen buitenzijde en het stalen interieur met teflonlaag zijn zeer gemakkelijk te reinigen.

| Metos | Code | Kookvermogen | Geheugeninstellingen | Inhoud mm | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Jetwave DS30E | 4163826 | 1000 W 11 vermogens<br>2500 W convectie | 100 | 330x381x266 | 489x667x464 | 230V 1~ 3,4 kW 16A | 3542 |

# METOS TAFELMODEL FRITEUSES

Metos Profi friteuses zijn elektronisch geregeld met een 12 posities regelaar. Met deze regelaar kan temperatuur met 5 graden stappen van 150°C tot 190°C en FMC functie ingesteld worden. Het thermo-element zorgt voor een accurate ±2°C temperatuur metingen. De constructie is van roestvrij staal. Profi 8 en Profi 10 modellen hebben standaard 2 frituurmanden. De friteuse wordt geleverd inclusief deksel en aftapkran.

| Metos | Code | Inhoud. l | Cap. kg | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Profi 6 | 4172430 | 7 | 12 | 270x470x277 | 400V 2N~ 4,6kW 10A | 1051 |
| Profi 8 | 4172434 | 9 | 18 | 360x470x277 | 400V 3N~ 6,9kW 10A | 1314 |
| Profi 10 | 4172438 | 15 | 24 | 540x470x277 | 400V 3N~ 9,2kW 20A | 1793 |
| Frit-oil filter | 4172380 | | | met handrat, vaatwas bestendig | | 90 |

Metos Profi 8 friteuses

De kleine ECO and Profi Light friteuses zijn bestemd voor kiosken en andere kleinere ruimtes. De friteuse neemt zeer weinig plaats in en is gemakkelijk schoon te maken. Hitte-element en olietank zijn uitneembaar, het bassin vaatwasserbestendig. Een deksel voor het bassin is bij de levering inbegrepen. De constructie is volledig van roestvrij staal, het bedieningselement van duurzaam kunststof, de frituurmand is verchroomd. FT6 Eco model is uitgerust met een verchroomde friteurmand en de Porfi Light 4 met een roestvrijstalen frituurmand. Stekkerklaar.

Metos FT6 Eco friteuses

Profi Light 4 friteuses

| Metos | Code | Inhoud. l | Cap. kg | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Profi Light 4 | 4172424 | 4 | 6 | 220x430x345 | 230V 1~2,3kW 16A | 131 |
| FT6 Eco | 4172422 | 5 | 12 | 254x376x296 | 230V 1~3,2kW 16A | 282 |

# METOS WARMTELAMPEN EN VERWARMERS

De Metos verwarmers, te bevestigen met kettingen of onder een blad. Exclusief ophangkettingen

De Metos verwarmer is uitgerust met een infrarood quartz-buis en een schakelaar met 4 standen. Het apparaat is gemaakt van roestvrij staal. De VL-modellen zijn uitgerust met 2 lampen.

| Verwarmers | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| V-570 | 4181100 | 570x150x60 | 230V 1~ 0,575kW 10A | 474 |
| V-640 | 4181102 | 640x150x60 | 230V 1~ 0,575kW 10A | 496 |
| V-945 | 4181104 | 945x150x60 | 230V 1~ 0,75kW 10A | 574 |
| V-1250 | 4181106 | 1250x150x60 | 230V 1~ 1,0kW 10A | 624 |
| VL-750 | 4181108 | 750x150x60 | 230V 1~ 0,625kW 10A | 563 |
| VL-820 | 4181110 | 820x150x60 | 230V 1~ 0,625kW 10A | 583 |
| VL-1125 | 4181112 | 1125x150x60 | 230V 1~ 0,8kW 10A | 660 |
| VL-1430 | 4181114 | 1430x150x60 | 230V 1~ 1,05kW 10A | 718 |
| **Lampen** | **Code** | | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
| HSK 1224 met lift | 4181120 | | 230V 1~ 0,25kW 10A | 405 |
| KK 1222 | 4181125 | | 230V 1~ 0,25kW 10A | 232 |

HSK warmtelamp

# METOS SALAMANDER

De Metos salamander gratineert, houdt voedsel warm en warmt op. Het SS206 model heeft een traploos verstelbare hoogte, het SS106 model drie standen en het gas-verwarmde KSSG model vijf standen. Het SS106 model is uitgerust met zijpanelen. Alle modellen zijn ontworpen voor gebruik met GN1/1-bakken.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| SS206 | 4159919 | 690x475x510 | 400V3N~ 4,0 kW 10A | 1856 |
| SS106 | 4159921 | 690x400x365 | 400V3N~ 4,0 kW 10A | 894 |
| Muurhaak S8 | 4159946 | Past boven de salamander | | 121 |
| KSSG | 4159940 | 750x400x460 | Gas 5,8 kW (5000 Kcal/h) | 1988 |
| Muurhaak | 4159942 | Geschikt voor de KSSG salamander | | 167 |

Metos SS206 salamander

Rowlett 4

# METOS TOASTERS

De Metos Rowlett toasters zijn uitgerust met een conventioneel pop-up mechanisme. De constructie is geheel van roestvrij staal. Aan de onderzijde een kruimellade. Keuze uit modellen met plaats voor 4, 6 of 8 sneden. De capaciteit is dan ongeveer 195, 290 of 390 sneetjes per uur.

De Metos Unitoaster is geschikt om stokbrood, koffiebroodjes en tosties te toasten. De Unitoaster werkt met een transportband en is uitgerust met een snelheidsregelaar. Max. capaciteit van het toestel: ongeveer 500 broodjes per uur.

Unitoaster

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|
| Rowlett 4 | 4153008 | 370x210x225 | 230V1~ 2,4 kW 16A | 279 |
| Rowlett 6 | 4153103 | 460x210x225 | 230V1~ 3,0 kW 16A | 330 |
| Rowlett 8 | 4153209 | 570x210x225 | 400V3N~ 4,3 kW 10A | 582 |
| Unitoaster | 4171783 | 460x575x365 | 230V1~ 2,1 kW 16A | 2114 |

Metos TL5602 contact-grill

# METOS CONTACT GRILLS

Metos XAL contact-grill

De Metos panini-grill is ontworpen voor kiosken en cafés om panini broodjes, toast te maken. Zij hebben geribbelde grill platen behalve de XAL en deXBL die hebben een geribbelde bovenplaat en een vlakke onderplaat. De vochtvanger aan de voorzijde van het apparaat is uitneembaar (Niet bij de TL6502) Het bovenplaatmechanisme is zo ontworpen dat de gewichtsverdeling voor de gehele grillzone gelijkmatig is. De constructie is van roestvrij staal en de temperatuur wordt geregeld met een thermostaat.

De Metos steak-grill is ontworpen voor zwaar gebruik in een In hamburger restaurants en kiosken etc. Bevroren hamburgers en steaks worden snel en efficiënt gegrilld. Gietijzeren platen. De vochtvanger aan de voorzijde van het apparaat is uitneembaar. Het bovenplaatmechanisme is zo ontworpen dat de gewichtsverdeling voor de gehele grillzone gelijkmatig is. De constructie is van roestvrij staal en de temperatuur wordt geregeld met een thermostaat. Het model GL4550 heeft een frituur zone en de GL2005 heeft er twee.

Metos XBL contact-grill

| Panini-grills | Code | Grillzone mm | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs |
|---|---|---|---|---|---|
| TL5602 | 4171787 | teflon 350x150 | 400x210x175 | 230V1~ 1,1kW 6A | 1031 |
| XAR | 4117040 | gietijzer 340x230 | 420x360x240 | 230V1~ 2,2 kW 10A | 615 |
| XAL | 4117042 | gietijzer 340x230 | 420x360x240 | 230V1~ 2,2 kW 10A | 615 |
| XBL | 4117044 | gietijzer 480x230 | 570x360x240 | 400V3N~ 3,6 kW 10A | 847 |
| **Hamburger-grills** | **Code** | **Grillzone mm** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | |
| GL4550 | 4171812 | 435 x 350 | 450x500x235 | 400V 3N~ 6,5kW 16A | 3264 |
| GL2002 | 4171814 | 450 x 390 | 490x570x210 | 400V 3N~ 6,6kW 16A | 3875 |

Metos GL2002 hamburger-grill

Lunchcafé Vertigo

# METOS KRACHTPATSER KOFFIEZETMACHINES

De grote serie van de nieuwe Metos ComBi-line koffiemachines bestaat uit tafel- en wandmodellen, beide met een heetwaterkraan of containers met tapkranen aan twee zijden. De functies van de machines worden geregeld via een helder LC scherm op de machine. De te zetten hoeveelheid kan op twee manieren ingesteld worden, met een hoeveelheid liters of kopjes. De hoeveelheden kunnen afgelezen en gecontroleerd worden door middel van counters op het display.

Afhankelijk van de hardheid van het water is het onthardingsproces in te schakelen. Continu stromend water zorgt er voor dat alleen vers en koud water wordt gebruikt voor het zetten van koffie. Tevens wordt de zettemperatuur van de koffie niet hoger dan 96°C.

De ComBi-modellen met een container zijn voorzien van een teller, een elektrisch verwarmde container, lekbakje en een mandfilter met een koffiemenger en deksel. Containers staan aan de linkerkant van de kolom als er L in het artikelnummer zit en rechts als er een R verwerkt is.

Metos CB 1 x10WL

Metos CB 1 x10R

Metos CB 2 x10

De ComBi-modellen met twee containers zijn voorzien van een teller, twee containers, lekbakje en twee mandfilters met koffiemenger en deksels.

Koffiezetters met een voorziening voor heet water(W) zijn ook voorzien van een lekbak. Het is mogelijk om 1.8L heet water per keer te tappen. DW-modellen hebben een koffie en heetwaterkraan aan twee zijden, inclusief lekbak.

De kolom is voorzien van wcd's aan twee zijdes voor de containers. Op het kijkglas is de nog resterende koffie in de container af te lezen.

Op de veiligheid van het bedienende personeel is ook gelet. Alle modellen zijn uitgevoerd met een draaiarm en de buffetmodellen hebben een container-detectie. Het zetten van koffie zal alleen beginnen als de containers goed geplaatst zijn en de draaiarm in positie is. De koffiezetters zijn voorzien van veilige, waterdichte wcd's voor de containers.

**Buffetmodellen met een container, R= aan de rechterzijde , L= aan de linkerzijde**

| Product | Code | Containers | Capac. l/u | Capac. kopjes/u | Heetwater l/u | Afmetingen mm | El. aansluiting | Water | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 1x5R | 4170530 | 5 liter | 30 | 240 | - | 530x465x695 | 230V 1~ 3,2 kW 16 A | 3/4" | 2402 |
| CB 1x10R | 4170532 | 10 liter | 60 | 480 | - | 599x465x785 | 400V 3N~ 6,2 kW 10 A | 3/4" | 2991 |
| CB 1x20R | 4170534 | 20 liter | 90 | 720 | - | 653x500x890 | 400V 3N~ 9,2 kW 16 A | 3/4" | 3618 |
| CB 1x5L | 4170540 | 5 liter | 30 | 240 | - | 530x465x695 | 230V 1~ 3,2 kW 16 A | 3/4" | 2402 |
| CB 1x10L | 4170542 | 10 liter | 60 | 480 | - | 599x465x785 | 400V 3N~ 6,2 kW 10 A | 3/4" | 2991 |
| CB 1x20L | 4170544 | 20 liter | 90 | 720 | - | 653x500x890 | 400V 3N~ 9,2 kW 16 A | 3/4" | 3618 |
| **Buffetmodellen met een container en heetwaterkraan, R= aan de rechterzijde , L= aan de linkerzijde** | | | | | | | | | |
| CB 1x5WR | 4170550 | 5 liter | 30 | 240 | 22 | 530x465x695 | 400V 3N~ 5,4 kW 10 A | 3/4" | 3413 |
| CB 1x10WR | 4170552 | 10 liter | 60 | 480 | 22 | 599x465x785 | 400V 3N~ 8,4 kW 16 A | 3/4" | 3752 |
| CB 1x20WR | 4170554 | 20 liter | 90 | 720 | 22 | 653x500x890 | 400V 3N~ 11,4 kW 16 A | 3/4" | 4445 |
| CB 1x5WL | 4170560 | 5 liter | 30 | 240 | 22 | 530x465x695 | 400V 3N~ 5,4 kW 10 A | 3/4" | 3413 |
| CB 1x10WL | 4170562 | 10 liter | 60 | 480 | 22 | 599x465x785 | 400V 3N~ 8,4 kW 16 A | 3/4" | 3752 |
| CB 1x20WL | 4170564 | 20 liter | 90 | 720 | 22 | 653x500x890 | 400V 3N~ 11,4 kW 16 A | 3/4" | 4445 |
| **Buffetmodellen met twee containers** | | | | | | | | | |
| CB 2x5 | 4170500 | 5+5 liter | 30 | 240 | - | 770x465x695 | 230V 1~ 3,2 kW 16 A | 3/4" | 2981 |
| CB 2x10 | 4170502 | 10+10 liter | 60 | 480 | - | 907x465x785 | 400V 3N~ 6,2 kW 10 A | 3/4" | 3600 |
| CB 2x20 | 4170504 | 20+20 liter | 90 | 720 | - | 1015x500x890 | 400V 3N~ 9,2 kW 16 A | 3/4" | 4652 |
| **Buffet modellen met twee containers en heetwaterkraan** | | | | | | | | | |
| CB 2x5W | 4170510 | 5+5 liter | 30 | 240 | 22 | 770x465x695 | 400V 3N~ 5,4 kW 10 A | 3/4" | 3881 |
| CB 2x10W | 4170512 | 10+10 liter | 60 | 480 | 22 | 907x465x785 | 400V 3N~ 8,4 kW 16 A | 3/4" | 4232 |
| CB 2x20W | 4170514 | 20+20 liter | 90 | 720 | 22 | 1015x500x890 | 400V 3N~ 11,4 kW 16 A | 3/4" | 5405 |
| **Buffet modellen met twee containers en heetwaterkraan, kranen aan twee zijden** | | | | | | | | | |
| CB 2x5DW | 4170520 | 5+5 liter | 30 | 240 | 22 | 770x465x695 | 400V 3N~ 5,4 kW 10 A | 3/4" | 4619 |
| CB 2x10DW | 4170522 | 10+10 liter | 60 | 480 | 22 | 907x465x785 | 400V 3N~ 8,4 kW 16 A | 3/4" | 4998 |

# METOS MUURMODEL

De muurmodellen van de ComBi-serie koffiemachines zijn voorzien van een zetunit, met identieke kenmerken als de buffetmodellen. Er zijn verschillende containers mogelijk voor deze machines, deze staan in de lijst. De koffie wordt gezet in containers en komen op trolleys te staan. Met behulp van de trolleys zijn de containers makkelijk te verplaatsen naar waar de koffie geserveerd wordt.

De containers zijn gemaakt van RVS en naadloos gelast. Het geïntegreerde kijkglas is goed beschermd en wordt met een reserve glaasje geleverd. De lekbak kan niet heet worden en is gemakkelijk schoon te maken omdat deze is te demonteren. De deksel van de containers is geïsoleerd en containers kunnen met deksel en al gemakkelijk opgeslagen worden. De containers kunnen makkelijk vastgepakt worden aan de handvaten. De containers hebben een inhoud van 5, 10 en 20 liter, met een of twee tapkranen, geïsoleerd of elektrisch verwarmd. De filterunit wordt geleverd met een kegelvormige inzet, geïntegreerde handvaten en een waterverdeelplaat in de deksel. De deksel is goed geïsoleerd en gemaakt van lichtgewicht kunststof hetgeen de deksel makkelijk hanteerbaar maakt.

**Muurmodellen**

| Product | Code | Containers | Capac.l/u | Capac.kopjes/u | Heetwater l/u | Afmetingen mm | Aansluiting | Water | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 5 | 4170570 | 5 liter | 30 | 240 | - | 235x345x707 | 230V 1~ 3,2 kW 16 A | 3/4" | 1686 |
| CB 10 | 4170572 | 10 liter | 60 | 480 | - | 235x345x799 | 400V 3N~ 6,2 kW 10 A | 3/4" | 1833 |
| CB 20 | 4170574 | 20 liter | 90 | 720 | - | 235x345x901 | 400V 3N~ 9,2 kW 16 A | 3/4" | 2129 |
| **Muurmodellen met heetwaterkraan** | | | | | | | | | |
| CB 5W | 4170580 | 5 liter | 30 | 240 | 22 | 235x489x707 | 400V 3N~ 5,4 kW 10 A | 3/4" | 2425 |
| CB 10W | 4170582 | 10 liter | 60 | 480 | 22 | 235x489x799 | 400V 3N~ 8,4 kW 16 A | 3/4" | 2571 |
| CB 20W | 4170584 | 20 liter | 90 | 720 | 22 | 235x489x901 | 400V 3N~ 11,4 kW 16 A | 3/4" | 2867 |

**Elektrisch verwarmde containers**

| | Code | Containers | Afmetingen | El.aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| CN5e | 4170600 | 5 liter | 237x406 | 230V 1~0,035 kW 6 A | 498 |
| CN10e | 4170602 | 10 liter | 307x427 | 230V 1~0,070 kW 6 A | 584 |
| CN20e | 4170604 | 20 liter | 355x515 | 230V 1~0,070 kW 6 A | 721 |
| **Geïsoleerde containers** | | | | | |
| CN5i | 4170610 | 5 liter | 237x406 | | 447 |
| CN10i | 4170612 | 10 liter | 307x427 | | 549 |
| CN20i | 4170614 | 20 liter | 355x515 | | 662 |

**Accessoires**

| Filter | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Container CN5ei | 4170620 | 145 |
| Container CN10ei | 4170622 | 171 |
| Container CN20ei | 4170624 | 205 |
| **Menger** | | |
| Container CN5ei | 4170630 | 63 |
| Container CN10ei | 4170632 | 71 |
| Container CN20ei | 4170634 | 88 |
| **Theefilter** | | |
| Container CN5ei | 4170640 | 96 |
| Container CN10ei | 4170642 | 101 |
| Container CN20ei | 4170644 | 134 |
| **Vulpijp** | | |
| Container CN5ei | 4170650 | 100 |
| Container CN10ei | 4170652 | 103 |
| Container CN20ei | 4170654 | 106 |
| **Papierfilters** | | |
| Container CN5ei | 4130811 | 58 |
| Container CN10ei | 4130829 | 82 |
| Container CN20ei | 4130836 | 106 |

# METOS KOFFIEZETMACHINES

Met de koffiezetmachines van de Metos Millennium serie maakt u makkelijk en snel een pot vol heer-lijk verse koffie: het is een kwestie van minuten. De apparaten zijn zeer eenvoudig te bedienen, betrouwbaar en hebben een constant kwaliteitsniveau van voortreffelijke koffie. De koffie kunt u zetten in een glazen pot, thermoskan of in een thermoscontainer.

De Millennium koffiezetmachines voldoen zeker aan de eisen van het hedendaagse koffie zetten, dankzij hun uiterst stijlvol design en het veelvoud aan mogelijkheden.

- Druppelstop wanneer de pot opgepakt wordt voordat het koffiezetten klaar is
- De druppelstop voorkomt druppels koffie op de warmhoudplaat wanneer de pot onder het filter wordt weggehaald
- De drukknoppen in het stijlvolle bedieningspaneel garanderen optimaal gebruiksgemak
- Het bedieningspaneel bevindt zich aan de voorzijde van het toestel
- De warmhoudplaten worden geregeld door een thermostaat en houden de koffie op een optimale temperatuur, ongeacht de inhoud
- Warmhoudplaten met Teflon, makkelijk schoon te houden
- De oververhittingsschakelaar kan aan de buitenzijde van het apparaat worden bediend
- Een hoorbaar signaal bij het einde van het filterproces
- De semi-automatische koffiezetters kunnen gemakkelijk vanaf de voorzijde bijgevuld worden
- Het filtervolume van de automatische koffiezetters kan dmv een druk op de knop ingesteld worden, tot zelfs voor één kopje
- Programmeerbare kalkreinigingsfunctie geeft aan wanneer reiniging nodig is
- Het stalen frame van het apparaat is bekleed met roestvrij chroom-nikkelstaal
- Optionele extractie functie tovert alle verrukkelijke aroma's van de koffie tevoorschijn
- Alle Millennium koffiezetters gebruiken het vers-water-doorstroom principe met elektronische bediening

## METOS M100 EN M200

De semi-automatische M100 koffiezetter heeft gemakshalve een klep aan de voorzijde om water bij te vullen. De automatische M200 is ontworpen voor een vaste wateraansluitng. De koffiezetters hebben een filterhouder en twee warmhoudplaten met Teflon-coating. Het filtervermogen is 18 liter (144 kopjes) koffie per uur, met één pot (1.8 l), gevuld in 6 minuten. Het filtervolume van de automatische M200 kan voor het gewenste aantal kopjes geprogrammeerd worden. Standaard levering; twee glazen kannen, een filterhouder en een koffiemaatglas.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 100 | 4157100 | 18 | 205x380x465 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | - | 468 |
| M 200 | 4157200 | 18 | 205x380x465 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 3/4" | 599 |

Metos M100

Metos M102

## METOS M102 EN M202

De semi-automatische M100 koffiezetter heeft gemakshalve een klep aan de voorzijde om water bij te vullen. De automatische M202 heeft een vaste wateraansluiting. De koffiezetters hebben een filterhouder en twee warmhoudplaten met Teflon-coating. Het filtervermogen is 28 liter (224 kopjes) koffie per uur, met één pot (1.8 l) gevuld in 8 minuten. Het filtervolume van de automatische M200 kan voor het gewenste aantal kopjes geprogrammeerd worden. Standaard levering; vier glazen potten, twee filterhouders en een koffiemaatglas.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 102 | 4157102 | 28 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,50 kW 16A | | 1052 |
| M 202 | 4157202 | 28 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,50 kW 16A | 3/4" | 1325 |

# METOS MT100V EN MT200V

De Metos MT100v en MT200v zetten de koffie gelijk in een thermoskan. De bovenzijde van het apparaat kan ingesteld worden tussen 275 en 385 mm. De semi-automatische MT100v koffiezetter heeft een klep aan de voorzijde om water bij te vullen. De automatische MT200v is ontworpen voor een vaste wateraansluiting. De koffiezetmachines hebben een filterhouder en twee warmhoudplaten met Teflon-coating. Het filtervermogen is 18 liter (144 kopje) koffie per uur, met één pot (2.2 l) gevuld in 7.5 minuten. Het filtervolume van de automatische MT200v kan voor het gewenste aantal kopjes geprogrammeerd worden. Standaard levering; , een filterhouder en een koffie maatglas. Levering zonder thermos.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MT 100v | 4157110 | 18 | 205x380x545/655 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | - | 496 |
| MT 200v | 4157210 | 18 | 205x380x545/655 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | 3/4" | 822 |

Metos MT100v

# METOS M100W EN M200W

De Metos M100W en M200W hebben een 2 liter heetwatertank. De semi-automatische M100W koffiezetter heeft een klep aan de voorzijde om water bij te vullen. De automatische M200W is ontworpen voor een vaste wateraansluiting. Het vullen van de heetwatertank gebeurt ook automatisch. De koffiezetmachines hebben een filterhouder, een 2 liter heetwatertank met kraan en twee warmhoudplaten met Teflon-coating. Het filtervermogen is 14 liter (112 kopjes) koffie per uur, met één pot (1.8 l) gevuld in 8 minuten. Het heetwater vermogen is 16 liter per uur. Het filtervolume van de automatische M200W kan voor het gewenste aantal kopjes geprogrammeerd worden. Standaard levering; twee glazen kannen, een filterhouder, een MW druppelstop en een koffiemaatglas.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 100W | 4157104 | 14/16 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,35 kW 16A | - | 1249 |
| M 200W | 4157204 | 14/16 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,35 kW 16A | 3/4" | 1431 |

Metos M200W

# METOS M202W

Het Metos M202W model heeft een 2 liter heetwatertank. Het automatisch model M202W is ontworpen voor een vaste wateraansluiting. Het vullen van de heetwatertank gebeurt ook automatisch. De koffiezetmachines hebben twee filterhouders, een 2 liter heetwatertank en 4 warmhoudplaten met Teflon-coating. Het filtervermogen is 36 liter (288 kopjes) koffie per uur, met één pot (1.8 l) gevuld in 6 minuten. Het heetwatervermogen is 21 liter per uur. Het filtervolume van de automatische M202W kan voor het gewenste aantal kopjes geprogrammeerd worden. Standaard levering; vier glazen kannen, twee filterhouders, een MW druppelstop en een koffiemaatglas.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 202W | 4157206 | 36/21 | 620x380x465 | 400V 3N~ 6,60 kW 16A | 3/4" | 2179 |

Metos MT200W

# METOS MT100W, MT200W EN MT202W

De Metos MT100W, MT200W en MT202W modellen hebben een 2 liter heetwatertank. De semi-automatische MT100W heeft een handige waterklep aan de voorzijde en een klep aan de achterzijde om de watertank te vullen. De automatische MT200W en MT202W zijn ontworpen voor een vaste wateraansluiting. Het vullen van de heetwatertank gebeurt ook automatisch. De MT100W en MT200W hebben een filterhouder en een 2 liter heetwatertank met kraan. Het filtervermogen is 14 liter (112 kopjes) koffie per uur, met thermoskan (2.2 l) gevuld in 9.5 minuten. De MT202W heeft een filterhouder en een 2 liter heetwatertank, de filtercapaciteit is 36 liter (288 koffiekopjes). De capaciteit heet water is 21 liter per uur. Het filtervolume van de automatische MT200W en de MT202W kan ingesteld worden voor het gewenste aantal kopjes. De levering bevat een 2.4 liter thermoskan (2 stuks met MT202W), een filterhouder, een synthetische druipkop, een MTW druppelstop en een koffiemaatglas.

| Metos | Code | Capac. L/u | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MT100W | 4157112 | 14/16 | 420x380x650 | 230V 1~ 3,20 kW 16A | - | 1335 |
| MT200W | 4157212 | 14/16 | 420x380x650 | 230V 1~ 3,20 kW 16A | 3/4" | 1613 |
| MT202W | 4157214 | 36/21 | 620x380x650 | 400V 3N~6,30 kW 16A | 3/4" | 2518 |
| MT200wp | 4157216 | 14/16 | 420x380x595 | 230V 1~ 3,20 kW 16A | 3/4" | 1456 |

# METOS WARMHOUDPLATEN

De M21 en M22 zijn warmhoudplaten om de koffiekannen warm te houden. Het M21 model heeft één en het M22 model twee warmhoudplaten met Teflon-coating.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| M21 | 4157160 | 205x200x75 | 230V 1~ 0,07 kW 6A | 121 |
| M22 | 4157162 | 205x380x75 | 230V 1~ 0,14 kW 6A | 182 |

Metos M22

# KOFFIEMACHINES EN ACCESSOIRES

Metos X Metos XT

De Metos X is een betrouwbaar basic-model met handmatige watervulling. Het apparaat heeft een filter en twee warmhoudplaten.Het XT model is iets hoger en heeft één warmhoutplaat. Deze koffiezetter verschilt van de andere modellen van de M-reeks door de mechanische bediening. Een X100 toestel zet een 1,8 liter kan in 5-6 minuten. De capaciteit is 18 liter per uur. Het is mogelijk om een volle of een halfvolle kan te zetten. Levering met een kan en een filterhouder.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Capaciteit l/u | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| X | 4157380 | 190x370x433 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 18 | 381 |
| XT | 4157385 | 190x370x477 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 18 | 404 |

# METOS SERVEERWAGENS

Een kopje koffie of thee voor een moment van ontspanning. In ons uitgebreide aanbod van serveerwagens vindt u veelzijdige, flexibele en praktische combinaties voor een optimale service.

De serveerwagens zijn ergonomisch ontworpen, met een constructie van gemakkelijk te reinigen roestvrij staal. De wagens worden geleverd met ø 125 mm zwenkwielen, waarvan twee met rem. De koffiecontainers worden geplaatst op wagens met geleiderails, deze wagen kan tot naast de koffiezetmachine gereden worden. Er is een grote variatie aan accessoires verkrijgbaar om het gebruik van de wagens uit te breiden en te individualiseren.

Serveerwagens SK VL

Metos JR serveerwagen, schappen en dienbladen optioneel.

**Serveerwagens type SK VL**
Deze serveerwagens zijn speciaal ontworpen voor het transport van vaatwerkspoelkorven. In elke korf is ruimte voor ca. 30 koppen en schotels. In het buizenframe van de wagen zitten sleuven. Deze maken het mogelijk om op iedere gewenste hoogte uitschuifplateaus, spoel-korven en laden aan te brengen. De spoelkorven kunt u zo vanuit de serveerwagens in de afwasmachine plaatsen (en vice versa!).
De wagens hebben een duw- en trekbeugel voor eenvoudig manoeuvreren zonder te veel inspanning.
Gezien de uitgebreide combinatiemogelijkheden van de wagens is een prijsaanvraag aangeraden.

**Open serveerwagen type J**
De open serveerwagen uit deze serie is bij uitstek geschikt om koffie- en theecontainers te transporteren. De wagen is standaard uitgerust met twee zwenkwielen, waarvan één met rem. de bovenplaat heeft een lekbak en centreernokken voor de plaatsing van containers. Op de bodemplaat is ruimte voor thermoskannen en/of andere te transporteren artikelen.

**Serveerwagen JR en ST**
Deze ruime en flexibele serveerwagens zijn aan drie zijden gesloten en voorzien van een railsysteem voor uitneembare roestvrijstalen serveerbladen. Op de bladen is volop ruimte vor kopjes, schoteltjes en/of andere artikelen. Met enkele accessoires zijn deze wagens eenvoudig uit te bouwen tot veelzijdige mobiele buffetten. Deze serveerwagens zijn standaard uitgerust met een lekbakje.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Thermos | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| SK15VL | | 1020x640x1040 | 2x4 l | 1556 |
| J | 4171487 | 460x660x860 | 1x10 l | 781 |
| JR | 4171467 | 460x620x1040 | 1x10 l | 972 |
| ST | 4171469 | 525x860x1040 | 1x20 l | 1099 |
| **Accessoires** | **Code** | **Afmetingen mm** | | **Prijs €** |
| Lade | 4171494 | | Voor J/JR wagen | 108 |
| Lade | 4171496 | | Voor ST wagen | 120 |
| RVS dienblad | 4171511 | 330x395x15 mm | Voor JR/ST wagen | 64 |
| Inklapbare zijpanelen | 4171529 | | Voor JR wagen | 178 |
| Inklapbare zijpanelen | 4171531 | | Voor ST wagen | 182 |

# ACCESSOIRES

Kunststof/rvs kan

Glazen kan 1,8 l

| Accessoires | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Glazen kan 1,8 l | 4102074 | 16 |
| Kunststof/rvs kan 1,8 l | 4102077 | 47 |
| RVS kan 1,8 l | 4130868 | 47 |
| Koffiefilter, series M | 4157165 | 34 |
| Koffiefilter, series A | 4103631 | 24 |
| Theefilter, series A | 4157309 | 22 |
| Filterpapier 1000 stks | 4103166 | 24 |
| Micro-filter | 4157169 | 82 |
| Thermoskan 2,2 l | 4126575 | 112 |
| Thermos met kraan 2,4 l | 4157318 | 276 |
| Thermoskan 2 l | 4126579 | |
| Koffiestation | 4126577 | 139 |

Thermoskan 2 l

Micro-filter

Oranje filterhouder voor thee, zwart voor koffie.

Thermos 2,2 l

Thermos 2,4 l met kraan met reservemaatglas en reinigingsborstel

Koffiestation

Papierfilters

RVS kan 2 l

# METOS WATERKOKERS

Metos WKT 3

Metos WKT-D10

De Metos WKT 3n HA is een waterkoker die handmatig gevuld wordt met een volume van 3 liter, gelijk aan ongeveer 24 kopjes. De Metos WKT 3n VA heeft een vaste wateraansluiting. Verwarmingstijd is ongeveer 9 minuten tot een temperatuur van 96°C.

| Metos | Code | Capaciteit | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WKT 3n HA | 4163077 | 21 l/u | 215x280x445 | 230V1~2,1 kW 10A | - | 612 |
| WKT 3n VA | 4163078 | 21 l/u | 215x280x445 | 230V1~2,1 kW 10A | 3/4" | 751 |

De Metos WKT-D5en D10 zijn thermisch geïsoleerde waterkokers die handmatig gevuld worden met een volume van 5 liter of 10 liter. De temperatuur is met een thermostaat instelbaar tot 97°C. Verwarmingstijd van 20 tot 97°C is met de WKT-D 5 ongeveer 10 minuten en met de WKT-D 10 ongeveer 20 minuten. Kraan met peilglas dat het vulniveau aangeeft.

| Metos | Code | Capaciteit | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Wateraansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WKT-D 5n HA | 4163053 | 30 l/u | Ø 237x406 | 230V1~3,2kW 16A | - | 758 |
| WKT-D 10n HA | 4163055 | 30 l/u | Ø 307x426 | 230V1~3,2kW 16A | - | 800 |

Metos WKI

De Metos WKI waterkokers worden aan de muur bevestigd. De temperatuur is met een thermostaat instelbaar tot 97°C. Kraan met een meetglas en zwenkarm. Het automatisch vullen kan stopgezet worden tijdens het koffiezetten. Een extra zwenkarm en heetwaterkraan zijn verkrijgbaar als accessoire.

| Metos | Code | Capaciteit | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Water/afvoer aansl. | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WKI 10n | 4163086 | 30 l/u | Ø224x520 | 230V1~3,2 kW 16A | 3/4"/1/2" | 1217 |
| WKI 20n3 | 4163093 | 30 l/u | Ø304x585 | 230V1~3,2 kW 16A | 3/4"/1/2" | 1258 |
| WKI 20n6 | 4163103 | 60 l/u | Ø304x585 | 400V3N~6,6 kW 10A | 3/4"/1/2" | 1495 |
| WKI 40n | 4163121 | 90 l/u | Ø388x685 | 400V3N~9,6 kW 16A | 3/4"/1/2" | 1745 |
| WKI 60n | 4163128 | 90 l/u | Ø388x855 | 400V3N~9,6 kW 16A | 3/4"/1/2" | 1856 |
| WKI 80n | 4163131 | 180 l/u | Ø445x891 | 400V3N~19,2 kW 32A | 3/4"/1/2" | 2197 |
| **Accessoires** | **Code** | | | | | **Prijs €** |
| Kraan met zwenkarm links | 4163135 | | | | | 155 |
| Kraan met zwenkarm rechts | 4163136 | | | | | 155 |
| Kraan met twee zwenkarmen | 4163137 | | | | | 269 |

# METOS PROFIT BAR SYSTEEM

Metos Profit Bar is ontworpen voor de meest doeltreffende bars. Bedieningssnelheid, gebruiksgemak, en natuurlijk de tevredenheid van de klanten worden allen verbeterd. De beschikbare ruimte wordt efficiënt gebruikt door de enorme keuze in modulaire, stijlvolle en hoogwaardige apparaten.

De Mistral M90 en M60 flessenkoelers met glazen deuren en binnenverlichting. S-modellen met een RVS interieur en zwart epoxy geëmailleerde buitenzijde. De SS-modellen zijn volledig van RVS.

## PROFIT BAR FLESSENKOELERS

De Metos Frostar FR-90 en FR-60 zijn vriezers voor glazen en flessen, die van boven gevuld kunen worden.

| Mistral | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Capaciteit | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| M60S | 4171102 | 600x500x900 | 230V 1~ 0,2kW 6A | 120 flessen | 1655 |
| M60SS | 4171100 | 600x500x900 | 230V 1~ 0,2kW 6A | 120 flessen | 1999 |
| M90S | 4171134 | 900x500x900 | 230V 1~ 0,42kW 6A | 207 flessen | 2562 |
| M90SS | 4171130 | 900x500x900 | 230V 1~ 0,42kW 6A | 207 flessen | 3079 |
| M90S met schuifdeuren | 4171138 | 900x520x900 | 230V 1~ 0,42kW 6A | 207 flessen | 2562 |
| M90SS met schuifdeuren | 4171140 | 900x520x900 | 230V 1~ 0,42kW 6A | 207 flessen | 3079 |
| M135S | 4171148 | 1350x500x900 | 220V 1~ 1 kW 6A | 280 flessen | 3857 |
| M135SS | 4171150 | 1350x500x900 | 220V 1~1 kW 6A | 280 flessen | 4519 |
| TC60S | 4171142 | 600x500x1850 | 230V 1~ 0,45kW 10A | 288 flessen | 2562 |
| TC60SS | 4171144 | 600x500x1850 | 230V 1~ 0,45kW 10A | 288 flessen | 3079 |
| Extra schap S67/027 | 4171105 | Voor M60 enTC60 | | | 45 |
| Extra schap S67/028 | 4171129 | Voor M90 | | | 60 |
| Extra schap S67/029 | 4171107 | Voor M60 enTC60 | | | 45 |
| Extra schap S67/030 | 4171131 | Voor M90 | | | 60 |
| **Frostar** | **Code** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Capaciteit** | **Prijs €** |
| FR60S | 4171182 | 600x620x900 | 230V 1~ 0,65kW 6A | 105 glazen | 3179 |
| FR60SS | 4171184 | 600x620x900 | 230V 1~ 0,65kW 6A | 105 glazen | 3471 |
| FR90S | 4171208 | 900x620x900 | 230V 1~ 0,75kW 6A | 175 glazen | 3799 |
| FR90SS | 4171222 | 900x620x900 | 230V 1~ 0,75kW 6A | 175 glazen | 4372 |

Frostar modellen S=rvs buitenafwerking, wit kunststof interieur; SS=volledig rvs

# METOS BARCOOLER DISPLAYMODULES

De Metos Barcooler flessenkoelers geven u de mogelijkheid een elegant opslagsysteem neer te zetten dat zeer fraai oogt. Aan de koelmodule kunt u vier modules bouwen. "S" in de artikelcode verwijst naar rvs-afwerking. "B" betekent zwart stalen afwerking. Het onderstel is niet bij de levering inbegrepen. De Metos ontwerpservice helpt u een efficiënt barsysteem naar eigen wens te ontwerpen. Voor advies: zie de contactinformatie voorin deze catalogus.

De Profit Bar Barcooler modules geven u de mogelijkheid zelf een elegante en aantrekkelijke displaycombinatie te bouwen, volledig afgestemd op uw wensen.

| Koelmachine module | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| B16/704S | 4134705 | 400+100*x500x880 | 230V 1~ 0,25kW 6A | | 3129 |
| B16/704B | 4134706 | 400+100*x500x880 | 230V 1~ 0,25kW 6A | | 3040 |
| | | *incl. eindpanelen 50+50 mm | | | |
| **Glazen deur aanbouwmodule** | **Code** | **Afmetingen mm** | | **Capaciteit flessen** | **Prijs €** |
| B16/700S | 4134707 | 600x500x880 | | 130 | 1466 |
| B16/700B | 4134708 | 600x500x880 | | 130 | 1377 |
| **Deur aanbouwmodule** | **Code** | **Afmetingen mm** | | **Capaciteit flessen** | **Prijs €** |
| B16/701S | 4134709 | 600x500x880 | | 130 | 1314 |
| B16/701B | 4134710 | 600x500x880 | | 130 | 1248 |
| **Lade aanbouwmodule** | **Code** | **Afmetingen mm** | | **Capaciteit flessen** | **Prijs €** |
| B16/702S | 4134711 | 600x500x880 | | 70 | 1689 |
| B16/702B | 4134712 | 600x500x880 | | 70 | 1611 |
| **Wijnkoeler aanbouwmodule** | **Code** | **Afmetingen mm** | | **Capaciteit flessen** | **Prijs €** |
| B16/703S | 4134713 | 600x500x880 | | 34 | 1634 |
| B16/703B | 4134714 | 600x500x880 | | 34 | 1558 |

De eiland serie is speciaal voor bars waar flessenkoeling in het midden van de bar opgesteld staan.
Deze eiland uitvoeringen zijn uitgerust met dubbele deuren.

| Eiland | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | flessen | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Koeling module B16/900S | 4134720 | 400+100*x600x880 | 230V 1~ 0,3kW 6A | | 3542 |
| Koeling module B16/900B | 4134721 | 400+100*x600x880 | 230V 1~ 0,3kW 6A | | 3358 |
| Glazen deur aanbouw B16/910S** | 4134722 | 500x600x880 | | 150 | 1750 |
| Glazen deur aanbouw B16/910B** | 4134723 | 500x600x880 | | 150 | 1689 |
| **met dubble deuren | | *incl. eindpanelen 50+50 mm | | | |

| Accessoires | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Extra licht B17/001 | 4134717 | | 119 |
| Extra schap B17/002 | 4134718 | | 75 |
| Onderstel B17/003 | 4134719 | 450x150 mm | 102 |

# DE METOS SHAKERS

Metos Shaker M2

De Metos Shaker is elegant, efficiënt en ontworpen voor zwaar gebruik door veeleisende gebruikers en is geconstrueerd uit geanodiseerd aluminium en roestvrij staal. Beker en mengblad zijn beide van roestvrij staal. De inhoud van de beker is 1 liter. Grote rubberen poten houden het toestel stevig op het werkblad.

| Produit | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Shaker M1 | 4117964 | 170x190x485 | 230V1~ 0,1 kW 6A | 313 |
| Shaker M2 | 4117966 | 300x190x485 | 230V1~ 0,2 kW 6A | 522 |
| Shaker beker | 4117969 | rvs, volume 1 liter | | 75 |

Metos Shaker M1

# METOS BLENDERS

Metos Blender F1

De Metos Blender is elegant, efficiënt en ontworpen voor zwaar gebruik door veeleisende gebruikers en is geconstrueerd uit geanodiseerd aluminium en roestvrij staal. De 1,5 liter mengbeker heeft een schenktuit en is gemaakt van polycarbonaat, de 3 liter mengbeker van roestvrij staal. Het deksel heeft een vulopening. Twee mengsnelheden. Grote rubberen poten houden het toestel stevig op het werkblad.

Polycarbonaat beker

RVS beker

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Blender F1 | 4117970 | 215x155x440 | 230V1~ 0,2 kW 6A | 302 |
| Mengbeker 1,5 liter | 4117976 | Polycarbonaat | | 119 |
| **Metos** | **Code** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
| Blender F1 rvs | 4117973 | 215x155x440 | 230V1~ 0,2 kW 6A | 340 |
| Mengbeker 3 liter | 4117977 | Roestvaststaal | | 241 |

# METOS MULTIFUNCTIONELE BARHULP

De Metos GM4 combineert alle hoofdzakelijke toepassingen voor de bar: ijscrusher, citruspers, shaker en blender. Het apparaat is elegant, efficiënt en ontworpen voor zwaar gebruik door veeleisende gebruikers en is geconstrueerd uit geanodiseerd aluminium en roestvrij staal. De shaker-beker heeft een volume van 1 lit. en die van de blender 1,5 lit. De grote rubberen voeten houden de GM4 stevig op het werkblad.

| Product | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| GM4 | 4117060 | 320x600x540 | 230V1~ 0,9 kW 10A | 1601 |
| **Accessoires:** | | | | **Prijs €** |
| Shaker beker 1 L | 4117969 | Roestvaststaal | | 75 |
| Mengbeker 1,5 L | 4117976 | Polycarbonaat | | 119 |

Metos GM4 multifunctionele barhulp

# METOS IJS-CRUSHER

De Metos Icerobot ijs-crusher vergruist ijsblokjes van alle maten in de gewenste schilfergrootte. De constructie is geheel van roestvrij staal. De capaciteit van dit toestel is ongeveer 6 kg ijsblokjes per minuut. Bij levering is een GN 1/3-150-bak inbegrepen met een volume van ongeveer 3 kg. De bak wordt bij gebruik onder de crusher geplaatst.

| Ijs-crusher | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Icerobot | 4162120 | 245x430x490 | 230V1~ 0,2 kW 10A | 1637 |

Metos Icerobot ijs-crusher

# METOS CITRUSPERS

De Metos citruspers is elegant, efficiënt en ontworpen voor zwaar gebruik door veeleisende gebruikers. De constructie is van geanodiseerd aluminium. De S40 heeft een transparant kunststof deksel. Grote rubberen voeten houden de pers stevig op het werkblad. U kunt kiezen tussen de S40 aangedreven pers en de S55 automatische pers.

| Citruspers | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| S40 | 4117048 | 200x225x340 | 230V1~ 0,25 kW 6A | 302 |
| S55 | 4117051 | 180x270x360 | 230V1~ 0,3 kW 6A | 464 |

De Metos S40 citruspers

De Metos S55 citruspers

# METOS SAPDISPENSER

De Metos sapdispenser houdt het sap vers en fris. Het transparante reservoir van 11,5 liter is uitgerust met een mixer, een verdamper en een schaalverdeling. Het reservoir sluit perfect aan, maar is toch eenvoudig te demonteren en gemakkelijk te reinigen. Onder het kraantje vindt u een demontabele druppelvanger. Het reservoir en het deksel zijn van een hoogwaardige kunsstof. De sapdispenser kan geleverd worden met 1, 2 of 3 reservoirs.

| Sapdispenser | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| VL112, 1 reservoir | 4143313 | 190x460x670 | 230V1~ 0,23 kW 10A | 787 |
| VL223, 2 reservoirs | 4143338 | 320x460x670 | 230V1~ 0,38 kW 10A | 992 |
| VL334, 3 reservoirs | 4162845 | 480x460x670 | 230V1~ 0,38 kW 10A | 1348 |

Metos VL112 sapdispenser

# METOS IJSBLOKJESMACHINES

CB184A tafelmodel

De Metos ijsblokjes-, schilferijs- en crushed-icemachines zijn zeer betrouwbare en elegante ijsmachines voor zwaar en continu gebruik. De uitgebreide serie omvat alle modellen en maten die nodig zijn in restaurants, winkels en hotelkeukens. De afwerking van de buitenzijde is geheel van gemakkelijk schoon te maken, duurzaam roestvrij staal: AISI 304. Het gebruikte koelmiddel is het milieuvriendelijke R404, vrij van CFK's. Alle modellen worden geleverd met een wateraansluiting met 3/4" diameter. De condensator van de CB- en GB- modellen is uitgerust met een luchtfilter, dat gemakkelijk geopend kan worden om te reinigen. Alle modellen zijn ook verkrijgbaar met waterkoeling, prijs op aanvraag.

Ijsblokjes grootte: 13g

Perfect gevormde blokjes

Straalbuizen van RVS

Handige dispenser

Betrouwbare technologie

Bunker met grote deuren

Koud en droog ijs

Wasbare filters

DSS42 tafelmodel met ijsblokjes dispenser

## TAFELMODELLEN

| Metos | Code | Ijsproductie* | Opslagbunker | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 184A | 4131366 | 19 kg/24 u | 4 kg | 355x404x590 | 230V1~0,32 kW 10A | 1031 |
| CB 249A | 4162002 | 24 kg/24 u | 9 kg | 390x460x690 | 230V1~0,35 kW 10A | 1207 |

Koud water aansluiting 3/4"

## TAFELMODEL MET IJSBLOKJES DISPENSER

| Metos | Code | Ijsproductie* | Opslagbunker | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DSS 42 | 4163777 | 45 kg/24 u | 12 kg | 500x630x920 | 230V1~0,45 kW 10A | 2511 |

Koud water aansluiting 3/4"

Vloermodellen CB316A, 425A

## IJSBLOKJESMACHINE, VLOERMODEL

| Metos | Code | Ijsproductie* | Opslagbunker | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 316A | 4131389 | 32 kg/24 u | 16 kg | 500x580x800 | 230V1~0,35 kW 10A | 1512 |
| CB 425A | 4131396 | 45 kg/24 u | 25 kg | 500x580x870 | 230V1~0,45 kW 10A | 1585 |
| CB 640A | 4131406 | 65 kg/24 u | 40 kg | 738x600x1030 | 230V1~0,65 kW 10A | 2109 |
| CB 955A | 4162027 | 90 kg/24 u | 55 kg | 738x600x1130 | 230V1~0,85 kW 10A | 2463 |
| CB 1265A | 4171656 | 125 kg/24 u | 65 kg | 840x740x1185 | 230V1~1,05 kW 10A | 3135 |
| CB 1565A | 4171663 | 155 kg/24 u | 65 kg | 840x740x1185 | 230V1~1,4 kW 10A | 3338 |
| VB 250A* | 4162060 | 105 kg/vrk | 35 kg | 738x600x1190 | 230V1~0,85 kW 10A | 2369 |

* ijsblokjes grootte: 7 g

Koud water aansluiting 3/4"

Vloermodellen CB640, CB955, CB1265, CB1565, GB902, GB1555

## CRUSHED-ICE MACHINE, VLOERMODEL

| Metos | Code | Ijsproductie* | Opslagbunker | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GB 902A | 4162068 | 90 kg/24 u | 20 kg | 500x660x800 | 230V1~0,5 kW 10A | 2739 |
| GB 1555A | 4162070 | 150 kg/24 u | 55 kg | 738x690x1130 | 230V1~0,65 kW 10A | 3228 |

Koud water aansluiting 3/4"

*= dagelijkse capaciteit zal alleen bereikt worden in omstandigheden waarin de omgevingstemperatuur 21°C is en de temperatuur van het kraanwater 15°C is. Naarmate kouder water wordt gebruikt, zal de capaciteit toenemen.

# IJSBLOKJESMACHINES ZONDER OPSLAGBUNKER

| Metos | Code | Ijsproductie* | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| C80 | 4162034 | 90 kg/24 u | 862x470x620 | 230V1~0,85 kW 10A | **2626** |
| C150 | 4162041 | 155 kg/24 u | 862x555x720 | 230V1~1,4 kW 10A | 3212 |
| C300 | 4162059 | 300 kg/24 u | 1250x580x848 | 230V1~2,6 kW 16A | 5185 |
| **VM-modellen produceren dunne ijsblokjes van 7 gram:** | | | | | |
| VM350 | 4162061 | 140 kg/24 u | 540x544x707 | 230V1~1,4 kW 10A | 2484 |
| VM500 | 4162062 | 225 kg/24 u | 770x550x805 | 230V1~1,55 kW 10A | 3220 |
| VM900 | 4162064 | 415 kg/24 u | 770x550x805 | 230V1~2,7 kW 16A | 4339 |

Koud water aansluiting 3/4"

Ijsblokjesmachine C80/150/300 en VM500/900 om op een opslagbunker te plaatsen

# CRUSHED -ICE MACHINES ZONDER OPSLAGBUNKER

| Metos | Code | Ijsproductie* | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| G250A | 4162100 | 250 kg/24 u | 640x470x700 | 230V1~1,05 kW 10A | 4230 |
| G500A | 4162102 | 500 kg/24 u | 640x470x700 | 230V1~1,5 kW 10A | 5225 |
| G1000A | 4162104 | 1000 kg/24 u | 934x684x700 | 400V3N~3,7 kW 10A | 10515 |

Koud water aansluiting 3/4"

Crushed-ice machines: G250, G500 en G1000 om op een opslagbunker te plaatsen

# SCHILFERIJS MACHINES ZONDER OPSLAGBUNKER

Een doeltreffende, cilindervormige verdamper bevriest het verstuifde water. Het geproduceerde ijs is droog en koud (-8°C). De ijsschilfers zijn vooral geschikt voor vissers, winkeleigenaars, vlees- en bakkerij-industrieën en de uitstalling van delicatessen in winkels.

| Metos | Code | Ijsproductie* | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Muster 350 | 4162108 | 320 kg/24 u | 900x588x705 | 230V1~2,1 kW 16A | 8213 |
| Muster 800 | 4162115 | 850 kg/24 u | 1107x700x880 | 400V3N~4,6 kW 10A | 12512 |

Koud water aansluiting 3/4"

Verzamel schilferijsmachine om op een opslagbunker te plaatsen

# IJS OPSLAGBUNKER

De binnen- en buitenwand van de bak zijn van gepolijst roestvrij staal AISI 304, met een isolatie van 40-50 mm. De bakken bestaan uit twee delen die losgemaakt kunnen worden wanneer u in een smalle ruimte dient te werken. Er is een afvoeraansluiting voor het smeltwater.

| Metos | Code | Opslagbunker | Voor model | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| T180-C80 | 4171896 | 180 kg | C80 | 862x840x850/950 | 1421 |
| T180-C150 | 4171889 | 180 kg | C150 | 862x840x850/950 | 1421 |
| T180-VM350 | 4171902 | 180 kg | VM350 | 862x840x850/950 | 1502 |
| T180-VM500/900 | 4171894 | 180 kg | VM500/900 | 862x840x850/950 | 1472 |
| T120-G250/500 | 4171892 | 120 kg | G250/500 | 862x840x850/950 | 1443 |
| T380-C150 | 4171898 | 380 kg | C150 | 1250x900x1000/1100 | 2372 |
| T380-C300 | 4171906 | 380 kg | C300 | 1250x900x1000/1100 | 2235 |
| T380-VM500/900 | 4171900 | 380 kg | VM500/900 | 1250x900x1000/1100 | 2372 |
| T280-G250/500 | 4171904 | 280 kg | G250/500 | 1250x900x1000/1100 | 2302 |
| T280-G1000 | 4171912 | 280 kg | G1000 | 1250x900x1000/1100 | 2302 |
| T400-M350 | 4171908 | 400 kg | M350 | 1250x900x1000/1100 | 2235 |
| T400-M800 | 4171910 | 400 kg | M800 | 1250x900x1000/1100 | 2235 |

Opslagbunker voor ijsblokjes-, crushed-ice en schilferijsmachines

# WAGENTJES VOOR IJSBLOKJES EN CRUSHED-ICE

Bij levering van dit toestel zijn inbegrepen: een steunkader en vergaarbak, waarop de ijsblokjesmachine gemonteerd kan worden. Het wagentje is gemaakt van schokbestendig plastic. Grote duwhendels en rubberen wielen vergemakkelijken het vervoer. Er is een afvoeraansluiting met kraantje voor het smeltwater.

| Metos | Code | Capaciteit | Voor model | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Roller Bin G250/500 | 4171984 | 70 kg, bak 17 kg | G250/500 | 795x970x1285 | 2273 |
| Double Roller Bin C150 | 4171986 | 2x70 kg, bak 40 kg | C150 | 1560x970x1485 | 4570 |
| Double Roller Bin C300 | 4171988 | 2x70 kg, bak 40 kg | C300 | 1560x970x1485 | 4500 |
| Double Roller Bin VM500/900 | 4171996 | 2x70 kg, bak 40 kg | VM500/900 | 1560x970x1485 | 4570 |
| Double Roller Bin G250/500 | 4171990 | 2x70 kg, bak 40 kg | G250/500 | 1560x970x1485 | 4570 |
| Double Roller Bin G1000 | 4171992 | 2x70 kg, bak 40 kg | G1000 | 1560x970x1485 | 4570 |
| Double Roller Bin M350 | 4171994 | 2x70 kg, bak 40 kg | M350 | 1560x970x1485 | 4500 |
| Double Roller Bin M800 | 4171995 | 2x70 kg, bak 40 kg | M800 | 1560x970x1485 | 4703 |

Roller Bin wagen voor opslagbunker; plus bak

*= dagelijkse capaciteit zal alleen bereikt worden in omstandigheden waarin de omgevingstemperatuur 21°C is en de temperatuur van het kraanwater 15°C is. Naarmate kouder water wordt gebruikt, zal de capaciteit toenemen.

# METOS GN CONTAINERS

De Metos GN containers zijn gemaakt van stevig, roestvrij staal 18/8, en zijn gemakkelijk te reinigen. Ze bestaan in verschillende formaten, zowel geperforeerd als met handgrepen. Plastic en GN containers zijn compatibel : een plastic deksel past probleemloos op een stalen container en omgekeerd. Metos GN containers zijn compatibel met alle Metos materiaal.

- Elegant en duurzaam
- Afgerond ontwerp
- Voor voedselbereiding, transport en bediening

| GN BAKKEN | Code | Afmetingen/Volume | Prijs € |
|---|---|---|---|
| GN 2/1-20 | 4329844 | 650x530 mm | 39 |
| GN 2/1-40 | 4329852 | 10 liter | 48 |
| GN 2/1-65 | 4329817 | 18,5 | 51 |
| GN 2/1-100 | 4329816 | 28,5 | 67 |
| GN 2/1-150 | 4329815 | 42,5 | 97 |
| GN 2/1-200 | 4329814 | 57,5 | 133 |
| GN 2/3-20 | 4329846 | 325x354 mm | 23 |
| GN 2/3-40 | 4329851 | 3 liter | 26 |
| GN 2/3-65 | 4329825 | 5,5 | 27 |
| GN 2/3-100 | 4329824 | 9,0 | 29 |
| GN 2/3-150 | 4329823 | 13 | 40 |
| GN 2/3-200 | 4329822 | 18 | 63 |
| GN 1/1-20 | 4329845 | 325x530 mm | 21 |
| GN 1/1-40 | 4329853 | 5,0 | 26 |
| GN 1/1-65 | 4329821 | 9,0 | 28 |
| GN 1/1-100 | 4329820 | 14 | 31 |
| GN 1/1-150 | 4329819 | 21 | 50 |
| GN 1/1-200 | 4329818 | 28 | 64 |
| GN 1/2-20 | 4329847 | 325x265 mm | 17 |
| GN 1/2-40 | 4329854 | 2,0 | 21 |
| GN 1/2-65 | 4329829 | 4,0 | 20 |
| GN 1/2-100 | 4329828 | 6,5 | 23 |
| GN 1/2-150 | 4329827 | 9,5 | 31 |
| GN 1/2-200 | 4329826 | 12,5 | 46 |
| GN 1/3-40 | 4329850 | 325x176 / 1,5 | 16 |
| GN 1/3-65 | 4329833 | 2,5 | 19 |
| GN 1/3-100 | 4329832 | 4,0 | 21 |
| GN 1/3-150 | 4329831 | 5,7 | 34 |
| GN 1/3-200 | 4329830 | 7,8 | 37 |
| GN 1/4-65 | 4329837 | 265x162 / 1,8 | 19 |
| GN 1/4-100 | 4329836 | 2,8 | 21 |
| GN 1/4-150 | 4329835 | 4,0 | 39 |
| GN 1/4-200 | 4329834 | 5,5 | 43 |
| GN 2/4-65 | 4329807 | 3,8 | 31 |
| GN 2/4-100 | 4329806 | 6,0 | 56 |
| GN 1/6-65 | 4329841 | 176x162 / 1,0 | 34 |
| GN 1/6-100 | 4329840 | 1,6 | 37 |
| GN 1/6-150 | 4329839 | 2,4 | 41 |
| GN 1/6-200 | 4329838 | 2,9 | 53 |
| GN 1/9-65 | 4329843 | 176x108 / 0,6 | 19 |
| GN 1/9-100 | 4329842 | 1,0 | 23 |

# METOS GN CONTAINERS

| Deksels | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 2/3 deksel | 4329979 | 23 |
| GN 1/1 deksel | 4329978 | 26 |
| GN 1/2 deksel | 4329980 | 16 |
| GN 1/3 deksel | 4329981 | 14 |
| GN 1/4 deksel | 4329982 | 15 |
| GN 2/4 deksel | 4329860 | 26 |
| GN 1/6 deksel | 4329983 | 12 |
| GN 1/9 deksel | 4329947 | 14 |
| GN 1/1 d. met scharnieren | 4329856 | 86 |
| GN 1/1 met lepelopening | 4329972 | 29 |
| GN 2/3 met lepelopening | 4329973 | 26 |
| GN 1/2 met lepelopening | 4329974 | 21 |
| GN 1/3 met lepelopening | 4329975 | 19 |
| GN 1/4 met lepelopening | 4329976 | 18 |
| GN 1/6 met lepelopening | 4329977 | 15 |

| Deksels | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 2/3 afsluitbaar deksel | 4329989 | 73 |
| GN 1/1 afsluitbaar deksel | 4329988 | 88 |
| GN 1/2 afsluitbaar deksel | 4329990 | 63 |
| GN 1/3 afsluitbaar deksel | 4329991 | 60 |
| GN 1/4 afsluitbaar deksel | 4329992 | 48 |
| GN 1/6 afsluitbaar deksel | 4329993 | 53 |

| Roosters | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Rooster GN 2/1 roestvrij staal | 4288118 | 43 |
| Rooster GN 1/1 roestvrij staal | 4106657 | 29 |

| Geperforeerd | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 2/3-100 | 4329735 | 55 |
| GN 1/1-60 | 4329969 | 51 |
| GN 1/1-100 | 4329971 | 58 |
| GN 1/1-150 | 4329970 | 80 |
| GN 1/1-200 | 4329967 | 104 |
| GN 1/2-60 | 4329968 | 34 |
| GN 1/2-100 | 4329966 | 40 |
| GN 1/2-150 | 4329961 | 58 |
| GN 1/2-200 | 4329960 | 70 |

| Handgrepen/geperforeerd | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 1/1-60 | 4329911 | 66 |
| GN 1/1-100 | 4329910 | 74 |
| GN 1/1-150 | 4329909 | 93 |
| GN 1/1-200 | 4329908 | 121 |
| GN 1/2-60 | 4329915 | 47 |
| GN 1/2-100 | 4329914 | 54 |
| GN 1/2-150 | 4329913 | 71 |
| GN 1/2-200 | 4329912 | 87 |

| Handgrepen | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 2/3-65 | 4329782 | 44 |
| GN 2/3-100 | 4329783 | 46 |
| GN 2/3-150 | 4329784 | 57 |
| GN 2/3-200 | 4329785 | 83 |
| GN 1/1-65 | 4329778 | 45 |
| GN 1/1-100 | 4329779 | 51 |
| GN 1/1-150 | 4329780 | 68 |
| GN 1/1-200 | 4329781 | 87 |
| GN 1/2-65 | 4329786 | 41 |
| GN 1/2-100 | 4329787 | 43 |
| GN 1/2-150 | 4329788 | 48 |
| GN 1/2-200 | 4329789 | 63 |
| GN 1/3-65 | 4329790 | 36 |
| GN 1/3-100 | 4329791 | 40 |
| GN 1/3-150 | 4329792 | 53 |
| GN 1/3-200 | 4329793 | 59 |
| GN 1/4-65 | 4329794 | 31 |
| GN 1/4-100 | 4329795 | 36 |
| GN 1/4-150 | 4329796 | 50 |
| GN 1/4-200 | 4329797 | 57 |
| GN 1/6-65 | 4329798 | 34 |
| GN 1/6-100 | 4329799 | 37 |
| GN 1/6-150 | 4329800 | 41 |
| GN 1/6-200 | 4329801 | 53 |

| Geperforeerde platen | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Geperforeerde plaat GN1/1 | 4329813 | 39 |
| Geperforeerde plaat GN1/2 | 4329811 | 26 |
| Geperforeerde plaat GN1/3 | 4329810 | 22 |
| Geperforeerde plaat GN1/4 | 4329809 | 19 |
| Geperforeerde plaat GN2/3 | 4329812 | 31 |

# PLASTIC METOS GN CONTAINERS

| Plastic | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 1/1-65, plastic | 4329907 | 22 |
| GN 1/1-100, plastic | 4329906 | 26 |
| GN 1/1-150, plastic | 4329905 | 34 |
| GN 1/1-200, plastic | 4329904 | 42 |
| GN 1/2-65, plastic | 4329903 | 14 |
| GN 1/2-100, plastic | 4329902 | 16 |
| GN 1/2-150, plastic | 4329901 | 21 |
| GN 1/2-200, plastic | 4329900 | 25 |
| GN 1/3-65, plastic | 4329899 | 10 |
| GN 1/3-100, plastic | 4329898 | 12 |
| GN 1/3-150, plastic | 4329897 | 15 |
| GN 1/3-200, plastic | 4329896 | 18 |
| GN 1/4-65, plastic | 4329895 | 9 |
| GN 1/4-100, plastic | 4329894 | 9 |
| GN 1/4-150, plastic | 4329893 | 12 |
| GN 2/4-65, plastic | 4329721 | 17 |
| GN 2/4-100, plastic | 4329722 | 21 |
| GN 1/6-65, plastic | 4329892 | 6 |
| GN 1/6-100, plastic | 4329891 | 7 |

| Plastic | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| GN 1/6-150, plastic | 4329890 | 9 |
| GN 1/9-65, plastic | 4329889 | 5 |
| GN 1/9-100, plastic | 4329888 | 7 |
| GN 1/1 deksel, plastic | 4329887 | 20 |
| GN 1/2 deksel, plastic | 4329886 | 11 |
| GN 1/3 deksel, plastic | 4329885 | 9 |
| GN 1/4 deksel, plastic | 4329884 | 7 |
| GN 2/4 deksel, plastic | 4329723 | 10 |
| GN 1/6 deksel, plastic | 4329883 | 5 |
| GN 1/9 deksel, plastic | 4329882 | 4 |
| GN 1/1 deksel met opening | 4329881 | 22 |
| GN 1/2 deksel met opening | 4329880 | 14 |
| GN 1/3 deksel met opening | 4329879 | 11 |
| GN 1/4 deksel met opening | 4329878 | 10 |
| GN 1/6 deksel met opening | 4329877 | 8 |
| GN 1/1 geperforeerde plaat | 4329876 | 18 |
| GN 1/2 geperforeerde plaat | 4329875 | 9 |
| GN 1/3 geperforeerde plaat | 4329874 | 7 |
| GN 1/6 geperforeerde plaat | 4329873 | 5 |

De elegante Metos GN containers zijn handig om op te dienen en om voedsel te bewaren. Schokbestendig, transparant plastic, temperatuur bereik van –30°C tot +120°C. De deksels passen op stalen containers. Aan de zijkant vindt u een meetschaal.

# METOS SOEPKETEL

Met roestvrijstalen binnenpot en deksel. De buitenwand is van roestbestendig aluminium. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Traploos instelbaar en met "override" thermostaat alsmede automatische beveiliging om oververhitting van elementen en bedrading te voorkomen en zowel met water als droog te verhitten.

| Metos | Inhoud | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Soeppot | 11 liter | ø340 h 330 | 230V1~ 0,75 kW | 519 |

Metos soeppot

# METOS DROP-IN SOEPPOT EN BAIN-MARIE

Metos drop-in soeppot

De inhoud van de drop-in soeppot is 9 liter. Flens voor inhangen in het buffet. 2 handgrepen. Het deksel met scharnieren is uitgerust met een lepeluitsparing. Bedieningspaneel met regelbare thermostaat.

| Metos | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|
| Inbouw soeppot met binnenpan en scharnierend deksel | 230V1~ 0,85 kW 10A | 678 |
| Binnenpan 9 lit. met handgrepen - los | | 116 |
| Scharnierend deksel geheel RVS - los | | 171 |

# METOS CHAFING-DISH GN 1/1

Roestvrijstaal 18/10 – compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel en roestvrijstalen branders. Gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring electrisch verhittingselement, thermostatisch regelbaar.

| Metos | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Chafing-dish GN 1/1 | 310hx650x360 | | 457 |
| Elektrische verhitting | | 230V1~ 0,6 kW | 409 |

Chafing-dish GN 1/1

Elektrische verhitting

Metos etagère voor glazen en kopjes

# METOS ETAGÈRE VOOR GLAZEN EN KOPJES

De stijlvolle en handige Metos etagère voor glazen en kopjes is geschikt voor een variatie aan kopjes, glazen en borden. Tot 150 glazen passen erop. Het frame van de stevige etagère is van roestvrij staal. De schappen van dik, schokbestendig glas draaien gemakkelijk op kogellagers. Dankzij de vormgeving van deze etagère is het eenvoudig om het juiste kopje of glas te pakken. De diameters van de schappen zijn 55, 50 en 44 cm en hebben rails rondom.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Etagère voor glazen | 2025319 | Ø 550x600 | 739 |

Solanka

# METOS CC-32 COMBI-SNIJDER

De Metos CC-32 combi-snijder - een groentesnijder en hakmolen ineen.

Zeer geschikt voor de kleine professionele keuken is de Metos CC-32, een combi-snijder, leverbaar in verschillende combinaties voor 10-80 porties per dag. Het hulpstuk voor de groentesnijder verwerkt ongeveer 2 kg. groenten per minuut, afhankelijk van de gebruikte schijf. Het hulpstuk voor de hakmolen heeft een roestvrijstalen kom van 3 liter met een capaciteit van ongeveer 1,5 liter vloeibaar product zoals soepen, sauzen, desserts etc. Vlees, vis en andere vaste ingrediënten kunnen per kilogram gehakt worden. U krijgt het beste resultaat wanneer deze eerst in blokjes van 3x3 cm gesneden zijn.

Het bevestigen van de groentesnijder en de hakmolen aan de CC-32 is snel en gemakkelijk. Het groentesnijder-hulpstuk, de snijschijven, het deksel van de hakmolen, de schraper en het mes kunnen in de vaatwasser. De CC-32 neemt zeer weinig ruimte in en is gemakkelijk opzij te zetten wanneer hij buiten gebruik is. Een GN1/2-150 bak voor de groentesnijder past op het werkblad.

De snelheden van de groentesnijder CC-32 zijn 550 tpm, en van de hakmolen 1500 tpm. De motor is beveiligd tegen oververhitting. De CC-32 weegt 8,6 kg, het groentesnijder-hulpstuk 1,0 kg, de schijven ongeveer 0,4 kg. Hakmolenkom met mes 1,4 kg. Beveiliging klasse IP34, Geluidsniveau ca. 82 dBA

Metos CC-32 combi-snijder is leverbaar in de volgende combinaties:
- Groentesnijder CC-32, inclusief motorhuis
- Groentesnijder CC-32 met 3 schijven
- Hakmolen CC-32, inclusief motorhuis en compleet hakmolen-hulpstuk
- Combi-snijder CC-32, inclusief zowel hakmolen- en groentesnijderhulpstukken en 3 snijschijven voor de groentesnijder.
- Hakmolenkom, deze kan apart worden aangeschaft om zo de groentesnijder CC-32 te completeren.

**Standaard schijf**
10 mm
voor vaste ingrediënten.

**Fijne schijf**
1 mm, 1,5 mm, 2 mm, 4 mm, 6 mm, 15 mm
voor vaste, zachte of sappige ingrediënten en het raspen van kool.

**Ribbelsnijder**
4,5 mm
voor decoratieve schijfjes

**Blokjesschijf**
10x10 mm
15x15 mm
wordt gebruikt met snijkop

**Rasp/shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 en 10 mm
om aardappelen, wortelen, kaas en kool te verwerken.

**Fijne rasp**
Voor noten en beschuit.

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm
voor wortelen, komkommer etc.

**Zachte blokjes** -
pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm, 10x10x10mm, 12x12x12mm, 15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

| Metos | Code | Afmetingen mm | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Groentesnijder CC-32 | 4221016 | 285x350x465 | groentesnijder CC-32 zonder schijven | 1115 |
| Groentesnijder CC-32 + 3-pak | 4221018 | 285x350x465 | groentesnijder CC-32 met 3 schijven: 2 en 4 mm fijne schijf, 2 mm rasp | 1302 |
| Hakmolen CC-32 | 4221020 | 285x350x440 | CC-32 motorhuis met hakmolen-hulpstuk en 3 lit. kom | 1252 |
| Combi-snijder CC-32 + 3-pak | 4221022 | 285x350x465 | groentesnijder, hakmolen, CC-32 met 3 schijven: 2 en 4 mm fijne schijf, 2 mm rasp CC-32 motorhuis met hakmolen-hulpstuk en 3 lit. kom | 1576 |
| Hakmolen kom CC-32 | 4221024 ø 220 x 205 | | compleet met 3 lit. kom, mes en deksel met schraper | 311 |
| Ophangrek | 4087517 | | voor 3 schijven | 24 |

Elektr. aansluiting 230V 1~ 50Hz 1,0 kW 10A

# METOS RG-100 GROENTESNIJDER

De RG-100 raspt en snijdt zowel plakjes, blokjes als reepjes. Deze machine verwerkt allerlei ingrediënten zoals fruit, groenten, wortelen, champignons, brood en noten. De vlijmscherpe snijkoppen zijn vervaardigd uit gehard roestvrij staal zodat ze zelfs fijne, gelijkvormige plakjes tomaat kunnen snijden. De 17 makkelijk verwisselbare schijven verzekeren perfect gesneden producten met de juiste grootte en de best behouden weefselstructuur.

De RG-100 neemt maar weinig ruimte in en een GN/1/1-100 bak past onder de snijder op het werkblad. Werken met de naar u toe gerichte snijder is gemakkelijk en snel. De vultrechter heeft een wijde opening. Dit scheelt in het voorbereidende werk aangezien de meeste ingrediënten zonder voorsnijden in het apparaat kunnen. Wanneer de pers naar buiten wordt gekanteld, kan de toevoer met beide handen worden gevuld. Langwerpige ingrediënten, zoals komkommers, kunnen onophoudelijk tot plakjes verwerkt worden met de wijde vultrechter van ø 57 mm. De Metos RG-100 snijdt tot maar liefst 5 kg/min en is geschikt voor keukens met tot 400 porties per dag.

De behuizing is vervaardigd uit aluminium, de naadloze constructie maakt schoonmaken een fluitje van een cent. Aandrijving gebeurt met een efficiënte koppeling (en niet met een riemschijf). Een beveiliging zorgt ervoor dat de snijder niet start met het deksel van de toevoer open.

De Metos RG-100 voor kleine en middelgrote keukens

**Standaard schijf**
8, 10 mm
voor vaste ingrediënten

**Blokjesschijf**
7,5x7,5 mm
10x10 mm
15x15 mm
20x20 mm LB
wordt gebruikt met standaard of fijne schijf

**Fijne schijf**
1, 1,5, 2 mm (2 messen), 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 mm
voor vaste, zachte of sappige ingrediënten en het raspen van kool. Kan ook gebruikt worden met de blokjesschijf.

**Ribbelsnijder**
4,5 mm
voor decoratieve schijfjes

**Rasp/shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 en 10 mm
om aardappelen, wortelen, kaas, brood, noten, kool, etc. te verwerken

**Fijne rasp**
voor ongekookte aardappel, droge oude kaas zoals bijv. Parmezaanse kaas en droog brood.

Om de schijven scherp te houden en voor veilig en efficiënt gebruik, is een ophangrek voor drie schijven leverbaar.

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5
4.5x4.5 mm,
6x6, 8x8 en
10x10 mm
voor wortelen, komkommer, etc. 8x8 mm : voor frites

**Zachte blokjes** -
pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm,
10x10x10mm,
12x12x12mm,
15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

De Metos RG-100 kan geplaatst worden op een in hoogte verstelbare toonbank, een onderstel of wagen (optie). Het onderstel wordt geleverd met drie uitneembare kunststof GN-bakken en is geschikt voor RG-100 en RG-250 modellen.

- Uitneembare vultrechter met scharnieren
- Ergonomische pers en een vultrechter van ø 57 mm
- Efficiënte uitvoer
- Constructie is hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken
- Startbeveiling bij open deksel of toevoer
- Groot afvoerkanaal voor snel werken
- Ergonomisch design: compartiment voor schaal aan voorzijde, naar gebruiker toegericht, vuilafstotend oppervlak, toevoer met groot handvat
- Robuust
- Motor beveiligd tegen oververhitting
- 5 kg/min en tot 400 porties per dag

**Technische specificaties**
**Machine:** behuizing van gepolijste aluminiumlegering met elox behandeld
**Motor:** uitgerust met beveiliging tegen oververhitting
**Aandrijving:** koppeling. **Beveiliging:** 2 mechanische veiligheidsschakelaars en een rem. De behuizing van de ø 185 mm schijven van aluminium of acetal kunststof, messen van roestvrij staal. Beveiliging klasse IP44, Geluidsniveau max. 70 dBA
**Snelheid:** 350 tpm.
**Netto gewicht:** Machine 16 kg, schijven ongeveer 0,5 kg.

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| RG-100 | 4127343 | 245x425x495 | 230V 1~ 50Hz 0,25 kW 10A | machine | 1662 |
| RG-100, 4-pak | 4144211 | 245x425x495 | 230V 1~ 50Hz 0,25 kW 10A | machine, snijder voor plakjes van 1.5 en 4 mm, raspschijven van 2 en 6 mm, ophangrek voor schijven | 2123 |
| RG-100, 7-pak | 4129012 | 245x425x495 | 230V 1~ 50Hz 0,25 kW 10A | machine, standaard schijf 10 mm, fijne schijven van 1.5 en 4 mm, blokjesschijf van 10x10 mm, raspschijven van 2 en 6 mm, julienne snijder van 4,5x4,5 mm, 2 stuks ophangrekken voor schijven | 2463 |
| Onderstel | 4220198 | 575x625x655 | | 1 stuks kunststof GN1/1-100 bak | 649 |
| Ophangrek | 4087517 | | | voor 3 schijven | 24 |
| Vulcilinder | 4220141 | | | | 513 |

# METOS RG-200 GROENTESNIJDER

Metos RG-200 voor middelgrote keukens

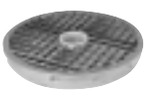
De Metos RG-200 raspt en snijdt zowel plakjes, blokjes als reepjes. Deze machine verwerkt allerlei ingrediënten zoals fruit, groenten, wortelen, champignons, kaas, brood en noten. De vlijmscherpe snijkoppen zijn vervaardigd uit gehard roestvrij staal, zodat ze zelfs fijne, gelijkvormige plakjes tomaat kunnen snijden. De 23 makkelijk verwisselbare schijven verzekeren perfect gesneden producten met de juiste grootte en de best behouden weefselstructuur.

Ondanks de kleine afmetingen is de RG-200 zeer efficiënt. Het toestel bereikt een top-efficiëntie met een veelvoud aan praktisch en technisch vernuft, zoals een extra grote vultrechter van ø 57 mm. Deze beperkt het voorbereidende werk, aangezien de meeste ingrediënten zonder voorsnijden in het apparaat kunnen. Langwerpige ingrediënten, zoals komkommers, kunnen doorlopend tot plakjes verwerkt worden. Een extra vulcilinder is optioneel; deze kan gebruikt worden voor het snijden van wokgroenten, decoratieve plakjes of groenten voor broodjes en salades. Deze vulcilinder van ø 49 mm is van aluminium, een kunststof pers wordt meegeleverd. De Metos RG-200 snijdt 6,5 kg per minuut en is geschikt voor het maken van maximaal 600 porties per dag.

Ergonomie en productiviteit gaan hand in hand: het ophangrek voor de schijven houdt deze scherp, zorgt voor veilig en efficiënt gebruik en bespaart ruimte. De RG-200 kan geplaatst worden op een, in hoogte verstelbare toonbank, een onderstel of wagen. Er zijn verschillende onderstellen en wagens leverbaar.

**Snijschijven**
6, 8, 10, 20 mm
voor vaste ingrediënten, ook voor gebruik met de blokjesschijf.

**Ribbelsnijder**
4.5 mm
voor decoratieve schijfjes.



**Blokjesschijf**
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5, 15x15, 15x15L, 20x20L mm.
voor gebruik met snijkop

**Fijne schijf, 2 messen**
0.5, 1, 1.5, 2 mm
voor vaste, zachte of sappige ingrediënten zoals wortelen, uien, komkommer of kool.

**Fijne schijf, 1 mes**
3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm
voor vaste, zachte of sappige ingrediënten zoals uien, tomaten limoenen, citroenen, bananen en champignons, ook voor salades.

**Rasp / shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm
voor het raspen van wortelen en kool. Ook voor noten, amandelen, kaas en brood.

**Fijne rasp**
voor ongekookte aardappel, droge oude kaas zoals bijv. Parmezaanse kaas en droog brood.

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8, 10x10 mm
voor wortelen en aardappelen en perfect voor soepgroenten. De schijven 8x8 en 10x10 mm voor kreukel frites.

**Schijf**
12,5 mm
voor gebruik met de 12.5x12.5 mm.
Bijv. voor wortelen, frites, kool, soepgroenten of aardappelen voor salades.

**Zachte blokjes** -
pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm, 10x10x10mm, 12x12x12mm, 15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

**Technische specificaties:**
**Machine:** behuizing geanodiseerd, gepolijst aluminium
**Schijven:** behuizing van de ø 185 mm schijven van aluminium, messen van roestvrij staal.
**Motor:** beveiligd tegen oververhitting
Beveiliging klasse IP44, Geluidsniveau max. 73 dBA
**Aandrijving:** koppeling.
**Beveiliging:** mechanische veiligheidskoppeling en rem.
**Rotatie snelheid:** 350 tpm.
**Netto gewicht:** machine 18.3 kg, schijven ongeveer 0,5 kg.

- robuust
- efficiënte uitvoer
- motor beveiligd tegen oververhitting
- uitneembare vultrechter met scharnieren
- ergonomische pers met een vultrechter van ø 57 mm
- constructie is hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken
- startbeveiliging bij open deksel of toevoer
- grote, duidelijke schakelaars en een draaghandgreep aan de achterzijde
- ergonomisch ontwerp: naar de gebruiker toegericht, ruimte voor een schaal aan de voorzijde.
- 6.5 kg/min, maximaal 600 porties per dag

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| RG-200 | 4131886 | 245x475x515/735 | 230V 1~ 50Hz 0,37 kW 10A | machine | 2350 |
| RG-200, 7-pak | 4131893 | 245x475x515/735 | 230V 1~ 50Hz 0,37 kW 10A | machine, standaard schijf 10 mm, fijne schijven van 1.5 en 4 mm, blokjesschijf 10x10 mm, rasp 2 en 6 mm, julienne snijder 4,5x4,5 mm, 2 stuks ophangrekken | 3494 |
| Onderstel | 4220198 | 575x625x655 | | 1 stuks kunststof GN1/1-100 bak | 649 |
| Ophangrek | 4087517 | voor 3 schijven | | | 24 |
| Vulcilinder | 4220141 | | | | 513 |

# METOS RG-250 GROENTESNIJDER

De Metos RG-250 voor middelgrote keukens

Een ergonomische en effciënte groentesnijder, dat is de Metos RG-250. U plaatst de machine op een verlaagde werktafel of een onderstel. De Metos RG-250 raspt en snijdt zowel plakjes, blokjes als reepjes. U kunt hem gebruiken voor ingrediënten zoals fruit, groenten, wortelen, champignons, brood en noten. Voor deze machine kunt u kiezen uit 28 verschillende schijven, bovendien zijn er 6 blokjesschijven met verschillende groottes, die u samen met de kleine of grote snijschijven kunt gebruiken.

Er is speciale aandacht besteed aan de ergonomie en hygiëne van de RG-250. De machine wordt geplaatst op een verlaagde werktafel of een onderstel, waardoor u op de comfortabele werkhoogte van 100-125 cm kunt werken. De groentesnijder is gemakkelijk schoon te maken, de vultrechter en de pers zijn afneembaar en met afwasmiddel te reinigen. Zo werkt u altijd met een optimale hygiëne.

De grote vultrechter, van maar liefst 4 liter, beperkt het voorbereidende werk, aangezien de meeste ingrediënten zonder voorsnijden in het apparaat kunnen. Langwerpige ingrediënten, zoals komkommers, kunnen doorlopend tot plakjes verwerkt worden met de wijde toevoerbuis.

De schijven voor deze machine zijn gelijk aan die van de RG-200. Als extra kunt u een aardappelgreep toepassen, samen met de 10 mm schijf of de fijne schijf. De Metos RG-250 snijdt tot maar liefst 8 kg/min en verwerkt 50 tot 800 porties per dag.

**Snijschijven**
6, 8, 10 en 20 mm
voor vaste ingrediënten, ook voor blokjes met de blokjesschijf

**Ribbelsnijder**
4,5 mm
om decoratieve, gegroefde schijfjes rode biet te maken

**Blokjesschijf**
6.25x6.25 mm
7,5x7,5 mm
10x10 mm
12.5x12.5 mm
15x15 mm,
15x15L mm,
20x20L mm,
20x20EL mm
voor blokjes met een snijschijf

**Fijne schijf, 2 messen**
0.5 mm, 1 mm, 1.5 mm, 2 mm
voor vaste en zachte ingrediënten zoals uien, wortelen, komkommer en het raspen van kool.

**Fijne schijf, 1 mes**
3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 mm
voor vaste, zachte ingrediënten zoals uien, tomaat, bananen, champignons, limoen en het raspen van kool.

**Rasp/shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 en 10 mm om wortelen, kaas, brood, noten, kool en amandelen te verwerken.

**Zachte blokjes** - pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm, 10x10x10mm, 12x12x12mm, 15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

**Fijne rasp**
om ongekookte aardappel, harde droge kaas, zoals Parmezaanse, en droog brood te raspen.

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5 mm, 6x6 mm, 8x8 mm, 10x10 mm
om wortelen en aardappelen te versnipperen. Ideaal om stoofschotels en soepen voor te bereiden. Schijven van 8x8 en 10x10 mm: voor kreukelfrites

**Schijf**
12,5 mm
voor blokjes met 12.5x12.5. Ondermeer voor wortelen, gebakken aardappelen, kool en soepgroenten of gekookte aardappelen voor salades.

**Rooster voor frites**
10 mm
snijdt rechte frites met een fijne 10 mm snijschijf

**Technische specificaties**
**Machine:** behuizing van geanodiseerd of gepolijst aluminium.
**Schijven:** behuizing van aluminium of acetal kunststof, ø 185 mm. Messen van roestvrij staal.
**Motor:** 400V 3/N/PE 50 Hz 0,55 kW, beveiligd tegen oververhitting
**Aandrijving:** koppeling
**Beveiliging:** twee veiligheidsschakelaars. Beveiliging klasse IP44 voor schakelaars klasse IP65.
**Geluidsniveau:** 72 dBA (EN31201) Snelheid: 350 tpm.
Netto gewicht: Machine 21 kg, snijschijven gemiddeld 0,5 kg.

- robuust
- hygiënisch, gemakkelijk schoon te maken
- uitneembare vultrechter met scharnieren
- grote ergonomische handgreep
- naar gebruiker toegericht, gemakkelijk in gebruik
- motor beveiligd tegen oververhitting
- spiraal trekt product naar de schijf
- 8 kg/min en tot 800 porties per dag

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| RG-250 | 4220166 | 250x450x586/735 | 400V3N~/PE 50Hz 0,55 kW 10A | machine | 3030 |
| RG-250, 7-pak | 4220173 | 250x450x586/735 | 400V3N~/PE 50Hz 0,55 kW 10A | machine, standaardschijf van 10 mm, fijne schijf van 1.5 en 4 mm, blokjesschijf 10x10 mm, raspschijven van 2 en 6 mm, julienne snijder 4,5x4,5 mm, 2 stuks ophangrekken voor schijven | 4174 |
| Onderstel | 4220198 | 575x625x655 | | 1 stuks kunststof GN 1/1-100 bak | 649 |
| Ophangrek | 4087517 | | | voor 3 schijven | 24 |

# METOS RG-350 GROENTESNIJDER

Voor grote volumes kiest u voor de RG-350. Deze machine raspt en snijdt zowel plakjes, blokjes als reepjes en is geschikt voor ingredienten zoals fruit, groenten, wortelen, champignons, brood en noten. De vlijmscherpe snijkoppen zijn vervaardigd uit gehard roestvrij staal zodat ze zelfs fijne, gelijkvormige plakjes tomaat kunnen snijden. Maar liefst 32 verwisselbare schijven verzekeren perfect gesneden producten met de juiste grootte en een constante kwaliteit.

De RG-350 is super-efficiënt en bereikt een top- efficiëntie met een veelvoud aan praktisch en technisch vernuft, zoals de taps toelopende vultrechter. **De Metos RG-350 snijdt 12 kg per minuut, de RG-350 Auto snijdt 30 kg/min.** De grote toevoeropening van maar liefst ø 195 mm beperkt het voorbereidende werk, aangezien de meeste ingrediënten zonder voorsnijden in het toestel kunnen. Langwerpige ingrediënten, zoals komkommers, kunnen doorlopend tot plakjes verwerkt worden met de wijde vulcilinder van ø 57 mm. De spiraalschroef die de schijven blokkeert, trekt de ingredienten naar de snijschijf.

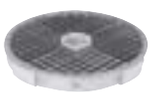
Ergonomie en productiviteit gaan hand in hand: dankzij de grote handgrepen is de RG-350 gemakkelijk te verplaatsen. Het toestel wordt geplaatst op een verlaagd onderstel of op een wagentje. Voor de schijven zijn roestvrijstalen houders te leveren. Deze kunnen aan de muur of aan een schapwagen bevestigd worden.

De RG-350 Ergo is voorzien van grote ergonomische handvaten.

**Zachte blokjes** - pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm, 10x10x10mm, 12x12x12mm, 15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

**Snijschijven**
4.5, 6, 10, 15, 20 mm
voor vaste ingrediënten, ook voor blokjes met de blokjesschijf

**Ribbelsnijder**
4.5 mm
om decoratieve, gegroefde schijfjes rode biet, komkommer en wortel te maken



**Blokjesschijf**
6.25x6.25 mm
7,5x7,5 mm
10x10 mm
12.5x12.5 mm
voor blokjes in combinatie met een snijschijf

**Grote blokjesschijf**
15x15, 20x20, 25x25 mm.
voor aardappelen, fruit, etc... met 15 & 20mm schijven of 14 & 20mm fijne schijven.

**Fijne snijschijf, 2 messen**
0.5 mm, 1 mm, 1.5 mm, 2, 3 mm
voor vaste en zachte ingredienten zoals ui, wortelen, prei, komkommer en het raspen van kool.
N.B.: de blokjesschijf dient minstens even groot te zijn als de gebruikte fijne snijschijf.

**Fijne snijschijf, 1 mes**
4, 6, 10, 14, 20 mm
voor vaste en zachte ingrediënten zoals wortelen, paprika, prei, ui, komkommer, tomaat, citrusvruchten, bananen en champignons en het raspen van kool en spruiten.
4 mm schijf om ui te snijden met een blokjesschijf van 10x10 mm of groter.

**Snijschijf**
12,5 mm
voor blokjes met de 12.5x12.5 mm en grotere blokjesschijven.
Ondermeer voor wortelen, gebakken aardappelen, soepgroenten etc.

**Rasp/shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 en 10 mm
om wortelen, droog brood, noten, kolen en amandelen te verwerken. De schijf van 8 mm is ideaal om kool te versnipperen en pizzakaas te raspen.

**Fijne rasp**
om aardappel, harde droge kaas, zoals Parmezaanse, en toast te raspen.

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5, 2.5x6, 4.5x4.5 mm, 6x6 mm, 10x10 mm
om wortelen en aardappelen te versnipperen.



**Rooster voor frites**
10 mm
Snijdt rechte frites met een fijne schijf van 10 mm

**Technische specificaties**
**Machine:** omhulsel van geanodiseerd en gepolijst aluminium.
**Schijven:** behuizing van aluminium ø 215 mm, messen van roestvrij staal
**Motor:** beveiligd tegen oververhitting Aandrijving: koppeling. Beveiliging: twee veiligheidskoppelingen.
Beveiliging klasse IP44, Geluidsniveau max. 73 dBA
**Snelheid:** 360 rotaties per min. Netto gewicht : Machine 32 kg, snijschijven gemiddeld 1 kg, vultrechter 7,5 kg.
**Capaciteit:** 12 kg/min.

- Robuust en zeer snel
- Beveiligd tegen oververhitting
- Afneembare vultrechter met scharnieren
- Grote, ergonomische pers en toevoer ø 57 mm
- Hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken
- Startbeveiliging bij open deksel of pers
- Grote afvoer en brede toevoer maken werken sneller
- Duidelijke schakelaars en grote handgrepen
- Onderstel met ruimte voor GN-bak of GN-wagen
- Naar gebruiker toegericht, vuilafstotend oppervlak
- Schroefdraad trekt ingrediënten naar de schijf
- 12 kg/min / Auto 30 kg/min

De RG-350 groetesnijder met automatische vultrechter

| Metos | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| RG-350 Ergo | 4143357 | 325x540x735/865 | 400V 3N~ 50Hz 0,75 kW 10A | Machine, invoercylinder , Ergo handgreep | 4088 |
| RG-350 Auto | 4143359 | 420x575x760 | 400V 3N~ 50Hz 0,75 kW 10A | Machine, automatische, vultrechter | 4954 |
| RG-350, 7-pak | 4143361 | 325x540x735/865 | 400V 3N~ 50Hz 0,75 kW 10A | RG-350 Ergo, fijne snijschijven 2 en 4 mm, standaard snijder 10 mm, blokjesschijf 10x10 mm, raspschijven 2 en 8 mm, julienne schijf 4.5x4.5 mm, ophangrek voor 3 schijven | 5678 |
| RG-350 Ergo invoer cylinder | 4143363 | | | invoercylinder en Ergo handgreep | 777 |
| RG-350 Auto invoer trechter | 4143365 | | | automatische invoertrechter | 1788 |
| RG-350 onderstel | 4220198 | | | | 649 |
| Ophangrek | 4087517 | | | voor 3 schijven | 24 |

# METOS RG-400 GROENTESNIJDER

De basisversie van de Metos RG-400 inclusief de machine, vulcilinder A en de vultrechter

- De Metos RG-400 groentesnijder is ontworpen voor het snel verwerken van grote hoeveelheden, gebruik makend van de beste ergonomische snufjes.
- De Metos RG-400 is een duurzame, flexibele en efficiënte groentesnijder voor wie perfecte snijprestaties verlangt.
- 40 kg/min en tot 3000 porties per dag
- Ergonomisch ■ Uitgebreide keuze aan afmetingen voor plakjes
- Gemakkelijk en in een handomdraai schoon te maken
- Betrouwbaar apparaat met weinig onderhoud ■ Een waaier aan toepassingen
- Speciale aandacht voor veiligheid en betrouwbaarheid

**Vultrechter**
De vultrechter met eigen vulcilinder (model A) kan ononderbroken toevoer aan van aardappelen, uien, droge stukken brood, noten, champignons, etc. Een draaischijf geleidt de producten automatisch naar de snijschijf. Aandrukken is overbodig. Bijvoorbeeld aardappelen kunnen meteen uit de zak of emmer in de trechter worden gegoten. De trechter is van roestvrij staal en de vulcilinder van gegoten aluminium met roestvrijstalen bekleding.

**Vulcilinder B**
Het model B vulcilinder wordt gebruikt met een hulpstuk om de toevoer van ingrediënten handmatig aan te drukken, een toevoer met 4 openingen of met een toevoer-accessoire op perslucht. Het B-model verschilt van het A-model door de 3 scherpe randen binnenin. Met zowel de pneumatische als handmatige toevoer kan een kool bijvoorbeeld meteen in de cilinder gebracht worden, waar de snijschijven het oppervlak verdelen en de spiraalvormige schroef op de schijf de groente op de snijschijf trekt en op die manier het werken vergemakkelijkt. Het grote volume van 7 liter en de cilinderopening van 200 mm beperkt het aantal keren dat de machine dient te worden bijgevuld en maakt het mogelijk om de meeste producten zonder voorsnijden in de machine te brengen.

**Hulpstuk met 4 openingen om de toevoer aan te drukken**
Om aan een stuk door te werken, zoals bij de voorbereidende verwerking van komkommers, prei, tomaat en citrusvruchten. Deze accessoire vergemakkelijkt het snijden en wordt gebruikt met de vulcilinder B. Twee van de vier openingen zijn ø 73 mm ; een derde is ø 35 mm. Twee aandrukstokken van wit voedselveilig kunststof van verschillende afmetingen worden meegeleverd. Het hulpstuk is van aluminium en heeft een aparte schroef om de snijschijven te vergrendelen.

**Hulpstuk om de toevoer handmatig aan te drukken**
Dit hulpstuk is handig voor het snel verwerken van ingrediënten die steeds aangedrukt dienen te worden zoals kool, spruiten, ijsbergsla, wortelen, tomaten etc. Het ontwerp van deze accessoire maakt het uitoefenen van enige druk onnodig. Bovendien kan de machine met dit hulpstuk worden bediend: wanneer deze wordt weggedraaid, stopt het toestel en vice versa.

**Hulpstuk om de toevoer met perslucht aan te drukken**
Voor het automatisch verwerken van producten die anders zouden moeten worden aangedrukt: kool, sla, wortelen, noem maar op… Zelfs het verwerken van de meest arbeidsintensieve groenten zoals wortelen en kool, is zeer gemakkelijk en ergonomisch. De gebruiker vult de vulcilinder (B) en draait het hulpstuk op de cilinder, waardoor het toestel automatisch start. Op deze manier is het veilig werken, de machine stopt wanneer het hulpstuk wordt weggedraaid. U kunt uit drie snelheden kiezen afhankelijk van de weefselstructuur van de groente.

De vultrechter voert de ingrediënten automatisch toe zonder pers om de producten aan te drukken. Dit apparaat is geschikt om ronde producten zoals aardappelen, uien, noten, amandelen en droge stukken brood aan een stuk door en zonder aandrukken toe te voeren.

Het hulpstuk om de toevoer handmatig aan te drukken is gemakkelijk en licht in gebruik om bijvoorbeeld kool, kaas, wortelen en sla te verwerken.

Het hulpstuk met 4 openingen om de toevoer aan te drukken is ontworpen om komkommers, prei, sla, selderij en andere langwerpige producten continu toe te voeren.

Het hulpstuk om de toevoer met perslucht aan te drukken trekt de ingrediënten automatisch naar de snijschijf zonder enige handmatige tussenkomst. Dit vergemakkelijkt het verwerken van grote hoeveelheden.

| Metos | Code | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| RG-400 | 4132512 | 400V 3N~ 1,5/0,9 kW 10A | machine, vultrechter, vulcilinder A | 9373 |
| Vulcilinder B | 4132537 | wordt gebruikt met het handmatige hulpstuk, perslucht hulpstuk of hulpstuk met 4 openingen | | 1403 |
| Hulpstuk, 4 openingen | 4189276 | nieuw model vanaf serienummer 2550 | | 1098 |
| Handmatige hulpstuk | 4189269 | nieuw model vanaf serienummer 2550 | | 1340 |
| Perslucht hulpstuk | 4189283 | samengeperste lucht van 35 l/min vereist; nieuw model vanaf serienummer 2550 | | 4097 |
| Compressor | 4133146 | werkdruk 6 bar 1,33 l/s, 230 V, 1~0,75 kW, 10 A, volume van tank : 19 lit. | | 2662 |
| RG 400, 7 pak | 4132618 | machine, vultrechter, vulcilinder A, handmatige toevoer hulpstuk, vulcilinder B, schijf 2 en 4 mm, snijder 10 mm, blokjesschijf 10x10, julienne snijder 4.5x4.5, rasp/shredder 2 en 8 mm, 3 ophangrekken | | 13355 |
| Gereedschapswagen | 4144194 | 860x535x1060 mm | | 1809 |
| Ophangrek | 4087517 | voor 3 schijven | | 24 |

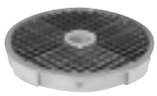
# METOS RG-400 GROENTESNIJDER

**Snijschijven**
4.5, 6, 10, 15, 20 mm
voor vaste ingrediënten
ook voor blokjes met blokjesschijf

**Fijne schijf, 2 messen**
0.5, 1, 1.5, 2, 3 mm
voor vaste en zachte ingrediënten zoals ui, wortelen, prei, komkommer en het raspen van kool.

**Fijne schijf, 1 mes**
4, 6, 10, 14, 20 mm
voor vaste en zachte ingrediënten zoals wortelen, paprika, prei, ui, komkommer, tomaat, citrusvruchten, bananen en champignons en het raspen van kool en spruiten.
4 mm schijf om ui te snijden met een blokjesschijf van 10x10 mm of groter.

**Ribbelsnijder**
4.5 mm
om decoratieve, gegroefde schijfjes rode biet, komkommer en wortel te maken

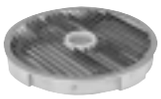


**Blokjesschijf**
6.25x6.25 mm
7,5x7,5 mm
10x10 mm
12.5x12.5 mm
voor wortelen, fruit, aardappelen, kolen, komkommers, tomaat, appelen, ... met 4.5, 6 of 10 mm schijven of met 4, 6 of 10 mm fijne schijven.
12.5x12.5 of grotere blokjesschijven in combinatie met de 12.5 mm schijf.

**Rasp/shredder**
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 en 10 mm
om wortelen, droog brood, noten, kool en amandelen te versnijden. 8 mm is ideaal om kool te versnipperen en pizzakaas te raspen.

**Zachte blokjes** - pakket van blokjesschijven, 8x8x8mm, 10x10x10mm, 12x12x12mm, 15x15x15mm
Voor het blokjes snijden van zachte producten zoals tomaten, bananen,...

**Fijne rasp**
om aardappel, harde droge kaas, zoals Parmezaanse, en toast te raspen.



**Rooster voor frites**
10 mm
Snijdt rechte frieten met een fijne 10 mm schijf

**Julienne snijder**
2x2, 2.5x2.5, 2.5x6, 4.5x4.5 mm, 6x6 mm, 10x10 mm.
om wortelen en aardappelen te versnipperen. Ideaal om stoofschotels en soepen voor te bereiden. 2x2 mm schijven voor fijn versnijden of fijne frites. 2.5x6 mm schijf versnippert kool tot korte stukjes. Schijf van 10x10 mm: voor kreukelfriet

**Snijschijf**
12,5 mm
voor blokjes met de 12.5x12.5 mm en grotere blokjesschijven.
Voor wortelen, gebakken aardappelen, kool en soepgroenten.

**Grote blokjesschijf**
15x15 mm
20x20 mm
25x25 mm
wordt gebruikt met 15 of 20 mm schijven of 14 of 20 mm fijne schijven.

**Metos RG-400 technische specificaties**
**Capaciteit:** 10-40 kg/min., afhankelijk van het hulpstuk, de schijf of ingrediënten
**Motor:** 2 snelheden, tandwiel-overbrenging
**Beveiliging:** drie veiligheidsschakelaars.
**Beschermingscategorie:** IP 45
**Geluidsniveau:** LpA (EN31201): 70 dBA
**Pneumatisch hulpstuk:** drie snelheden
**Aanbevolen luchtvermogen en -druk:** 35 l/min., 6 bar
**Snijschijven:** ø 215 mm
**Snelheid:** 400/200 tpm
**Materialen:** machinebehuizing, vulcilinders en hulpstukken van geanodiseerd of gepolijst aluminium of van roestvrij staal
**Schijven:** behuizing van aluminium met messen van roestvrij staal
**Gewicht:**
Machine 54 kg
Vulcilinder (B) 6 kg
Vultrechter en vulcilinder (A) 12 kg
Pneumatische toevoer, hulpstuk 11 kg
Handmatige toevoer, hulpstuk 5 kg
Schijven, gemiddeld 1 kg

**Voldoet aan de volgende normen:**
NFS standaard 8, EU machine richtlijn 89/392EEC, EMC richtlijn 89/336/EEC

Gereedschappen worden moeiteloos vervoerd naar de werkplek dankzij het gereedschapswagentje (optioneel). Hierdoor blijven de schijven scherp en blijft de werkplek schoon. Op het wagentje is plaats voor beide vulcilinders, het toevoerhulpstuk met 4 openingen en/ of het handmatige of het pneumatische toevoerhulpstuk met bijhorende schijven. De wagen heeft vier zwenkwielen waarvan twee met rem.

Onderdelen kunnen in een handomdraai uitgenomen worden om schoon te maken. De gladde oppervlakken en afgeronde hoeken van schijfbehuizing en afvoer maken regelmatig schoonmaken gemakkelijk. Alles kan gespoeld worden met een gewone handdouche (geen hogedruk reiniging). De RG-400 is uitgerust met twee zwenkwielen voor gemakkelijk manoeuvreren.

Het Metos T-450 multifunctionele wagentje kan tot voor de groentesnijder worden gereden om alle producten naar de werkplek te brengen. Het frame voor de GN-bakken is in hoogte verstelbaar. Vier zwenkwielen waarvan twee met rem.

Ook verkrijgbaar; een wandrek voor drie schijven van hoogwaardig voedselveilig kunststof. Of een roestvrijstalen houder voor schijven, die aan de muur of aan een schapwagen bevestigd kan worden.

# METOS VCM/VCS/VCB SNIJMACHINES

De Metos VCM, VCS en VCB snijmachines zijn het ideale gereedschap om gehakt, vis, groentes, amandelen, kaas, gepureerde ingrediënten en sauzen voor te bereiden. De snijmachines hebben een kom met een brede doorsnede waarin de ingrediënten met de efficiënte messen gepureerd en gemengd worden. Deze messen zijn speciaal ontworpen voor hoge snelheden. De korte cyclus houdt de temperatuur van de producten laag en vetscheiding [bijvoorbeeld bij vlees en kaas] blijft minimaal. Door het doorzichtige deksel is het proces goed te volgen, terwijl de efficiënte schrapers zorgen voor een zorgvuldige en egale mix. In het deksel zit een opening om de kom gemakkelijk en veilig met ingrediënten te vullen. Ook de stang met veiligheidsschakelaar draagt bij tot de veiligheid van het toestel.

Met de korte cyclus van de Metos VCM snijmachine zal de temperatuur nagenoeg niet stijgen en worden vet en olie niet afgescheiden, hierdoor wordt het eindresultaat gelijkmatig en fijn.

**Capaciteit:**

**De VCM-41/42** modellen hebben een kom met 4 liter inhoud en een vloeistofcapaciteit van 1.6 liter. Vermogen voor voedingsproducten: vlees 1.3 kg, vis 1.3 kg, aromatische boter 1.3 kg, mayonaise 1.6 liter, peterselie 1 liter. We garanderen een gelijkmatig en hoogstaand eindresultaat wanneer de producten al werden versneden in stukken van ruwweg 4x4x4 cm.

**De VCS-61/62** modellen hebben een kom met 6 liter inhoud en een vloeistofcapaciteit van 2.5 liter. Vermogen voor voedingsproducten: vlees 1.5 kg, vis 1.5 kg, kruidenboter 1.5 kg, soep, saus, sladressings en andere vloeibare voedingsstoffen 2.5 liter, peterselie 1.2 liter.

**De VCB-61/62** modellen hebben een kom met 6 liter inhoud en een vloeistofcapaciteit van 4.5 liter. Vermogen voor voedingsproducten: vlees 2 kg, vis 2 kg, kruidenboter 2 kg, soep, saus, sladressings en andere vloeibare voedingsstoffen 4.5 liter, peterselie 1.5 liter.

Alle demontabele delen kunnen met de vaatwasmachine schoongemaakt worden en zonder veel moeite worden losgemaakt.

Het transparante deksel wordt vervaardigd uit duurzaam polycarbonaat en heeft een grote, ø50 mm brede vulopening.

De schraperring met vier schrapers versnelt het werk en zorgt voor een egaal eindresultaat.



Extra lange en kenmerkende S-gevormde messen snijden licht en efficiënt.

Lage, ergonomisch juiste vulhoogte.

Robuuste handgrepen.

Afgeronde kombodem.

Metalen behuizing.

Krachtige en duurzame motor.

Directe overbrenging maximaliseert veiligheid en minimaliseert onderhoud.

Door de stevige handgrepen en de kleine afmetingen, kan het apparaat gemakkelijk verplaatst en opgeborgen worden.

**Specificaties**:

**VCM-41-42:** behuizing van gepolijst aluminium, kom van roestvrij staal, mesbehuizing van acetal en twee messen van hoogwaardig RVS, deksel en ring met schrapers van polysulfon. De vulopening in het deksel wordt gesloten door de ring met schrapers te draaien. **VCM-41:** een snelheid van 1500 tpm met trilfunctie. **VCM-42:** twee snelheden van 1500/3000 tpm met trilfunctie. VCM modellen; isolatie categorie IP44, motor uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Veiligheid: 3 afzonderlijke veiligheidsschakelaars en een rem op de motor. Netto gewicht: VCM-41/42 is 17,6 kg.

**VCS-61-62:** behuizing van gepolijst aluminium, kom van roestvrij staal, mesbehuizing van acetal en twee messen van hoogwaardig RVS, deksel van polycarbonat, afdichtring. Vulopening van het deksel wordt afgesloten door een rubberen stop. Afdichtring aan de rand van het deksel. **VCS-61:** een snelheid van 1500 tpm met trilfunctie.**VCS-62:** twee snelheden van 1500/3000 tpm met trilfunctie. VCM modellen; isolatie categorie IP34, motor uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Veiligheid: 3 afzonderlijke veiligheidsschakelaars en een rem op de motor. Netto gewicht: VCS-61 27.6 kg, VCS-62 26,8 kg.

**VCB-61/62:** behuizing van gepolijst aluminium, kom van roestvrij staal, mesbehuizing van polysulfon en vier messen van hoogwaardig RVS, dekselhandvat van polysulfon. Vulopening van het deksel wordt afgesloten door een rubberen stop. Verwijderbare afdichtring aan de rand van het deksel. **VCB-61:** een snelheid van 1500 tpm met trilfunctie. **VCB-62:** twee snelheden van 1500/3000 tpm met trilfunctie. Isolatie categorie voor de VCB modellen is IP44 en de motor is beveiligd tegen oververhitting. Veiligheid: 3 afzonderlijke veiligheidsschakelaars en een rem op de motor. Netto gewicht: VCB-61 26.2 kg en VCB-62 24.0 kg.

Gehakt en steak tartaar

Mayonaise en sauzen

Noten en amandelen

Patés

Parmezaanse kaas

Ui

Peterselie

Dessert

Soep

Kruidenboter

| Metos | Code | Kom gr/netto lit. | Snelheid | Afmetingen mm | Aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCM-41 | 4139317 | 4/1,6 | 1500 | 260x340x440 | 230V 1~ 550W 10A | 1744 |
| VCM-42 | 4192737 | 4/1,6 | 1500/3000 | 260x340x440 | 400V 3N~ 750W 10A | 1913 |
| VCM mes | 4139388 | | | | | 251 |
| VCS-61 | 4189180 | 6/2,5 | 1500 | 310x350x480 | 230V 1~ 1,1 kW 10A | 1986 |
| VCS-62 | 4189182 | 6/2,5 | 1500/3000 | 310x350x480 | 400V 3N~ 1,5 kW 10A | 2055 |
| VCS mes | 4189186 | | | | | 359 |
| VCB-61 | 4189188 | 6/4,5 | 1500 | 310x350x480 | 230V 1~1,1 kW 10A | 2769 |
| VCB-62 | 4189043 | 6/4,5 | 1500/3000 | 310x350x480 | 400V 3N~ 1,5 kW 10A | 2565 |
| VCB mes | 4189070 | | | | | 467 |

# METOS SB-4 BLENDER

Mengen, versnipperen, opkloppen, kloppen, malen, pletten, de Metos SB-4 blender doet het allemaal. Hij maakt sauzen, soepen, desserts, mayonaise, deeg, puree, cocktails, vruchtensappen, milkshakes, te veel om op te noemen. De Metos SB-4 is ontworpen voor restaurants, bars, dieetkeukens, hospitalen, scholen, fast-food-zaken, grootwarenhuizen, etc…

De krachtige 1000 W motor, de nauwgezette, traploze snelheidsregelaar en de extra lange messen staan in voor top efficiëntie en buitengewone resultaten, zowel met kleine als met grote hoeveelheden. De grote kom met een inhoud van maar liefst 4 liter is zeer duurzaam en tegelijkertijd licht en transparant, met robuuste handgrepen.

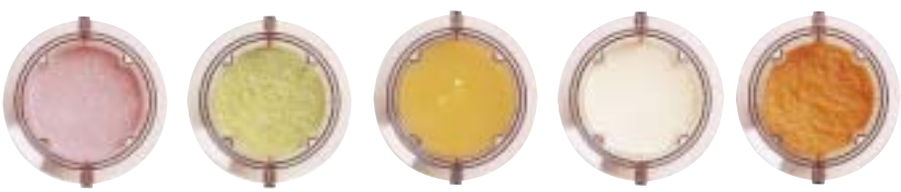
- Inhoud: 4 liter
- Meetschaal: 0.5 – 3.8 liter
- Messen: extra lang (72 mm)
- Deksel: luchtdicht met vulopening (ø 26 mm)
- Houder: 1 dl inhoud
- Kom, messen, deksel en houder kunnen in de vaatwasser

De SB-4 is niet alleen heel snel maar ook heel praktisch in gebruik. Ook de transparante kom maakt het werk gemakkelijker.

De kom met messen is vaatwasmachinebestendig.

De machine heeft een deksel met scharnieren, gemakkelijk afneembaar voor de schoonmaak. Bovendien is het deksel uitgerust met tuit om de kom met vloeistof te vullen.

Het design zorgt voor stabiliteit en zorgt ervoor dat de kom makkelijk gehanteerd en gevuld kan worden.



Milkshakes | Soepen | Cocktails en sappen | Desserts | Kruidenboter

Salade dressings | Purees | Kruidenoliën | Mayonaise | Sauzen

| Metos | Code | Afmetingen in mm | Elektr. aansluiting | Inclusief | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| SB-4 | 4144807 | 270x365x445 | 230V 1~ 1 kW10A | machine en kom | 1163 |
| SB-4 kom en deksel | 4191081 | | | kom en deksel | 370 |
| SB-4 deksel | 4144821 | | | deksel | 24 |
| SB-4 vultuit | 4144839 | | | tuit om te vullen | 23 |

**Technische specificaties**

**Motor:** 1000 W, 230 V 1~, uitgerust met een thermische beveiliging tegen oververhitting met automatische reset, elektronische regelaar voor traagstarten, veiligheidsschakelaar in het deksel verwerkt, beschermingscategorie IP34, overbrenging met ketting. Traploze snelheidsregeling tussen 700 en 15000 toeren per min. Ook een extra pulsschakelaar om gelijk naar volle snelheid over te gaan.
**Geluidsniveau:** LpA [EN 31201]: lager dan 88 dBA.
**Materialen:** De behuizing bestaat uit geanodiseerd aluminium. Kom, deksel en vultrechter zijn vervaardigd uit hitte- [tot 115 graden Celsius] en schokbestendig voedselveilig kunststof. De messen zijn van hoogwaardig staal op een onderhoudsvrije RVS-as op kogellagers.
**Gewicht:** machine en deksel 5.7 kg, kom 0.9 kg.

# METOS WEEGSCHALEN

Weegschaal MM

Weegschaal MM

Weegschaal AXM

Weegschaal AGS

Weegschaal ADW

Alle weegschalen van Metos zijn elektrisch en zijn voorzien van een grote en duidelijke display. Het weegplatform is van RVS. De voeding is een batterij of een oplaadbare batterij, alle modellen worden geleverd met een adapter.

De buitenkant van de MM-serie kruidenweegschalen is gemaakt van robuust ABS kunststof. Tiptoetsen en grote duidelijke cijfers op de display zorgen voor een makkelijk te bedienen weegschaal.

De AXM-serie portioneer-weegschalen kunnen gekalibreerd worden. De buitenkant is ook gemaakt van ABS kunststof. Grote cijfers zorgen voor groot bedieningsgemak.

De buitenkant van de APM-serie weegschalen is gemaakt van RVS en ABS. De display kan ergens anders gemonteerd worden, de kabel heeft een lengte van 1m. De weegschalen hebben een kalibratie-functie.

De ontvangst-weegschalen kunnen zowel op een tafel als op de vloer geplaatst worden en kunnen gekalibreerd worden. De buitenkant is gemaakt van aluminium en het platform van RVS. Het platform kan met water besproeid worden om schoon te maken. De display is gemonteerd op een kolom van 720mm.

Alle weegschalen ADW, APS en AGS zijn goed bestand tegen water en stof. De weegschalen kunnen in een natte omgeving gebruikt worden. Alle weegschalen zijn te kalibreren.

Weegschaal APM

Weegschaal APF

Weegschaal APS

| Product | Code | Weegoppervlak mm | Weegvermogen max/min kg indeling g | Gewicht kg | Afmetingen WxDxH mm | El.aansluiting | Energie | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MM 600-01 | 4220404 | 200x130 | 0,6 kg / 2 g, division 0,1g | 1,6 | 210x210x65 | 230V1~ | AC adapter+batterij | 176 |
| MM 2500-1 | 4220406 | 200x130 | 2 kg / 20 g, division 1 g | 1,6 | 210x210x65 | 230V1~ | AC adapter+batterij | 148 |
| AXM 6000-1 | 4220410 | 240x215 | 6 kg / 20 g, division 1g | 2,6 | 240x285x105 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 339 |
| AXM 15-2 | 4220412 | 240x215 | 15 kg / 40 g, division 2 g | 2,6 | 240x285x105 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 339 |
| APM 30-10 | 4220420 | 280x330 | 30 kg / 200 g, division 10 g | 5,7 | 280x330x105 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 528 |
| APM 60-20 | 4220422 | 280x330 | 60 kg / 400 g, division 20 g | 5,7 | 280x330x105 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 528 |
| APF 150-20 | 4220430 | 425x525 | 150 kg / 400 g, division 20 g | 17,0 | 425x525x860 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 798 |
| ADW 15-2 IP-66 | 4220440 | 250x215 | 15 kg / 40 g, division 2 g | 3,7 | 270x278x145 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 499 |
| APS 30-5 IP-65 | 4220442 | 280x330 | 30 kg / 100 g, division 5 g | 15,0 | 280x330x455 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 1355 |
| AGS 6000-1 IP-65 | 4220444 | 210x210 | 6 kg / 20 g, division 1 g | 3,4 | 230x310x75 | 230V1~ | AC adapter+rech.batterij | 670 |

# METOS SNIJMACHINES

Start 220

Prima 300

Mondial SBR 300

Start Auto

Start SBR 300

De Metos snijmachines zijn veilig en gemakkelijk te bedienen. Nauwkeurig, betrouwbare technische constructie en een stevig onderstel zijn de gemeenschappelijke kenmerken van deze uitgebreide serie. Met de brede rubberen voetjes blijven ze stevig op het werkblad staan tijdens het snijden. Alle modellen hebben een transparante handbeschermer en een afzonderlijke wetter. De bedieningsknoppen zijn groot en duidelijk zichtbaar en zijn op een ergonomische wijze op het apparaat aangebracht. De motor wordt gekoeld door een ventilator. Dankzij de bodemplaat en gelijkmatige bouw zijn de machines gemakkelijk schoon te houden.

De machine en de snijbehuizing zijn gemaakt van gegoten aluminium. De messen zijn van gehard, hoogwaardig roestvrij staal.

De Metos Start Auto SBR snijmachine heeft een automatische behuizing met een regelbare snelheid tussen 0 en 40 plakken per minuut. De behuizing is uitgerust met regelbare geleiders om het te snijden product horizontaal én verticaal te bevestigen. De Auto SBR en Start SBR zijn standaard voorzien van een SBR-deel voor het veilig demonteren van het mes. Met het SBR-deel is het gemakkelijk om het mes af te nemen voor reiniging.

De snijders Prima, Mondial en Start kunnen als optie ook voorzien worden van een mes met een teflon coating, mes cover, verstelbare geleding en getand mes (behalve Start 220). Met deze opties kan kaas of brood makkelijk gesneden worden.

SBR onderdeel voor het veilig demonteren van het mes.

| Metos | Code | Mes Ø mm | Dikte van de plakjes | Snijvermogen | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Gewicht kg | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Start 220 | 4191550 | 220 | 0-15 mm | 190x130 mm | 400x450x370 | 230V 1~ 0,15 kW 10A | 15 kg | 671 |
| Prima 300 | 4144569 | 300 | 0-15 mm | 250x210 mm | 430x 625x415 | 230 V 1~ 0,22 kW 10A | 27 kg | 1089 |
| Mondial SBR 300 | 4144562 | 300 | 0-30 mm | 270x205 mm | 540x650x460 | 230V 1~ 0,30 kW 10A | 30 kg | 2194 |
| Start Auto SBR | 4191564 | 300 | 0-30 mm | 285x205 mm | 645x660x600 | 230V 1~, 0,41 kW 10A | 43 kg | 3843 |
| Start SBR | 4191562 | 300 | 0-30 mm | 285x205 mm | 500x650x450 | 230V 1~, 0,41 kW 10A | 29 kg | 1849 |

De Metos Bonzer blikopener

# METOS BLIKOPENER

De Metos Bonzer is een mechanische blikopener die aan het werkblad bevestigd kan worden voor blikken met een hoogte van max. 36 cm. Stevige constructie en duurzame bevestiging voor zwaar gebruik.

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Bonzer | 4133259 | 167 |

# METOS VACUÜM VERPAKKINGSMACHINES

Vacuüm verpakkingsmachines van Metos zijn leverbaar in een grote variëteit van verschillende afmetingen, zodat ze in elke keuken passen en aan alle eisen kunnen voldoen. De Metos vacuüm verpakkingsmachines zijn stevig, hygiënisch en gebruiks vriendelijk. De apparaten worden geleverd met een digitaal scherm en een gebruiks vriendelijk bedieningspaneel. Bovendien worden alle modellen geleverd met een sensor-controle, zachte-lucht- systeem, balk om de verpakking af te sluiten. Het vacuüm-proces kan volledig gevolgd worden door het doorzichtig deksel. De machines hebben bovendien een zelfdiagnostisch programma, mochten problemen zich voordoen.

## De tafelmodellen:

- Duurzame en efficiënte tafelmodellen van hoogstaande kwaliteit
- Volledig gamma voor vacuüm- en MAP-verpakkingen
- Uitgebreide programmamogelijkheden voor specifieke verpakkingen
- Vele bedrijfs- en productvoordelen waardoor de investering snel is terugverdier
- Gebruiksvriendelijk en onderhoudsarm, voorzien van compleet serviceprogram
- Wereldwijde reputatie in professioneel en flexibel verpakken

De tafelmodellen zijn uitgevoerd in een roestvrij-stalen omkasting en roestvrijstalen, diepgetrokken vacuümkamer voor optimale hygiëne. Doorheen het transparante deksel kan men het gehele vacuümgebeuren in het oog houden.

Er zijn 1 à 2 sealbalken voorzien afhankelijk van het model. Deze zijn zeer eenvoudig te verwijderen zonder bedrading in de vacuumkamer.

Binnenin de vacuümkamer zijn inlegplaten voorzien, waardoor de hoogte in de kamer kan aangepast worden aan de specificaties van de producten.
Het toestel is eveneens voorzien van een STOP-toets voor gedeeltelijke/volledige onderbreking van de cyclus. En van een digitaal onderhouds-programma voor pomp / bedrijfsurenteller / service-indicatorprogramma's / sleeperfunctie e.a.

## Technische eigenschappen:

| | |
|---|---|
| **Vacuüm** | **Optimaal eindvacuüm 99,80% (0,2Mbar)** |
| Soft-air | Gecontroleerde beluchting ter bescherming van product en verpakking |
| Begassing | Optioneel / Injecteren van voedingsgas voor productbescherming en nog langere houdbaarheid. |

| | |
|---|---|
| **Dubbelseal** | **2x3,5mm bolle sealnaad voor optimale verdringing van vet en vocht (dubbele bescherming)** |
| Trennseal | Optioneel / 1x3,5mm bolle sealnaad + 1x1,1mm ronde snijnaad / één tijdsinstelling (afritsen restflap) |
| 1-2 Trennseal | Optioneel / 1x3,5mm bolle sealnaad + 1x1,1mm ronde snijnaad / onafhankelijke tijdsinstellingen (krimpzakken) |
| Brede seal | Optioneel / 1x8,0mm vlakke sealnaad |
| Bi-actief seal | Optioneel / Boven en beneden sealbalken met 1x5,0mm vlakke sealnaad (dikke en aluminium vacuümzakken) |

| | |
|---|---|
| **Digitale besturing** | **Tijdsbesturing / Automatische programmering / 10 voorkeuzeprogramma's** |
| Sensorbesturing | Optioneel / Instellen procentuele drukwaarden van vacuüm- en begassingsfuncties voor nauwkeurige en constante verpakkingsresultaten / Vacuüm plus tijd |

**Extra opties:**
- Schuine inlegplaat voor verpakken van vloeibare producten
- Aansluiting voor extern vacumeren van foodcontainers
- Servicekit voor standaard onderhoud
- Speciale besturingen mogelijk voor specifieke toepassingen
- Speciale machine-aanpassingen voor specifieke producten en/of bedrijfsomgevingen

| Metos | Cyclus | Afmetingen mm | Vacuümruimte mm | Afsluit balk | Electrische aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Boxer 35 | 15-30 sec. | 450x525x385 | 350x370x150 | 1x350 vooraan | 230V/1N – 0,55kW | 3373 |
| Boxer 42 | 15-35 sec. | 490x525x430 | 420x370x180 | 1x420 vooraan | 230V/1N – 0,75kW | 3477 |
| Boxer 42XL | 20-40sec. | 490x610x445 | 420x460x180 | 1x420 vooraan | 230V/1N – 0,75kW | 4366 |

# METOS VACUÜM VERPAKKINGSMACHINES

## De vloermodellen:

- Robuuste enkel- en dubbelkamer vacuümverpakkingsmachines
- Volledig gamma voor vacuüm- en MAP-verpakkingen
- Uitgebreide programmamogelijkheden voor specifieke verpakkingen
- Industriële machines voor een uiterst aantrekkelijke Prijs €
- Gebruiksvriendelijk en onderhoudsarm, voorzien van compleet serviceprogramr
- Lange termijn voordelen: efficiëntie en optimaal bedrijfsprofijt dankzij professior

De vloermodellen zijn uitgevoerd in een roestvrijstalen omkasting, aluminium vacuümkamer en aluminium deksel met venster. Doorheen het venster kan men het gehele vacuümgebeuren in het oog houden.
De siliconenhouders zijn eenvoudig uitneembaar en het sealmechanisme is verwerkt in het deksel.
Binnenin de vacuümkamer zijn inlegplaten voorzien, waardoor de hoogte in de kamer kan aangepast worden aan de specificaties van de producten.
Het toestel is eveneens voorzien van een STOP-toets voor gedeeltelijke/volledige onderbreking van de cyclus. En van een digitaal onderhoudsprogramma voor pomp / bedrijfsurenteller / service-indicatorprogramma's / sleeperfunctie e.a.

## Technische eigenschappen:

| | |
|---|---|
| **Vacuüm** | **Optimaal eindvacuüm 99,80% (0,2Mbar)** |
| Soft-air | Gecontroleerde beluchting ter bescherming van product en verpakking |
| Begassing | Optioneel / Injecteren van voedingsgas voor productbescherming en nog langere houdbaarheid. |
| **Dubbelseal** | **2x3,5mm bolle sealnaad voor optimale verdringing van vet en vocht (dubbele bescherming)** |
| Trennseal | Optioneel / 1x3,5mm bolle sealnaad + 1x1,1mm ronde snijnaad / één tijdsinstelling (afritsen restflap) |
| 1-2 Trennseal | Optioneel / 1x3,5mm bolle sealnaad + 1x1,1mm ronde snijnaad / onafhankelijke tijdsinstellingen (krimpzakken) |
| Brede seal | Optioneel / 1x8,0mm vlakke sealnaad |
| Bi-actief seal | Optioneel / Boven en beneden sealbalken met 1x5,0mm vlakke sealnaad (dikke en aluminium vacuümzakken) |
| **Digitale besturing** | **Tijdsbesturing / Automatische programmering / 10 voorkeuzeprogramma's** |
| Sensorbesturing | Optioneel / Instellen procentuele drukwaarden van vacuüm- en begassingsfuncties voor nauwkeurige en constante verpakkingsresultaten / Vacuüm plus tijd |

**Extra opties:**
- Schuine inlegplaat voor verpakken van vloeibare producten
- Aansluiting voor extern vacumeren van foodcontainers
- Servicekit voor standaard onderhoud
- Speciale besturingen mogelijk voor specifieke toepassingen
- Speciale machine-aanpassingen voor specifieke producten en/of bedrijfsomgevingen

| Metos | Cyclus | Afmetingen mm | Vacuümruimte mm | Afsluit balk | Electrische aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Falcon 52 | 15-40 sec. | 700x690x1070 | 500x520x230 | 2x520 zijdelings | 400V/3N – 2,4/3,5 kW | 6295 |
| Falcon 80 | 15-40 sec. | 900x820x1070 | 800x500x235 | 1x800-500 in hoek | 400V/3N – 3,0/5,0kW | 9898 |
| Falcon 2-60 | 15-40sec. | 1060x880x1070 | 2x 450x580x235 | 2x450 boven en onder | 400V/3N – 2,4/3,5kW | 10141 |
| Falcon 2-70 | 15-40sec. | 1260x1010x1070 | 2x 550x700x235 | 2x550 boven en onder | 400V/3N – 3,5/4,5kW | 13444 |

# METOS BEAR 5

Metos Bear 5

Teddy is de kleine professionele mixer met een 5 liter kom om te kneden, mixen en te kloppen in keukens. Elke handeling door de mixer is te regelen via de draaiknoppen aan de zijkant van de mixer. De twee knoppen kunnen tegelijkertijd gebruikt worden of individueel. De knoppen zijn te gebruiken om de snelheid te regelen en het deksel te openen.

De vleesmolen 3MM wordt geleverd met een schijf (4mm gaten, diameter 62mm), stopper en RVS vleesbak. Als optionele delen, zijn een schijf met 3mm en 8mm gaten leverbaar. De vleesmolen dient bevestigd te worden aan de hulpstukkenaansluiting van de mixer.
De groentesnijder 3VC wordt geleverd met 4 schijven, inclusief 6 verschillende snij/rasp mogelijkheden: snijschijf 2mm, raspschijf 3mm, snijschijf 2,6mm, raspschijf 5mm, raspschijf 2mm , julienneschijf 8x8mm voor frites. De groentesnijder 3VC dient gemonteerd te worden aan de hulpstukkenaansluiting van de mixer.

**Capaciteit:** Brooddeeg 2,5 kg, slagroom 1 liter, eiwit 16 eieren, gehakt 4 kg
**Standaard accessoires:** RVS kom 5L, witte deksel voor de kom, deeghaak, platte mengarm en garde.
**Extra accessoires:** Vleesmolen en groentesnijder.
**Technische specificaties:** Afmetingen 240 x 462 x 400mm
Als de deksel open is, is de diepte 537 en de hoogte 558mm.
**Elektrische aansluiting:** 230V 1~ 0.5kW 6A.
**Netto gewicht met accessoires:** 22kg.

Platte mengarm

Deeghaak

Garde

Groentesnijder

Vleesmolen

| Metos | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| Teddy mixer | 4191620 | 1128 |
| Extra kom 5L | 4191630 | 81 |
| Witte deksel voor kom | 4191640 | 11 |
| Blauwe deksel voor kom | 4191642 | 11 |
| Spatwand | 4191656 | 35 |
| Mengarm | 4191632 | 44 |
| Deeghaak | 4191634 | 41 |
| Garde | 4191636 | 98 |
| Vleesmolen 3MM | 4191660 | 307 |
| Groentesnijder 3VC | 4191662 | 370 |

FM250VF250

FM350VVC400

# DE METOS STAAFMIXER

De Metos staafmixer is een handig, snel en veilig apparaat. Er zijn drie modellen, de FM350VVC400 met krachtige mixer en garde en de FM250VF250 and FM450VV600, uitgevoerd met een afneembare krachtige mixer. Alle modellen werken met een schakelaar die ingedrukt gehouden moet worden. Dit verzekert veilig werken en voorkomt schade aan omgeving of gebruiker, mocht deze controle over het apparaat verliezen. Bovendien hebben alle modellen een groot handvat, wat een goede grip geeft en het toestel in de gewenste positie houdt.

De behuizing van de motor is van schokbestendig kunststof. De mixer en garde zijn van roestvrijstaal. De afneembare garde kan gewassen worden in de vaatwasser. De mixerstaaf en de garde kunnen gescheiden worden van het motorblok. Een rek voor aan de muur is inbegrepen.

De snelheid van de staafmixer FM250VF250 is 15000 tpm. De lengte van de mixerstaaf is 270 mm, totale lengte is 520 mm en het totale gewicht is 1,45 kg. Aanbevolen maximale te mixen volume is ca. 20 liter.
De snelheid van de staafmixer FM350VVC400 is verstelbaar in 9 stappen; garde max. 9000 tpm, mixer max 15000 tpm. De lengte van de garde is 360 mm, lengte van de mixer is 430 mm en de totale lengte met de mixer is 780 mm. Het totale gewicht met de garde is 3,5 kg en met de mixer 4,05 kg. Aanbevolen maximale te mixen volume is ca. 80 liter.
De snelheid van de staafmixer FM450VV600 is verstelbaar in 9 stappen; max. 17000 tpm. De lengte van de mixer is 630 mm en de totale lengte met de mixer is 980 mm. Het totale gewicht met de mixer is 4,85 kg. Aanbevolen maximale te mixen volume is ca. 300 liter.

| Metos | Code | Capaciteit | Gewicht | Motorblok ø | Totale lengte | Staaf lengte | Snelheid | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FM250VF250 | 4143032 | 20 l | 1,45 kg | 75 mm | 520 mm | 270 mm | 15000 rpm | 230V 1~ 0,25 kW 6A | 263 |
| FM350VVC400 | 4143034 | 80 l | 4,05 kg | 130 mm | 780 mm | 430 mm | 15000 rpm | 230V 1~0,35 kW 6A | 578 |
| FM450VV600 | 4143036 | 300 l | 4,85 kg | 130 mm | 980 mm | 630 mm | 17000 rpm | 230V 1~0,45 kW 6A | 506 |

# METOS BEAR VARIMIXERS

RN 20 VL-2 vloermodel

De sterke motor met hoge torsie en robuuste bouw maken van de Metos BEAR varimixers een ongeëvenaard toestel in uw keuken en dit met een zeer lange levensduur. De Metos BEAR mixt, kneedt en klopt met een precisie tot aan de rand van de kom.

De krachtige Metos BEAR varimixers hebben een hijssysteem dat de kom automatisch in de correcte positie vastzet. Alle controle- en bedieningselementen zijn gemakkelijk bereikbaar en ergonomisch aangebracht. De constructie is hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken. De grote keuze van accessoires zorgt voor een enorme variëteit aan toepassingen. Er zijn ook schrapers te leveren voor de kommen.

De ERGO modellen zijn ontworpen voor moeiteloos dagelijks gebruik. De hulpstukken en kom zijn makkelijk te verwisselen, de machine is hoog en de aansluiting voor de hulpstukken bevindt zich op een aangename werkhoogte.

**METOS BEAR MODELLEN**
**VL-2 kenmerken:**

- Touch paneel
- IP65 beschermingsfactor
- 4 toetsen om zelf te programmeren
- 4 voorgeprogrammeerde snelheid toetsen
- Traploos regelbare snelheid
- Electronische timer tot 60 minuten, LED-display
- Pause-toets om ingrediënten toe te voegen
- Start-stop knop
- afwerking in roestvrijstaal

**VL-2 standaard uitvoering**: A-tools, afneembare afneembaar veiligheidsdeksel in RVS (behalve RN10 met vast deksel), noodstop

**Metos Bear 10 liter mixer met VL-2 paneel en inox toebehoren**

| tafelmodellen | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| RN10 VL-2 | 4143614 | 369x592x639 | 230V 1~ 0,7 kW 10A | **2660** |
| RN10 VL-2 apparaten kop | 4143616 | 369x592x639 | 230V 1~ 0,7 kW 10A | 2789 |
| **vloermodellen** | **Code** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
| RN10 VL-2 | 4143618 | 548x606x1180 | 230V 1~ 0,7 kW 10A | 2995 |
| RN10 VL-2 apparaten kop | 4143620 | 548x606x1180 | 230V 1~ 0,7 kW 10A | 3006 |

**Metos Bear 20 liter mixer met VL-2 paneel**

| tafelmodellen | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| RN20 VL-2 | 4143602 | 450x667x885 | 230V 1~1,2 kW 16A | 4701 |
| RN20 VL-2 apparaten kop | 4143604 | 450x667x885 | 230V 1~1,2 kW 16A | 5178 |
| **vloermodellen** | **Code** | **Afmetingen mm** | **Elektr. aansluiting** | **Prijs €** |
| RN20 VL-2 | 4143608 | 566x720x1286 | 230V 1~1,2 kW 16A | 4967 |
| RN20 VL-2 apparaten kop | 4143610 | 566x720x1286 | 230V 1~1,2 kW 16A | 5444 |

**METOS BEAR MAX. VERMOGENS**

| Model | Kom liter | Gistdeeg 50% | Aardappel puree | Slag-room |
|---|---|---|---|---|
| RN10 | 10 | 4,5 kg | 5 kg | 4,5 litres |
| RN20 | 20 | 9 kg | 10 kg | 9 litres |
| B kom | 12 | 5 kg | 6 kg | 5 litres |
| AR30 | 30 | 12 kg | 18 kg | 13 litres |
| B kom | 15 | 6 kg | 8 kg | 7 litres |
| AR40 | 40 | 18 kg | 24 kg | 18 litres |
| B kom | 20 | 9 kg | 10 kg | 9 litres |
| AR60, AE 60 | 60 | 27 kg | 36 kg | 27 litres |
| B kom | 30 | 13 kg | 18 kg | 13 litres |
| AR80, AE80 | 80 | 40 kg | 48 kg | 36 litres |
| B kom | 40 | 20 kg | 24 kg | 18 litres |
| AR100, AE100 | 100 | 45 kg | 60 kg | 45 litres |
| B kom | 40 | 20 kg | 24 kg | 18 litres |
| C kom | 60 | 27 kg | 36 kg | 27 litres |

RN 10 VL-2 tafelmodel

RN10 VL-2 vloermodel

# METOS BEAR VARIMIXERS

**De MK-I met handmatige bediening**: de snelheid wordt traploos geregeld en de kom wordt opgehesen en verlaagd met hefbomen. De MK-I modellen worden handmatig bediend.
**De MK-I standaard levering**: A gereedschap: RVS kom, aluminium mengarm, RVS deeghaak, garde van aluminium [draden in RVS]. Ook standaard: traploze snelheidsbediening, afneembaar RVS deksel.

**De MK-IS modellen** zijn op het frontpaneel standaard uitgerust met een traploze snelheidsbediening en het verhogen/verlagen van de kom. De MK-IS modellen starten altijd op een lage snelheid om spatten te voorkomen. Op die manier wordt de belasting op de motor verlaagd en de levensduur verhoogd. De P- pizza modellen hebben een krachtiger motor en een speciale deeghoek om zwaarder deeg te mixen. P-modellen zijn er in 40 en 60 liter, zowel als MK-I en MK-IS.
**De MK-IS standaard levering:** A gereedschap afneembaar RVS deksel, timer en noodstop.

Alle MK-I en MK-IS modellen kunnen ook besteld worden met extra aandrijving (niet vor modelen AR100) en een schraper met houder.

**ERGO VL-3 model** heeft de identieke kenmerken als VL-2 zonder programmeerfuncties.
VL-3 is ook voorzien van:
- Electronische hoogte verstelling
- Automatisch stop functie om overload te voorkomen bij het
- Automatisch verlagen van de kom na het mixen kan gekozen worden.

De ERGO modellen kunnen speciaal besteld worden met een schraper met houder.

Ook levert Metos B en C gereedschappen met een kom half zo groot als de A-kom, met bijpassende deeghaak, mengarm en garde. Andere opties zijn speciale gereedschappen, ondersteuning voor kom en vleesmolen.

Het MK-III model heeft een bediening met microprocessor, waarmee geprogrammeerd kan worden en 25 programma's opgeslagen kunnen worden.

| Metos Bear 30 liter | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AR30 MK-I | 4143578 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 7977 |
| AR30 MK-I apparaten kop | 4143585 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 8493 |
| AR30 MK-IS | 4220215 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 9890 |
| AR30 MK-IS apparaten kop | 4220222 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 10406 |

| Metos Bear 40 liter | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AR40 MK-I | 4143592 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 10324 |
| AR40 MK-I apparaten kop | 4143761 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 10842 |
| AR40 MK-I Pizza | 4130924 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 11547 |
| AR40 MK-I Pizza apparat.kop | 4189477 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 12066 |
| AR40 MK-IS | 4220247 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 12243 |
| AR40 MK-IS apparaten kop | 4220254 | 535x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 12762 |
| AE40 VL-3 ERGO | 4220284 | 582x930x1613 | 400V 3N~ 1,1 kW 10A | 13228 |

| Metos Bear 60 liter | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AR 60 MK-I | 4143779 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 13239 |
| AR 60 MK-I apparaten kop | 4143786 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 13767 |
| AR 60 MK-1S | 4192984 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 15934 |
| AR 60 MK-1S apparaten kop | 4192991 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 10A | 16446 |
| AR 60 P Pizza | 4189237 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 14597 |
| AR 60 P Pizza apparaten kop | 4189484 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 15125 |
| AR 60 MK-1S Pizza | 4220039 | 650x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 17319 |
| AE60 VL-3 ERGO | 4220286 | 694x1035x1803 | 400V 3N~ 2,8 kW 10A | 16284 |

| Metos Bear 80 liter | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AR 80 MK-I | 4143828 | 710x1110x1480 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 16849 |
| AR 80 MK-I apparaten kop | 4143835 | 710x1110x1480 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 17331 |
| AR80 MK-1S | 4189847 | 710x1110x1480 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 19597 |
| AR80 MK-1S apparaten kop | 4189854 | 710x1110x1480 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 20147 |
| AE80 VL-3 ERGO | 4220288 | 723x1165x1803 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 20784 |

| Metos Bear 100 liter | Code | Afmetingen mm | Elektr. aansluiting | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| AR100 MK-I | 4139902 | 700x1100x1600 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 21684 |
| AR100 MK-1S | 4189861 | 700x1100x1600 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 22921 |
| AE100 VL-3 ERGO | 4220290 | 723x1165x1920 | 400V 3N~ 3,0 kW 10A | 26110 |

AR 40 MK-1S

AR 60 MK-1

Ergo Bear VL-3

# METOS BEAR VARIMIXER ACCESSOIRES

| | RN10 | | RN 20 | | | | AR30 | | | | AR40, AR 40P en AE 40 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10L | | 20L | | 12L | | 30L | | 15L | | 40L | | 20L | |
| Accessoires | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs € |
| Kom | 4133530 | 268 | 4146057 | 475 | 4146064 | 396 | 4117592 | 793 | 4117578 | 667 | 4186109 | 941 | 4112026 | 780 |
| Garde * | 4133532 | 145 | 4185754 | 159 | 4146096 | 159 | 4117514 | 191 | 4117521 | 186 | 4186155 | 228 | 4186236 | 191 |
| Vlakke mengarm * | 4133534 | 90 | 4185747 | 103 | 4146113 | 103 | 4117539 | 153 | 4117546 | 151 | 4186148 | 200 | 4186229 | 158 |
| Deeghaak | 4133536 | 113 | 4185722 | 126 | 4146138 | 126 | 4117553 | 200 | 4117803 | 164 | 4186123 | 241 | 4186211 | 223 |
| Haak Pizza, voor P-modellen | | | | | | | | | | | 4189413 | 315 | | |
| Garde 1mm verstevigd | | | 4144691 | 228 | | | 4144902 | 266 | | | 4144701 | 337 | | |
| Garde no 44b, verstevigd | | | | | | | | | | | | | | |
| Garde no 14 RVS | | | 4144638 | 1355 | | | 4144645 | 1648 | | | 4144652 | 2021 | | |
| Speciale garde RVS | | | 4144733 | 1229 | | | 4144758 | 1383 | | | 4144765 | 1479 | | |
| Schraper met houder | | | 4135792 | 657 | | | 4135827 | 890 | | | 4135841 | 920 | | |
| Schraper | 4132920 | 157 | | | 4135802 | 537 | | | 4135834 | 756 | | | 4135859 | 789 |
| Kom wagentje, niet AE modellen | | | | | | | 4135721 | 437 | 4135739 | 463 | 4135746 | 437 | 4135753 | 463 |
| Kom wagentje voor AE modellen | | | | | | | | | | | 4106382 | 465 | 4135753 | 463 |
| Gereedschapsrek | 4130699 | 250 | 4130699 | 250 | | | 4130699 | 250 | | | 4130699 | 250 | | |
| Vleesmolen n° 5 | 4135418 | 366 | | | | | | | | | | | | |
| Vleesmolen n° 5 met adapter | | | 4180509 | 504 | | | 4180509 | 504 | | | 4180509 | 504 | | |
| Vleesmolen n° 6 | | | 4186701 | 953 | | | 4186701 | 953 | | | 4186701 | 953 | | |
| Groentensnijder GR10 | 4182010 | | | | | | | | | | | | | |
| B gereedschap (kom, garde, vlakke mengarm, deeghaak) | | | | | 4146089 | 720 | | | 4117585 | 1063 | | | 4186204 | 1232 |
| C gereedschap (kom, garde, vlakke mengarm, deeghaak) | | | | | | | | | | | | | | |

* RN10 model in roestvrijstaal, andere modellen in aluminium

Kom

Kom wagentje

Garde

Vlakke mengarm

Deeghaak

Garde no 14 RVS

Vleesmolen

# METOS BEAR VARIMIXER ACCESSOIRES

| | AR60, AR60P en AE60 | | | | AR80 en AE80 | | | | AR100 en AE100 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 60L | | 30L | | 80L | | 40L | | 100L | | 40L | | 60L | |
| Accessoires | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs | Code | Prijs € |
| Kom | 4186317 | 1319 | 4112001 | 935 | 4139959 | 2050 | 4143673 | 1475 | 4127907 | 2261 | 4143698 | 1475 | 4143708 | 1641 |
| Garde | 4186356 | 355 | 4186444 | 205 | 4139966 | 391 | 4127946 | 332 | 4127914 | 404 | 4127946 | 332 | 4127985 | 342 |
| Vlakke mengarm | 4186349 | 304 | 4186437 | 281 | 4139973 | 593 | 4127953 | 562 | 4127921 | 619 | 4127953 | 562 | 4127992 | 608 |
| Deeghaak | 4186331 | 376 | 4186412 | 376 | 4139998 | 508 | 4127978 | 353 | 4127939 | 508 | 4127978 | 353 | 4128001 | 409 |
| Haak Pizza, voor P-modellen | 4189445 | 376 | | | | | | | | | | | | |
| Garde 1mm verstevigd | | | 4144719 | 281 | | | 4144726 | 337 | | | | | | |
| Garde no 44b, verstevigd | 4144606 | 851 | | | 4144613 | 889 | | | | | | | | |
| Garde no 14 RVS | 4144677 | 2400 | | | 4144684 | 2712 | | | | | | | | |
| Speciale garde RVS | 4144722 | 2078 | | | 4144797 | 2201 | | | | | | | | |
| Schraper met houder | 4135866 | 1065 | | | 4139927 | 1166 | | | 4135898 | 1166 | | | | |
| Schraper | | | 4135873 | 925 | | | 4135915 | 1007 | | | 4135915 | 1007 | 4135908 | 1007 |
| Kom wagentje, niet AE modellen | 4135778 | 437 | 4135785 | 463 | 4142045 | 444 | 4142052 | 465 | 4106424 | 629 | 4192952 | 465 | 4144162 | 465 |
| Komwagentje AE modellen | 4221917 | 437 | 4135785 | 463 | 4221924 | 444 | 4106382 | 465 | 4221931 | 629 | 4221956 | 465 | 4221949 | 465 |
| Gereedschapsrek | 4130709 | 407 | | | 4130709 | 407 | | | 4130709 | 407 | | | | |
| Vleesmolen n° 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Vleesmolen n° 5 met adapter | 4180509 | 504 | | | 4180509 | 504 | | | | | | | | |
| Vleesmolen n° 6 | 4186701 | 953 | | | 4186701 | 953 | | | | | | | | |
| Groentensnijder GR10 | | | | | | | | | | | | | | |
| B gereedschap (kom, garde, vlakke mengarm, deeghaak) | | | 4186405 | 1618 | | | 4139941 | 2630 | | | 4186606 | 2605 | | |
| C gereedschap (kom, garde, vlakke mengarm, deeghaak] | | | | | | | | | | | | | 4123897 | 2643 |

Schraper

Gereedschapsrek

# ROESTVRIJSTAAL MEUBILAIR

Het roestvrijstaal meubilair van Metos is een uitgebreid gamma, gericht op het klaarmaken van voedingsmiddelen en het zo rationeel mogelijk benutten van de ruimte, in functie van de specifieke gebruikerseisen.

Dankzij doorgedreven onderzoek werd heel wat aandacht besteed aan details. Zo beschikt de klant over gebruiksvriendelijke en veilige toestellen waarbij extra aandacht besteed wordt aan hygiëne. Dit zonder het ergonomisch design, met de sierlijk afgeronde hoeken, uit het oog te verliezen.

Voor al het meubilair wordt uitsluitend gebruik gemaakt van licht gesatineerd inox AISI 304 18/10 om de grootste garantie te kunnen bieden inzake levensduur en hygiëne.

Andere modellen en afmetingen zijn mogelijk om gelijk welke variant op maat uit te werken waarbij elke hoek en elke functie maximaal bekeken wordt en er complete systemen gecreëerd worden voor alle mogelijke verwerkingstypes.

# WERKTAFELS

Verschillende mogelijkheden:
-met of zonder legvlak
-met of zonder opstand
-600mm of 700mm diep

Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Meubel 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Werktafel met legvlak | 600x700x850mm | STR706PS | 400 | STR706PA | 426 |
| Werktafel met legvlak | 1100x700x850mm | STR711PS | 516 | STR711PA | 558 |
| Werktafel met legvlak | 1600x700x850mm | STR716PS | 673 | STR716PA | 730 |
| Werktafel met legvlak | 2100x700x850mm | STR721PS | 817 | STR721PA | 890 |
| Werktafel zonder legvlak | 600x700x850mm | STT706PS | 412 | STT706PA | 434 |
| Werktafel zonder legvlak | 1100x700x850mm | STT711PS | 495 | STT711PA | 531 |
| Werktafel zonder legvlak | 1600x700x850mm | STT716PS | 591 | STT716PA | 643 |
| Werktafel zonder legvlak | 2100x700x850mm | STT721PS | 712 | STT721PA | 778 |

| Meubel 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Werktafel met legvlak | 600x600x850mm | STR606PS | 375 | STR606PA | 396 |
| Werktafel met legvlak | 1100x600x850mm | STR611PS | 494 | STR611PA | 530 |
| Werktafel met legvlak | 1600x600x850mm | STR616PS | 633 | STR616PA | 685 |
| Werktafel met legvlak | 2100x600x850mm | STR621PS | 765 | STR621PA | 830 |
| Werktafel zonder legvlak | 600x600x850mm | STT606PS | 392 | STT606PA | 418 |
| Werktafel zonder legvlak | 1100x600x850mm | STT611PS | 479 | STT611PA | 520 |
| Werktafel zonder legvlak | 1600x600x850mm | STT616PS | 568 | STT616PA | 625 |
| Werktafel zonder legvlak | 2100x600x850mm | STT621PS | 671 | STT621PA | 743 |

# WERKTAFELS MET SPOELBAK

Verschillende mogelijkheden:
spoelbak links of rechts
met of zonder opstand
600mm of 700mm diep
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Meubel 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Werktafel met spoelbak | 1200x700x850mm | STV712DX | 835 | STV712VD | 872 |
| Werktafel met spoelbak | 1600x700x850mm | STV716DX | 979 | STV716VD | 1025 |
| Werktafel met spoelbak | 2000x700x850mm | STV720DX | 1107 | STV720VD | 1163 |

| Meubel 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Werktafel met spoelbak | 1200x600x850mm | STV612DX | 742 | STV612VD | 824 |
| Werktafel met spoelbak | 1600x600x850mm | STV616DX | 854 | STV616VD | 943 |
| Werktafel met spoelbak | 2000x600x850mm | STV620DX | 952 | STV620VD | 994 |

# WERKTAFELKAST

Verschillende mogelijkheden:
met tussenlegschap als optie
met of zonder opstand
600mm of 700mm diep
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Meubel 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € | Tussenlegschap | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Werktafelkast | 800x700x850mm | SAG708PS | 628 | SAG708PA | 660 | SRL708PS | +97 |
| Werktafelkast | 1100x700x850mm | SAG711PS | 732 | SAG711PA | 774 | SRL711PS | +128 |
| Werktafelkast | 1600x700x850mm | SAG716PS | 922 | SAG716PA | 980 | SRL716PS | +180 |
| Werktafelkast | 2100x700x850mm | SAG721PS | 1130 | SAG721PA | 1203 | SRL721PS | +232 |

| Meubel 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € | Tussenlegschap | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Werktafelkast | 800x600x850mm | SAG608PS | 606 | SAG608PA | 642 | SRL608PS | +97 |
| Werktafelkast | 1100x600x850mm | SAG611PS | 706 | SAG611PA | 752 | SRL611PS | +129 |
| Werktafelkast | 1600x600x850mm | SAG616PS | 886 | SAG616PA | 948 | SRL616PS | +177 |
| Werktafelkast | 2100x600x850mm | SAG621PS | 1083 | SAG621PA | 1161 | SRL621PS | +228 |

# WERKTAFELKASTEN

Verschillende mogelijkheden:
met schuifdeuren of draaideuren
met of zonder opstand
600mm of 700mm diep
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Werktafelkast 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| met draaideuren | 800x700x850mm | SAP708PS | 769 | SAP708PA | 800 |
| met draaideuren | 900x700x850mm | SAP709PS | 820 | SAP709PA | 856 |
| met schuifdeuren | 1000x700x850mm | SAP710PS | 811 | SAP710PA | 849 |
| met schuifdeuren | 1600x700x850mm | SAP716PS | 1090 | SAP716PA | 1147 |
| met schuifdeuren | 2100x700x850mm | SAP721PS | 1344 | SAP721PA | 1418 |

| Werktafelkast 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| met draaideuren | 800x600x850mm | SAP608PS | 741 | SAP608PA | 790 |
| met draaideuren | 900x600x850mm | SAP609PS | 782 | SAP609PA | 833 |
| met schuifdeuren | 1000x600x850mm | SAP610PS | 783 | SAP610PA | 821 |
| met schuifdeuren | 1600x600x850mm | SAP616PS | 1048 | SAP616PA | 1106 |
| met schuifdeuren | 2100x600x850mm | SAP621PS | 1289 | SAP621PA | 1362 |

# WERKTAFELKASTEN MET LADES EN WARMKASTEN

Verschillende mogelijkheden:
met of zonder opstand
600mm of 700mm diep
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Werktafelkast 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| met schuifdeuren en 3 GN1/1 lades | 1400x700x850mm | SAC714PS | 1439 | SAC714PA | 1475 |
| met schuifdeurenen 3 GN1/1 lades | 2100x700x850mm | SAC721PS | 1787 | SAC721PA | 1841 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1200x700x850mm | SAR712PS | 1400 | SAR712PA | 1444 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1600x700x850mm | SAR716PS | 1589 | SAR716PA | 1645 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2000x700x850mm | SAR720PS | 1791 | SAR720PA | 1861 |

| Werktafelkast 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € | Met opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| met schuifdeuren en 3 GN1/1 lades | 1400x600x850mm | SAC614PS | 1472 | SAC614PA | 1514 |
| met schuifdeuren en 3 GN1/1 lades | 2100x600x850mm | SAC621PS | 1718 | SAC621PA | 1772 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2100x700x850mm | SAR612PS | 1376 | SAR612PA | 1421 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2100x700x850mm | SAR616PS | 1552 | SAR616PA | 1610 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2100x700x850mm | SAR620PS | 1745 | SAR620PA | 1815 |

# DUBBELZIJDIGE WERKTAFELKASTEN EN WARMKASTEN

Verschillende mogelijkheden:
600mm of 700mm diep
neutrale kast of warmkast
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Werktafelkast 700 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|
| met schuifdeuren | 1200x700x850mm | SAP712PP | 1032 |
| met schuifdeuren | 1600x700x850mm | SAP716PP | 1242 |
| met schuifdeuren | 2100x700x850mm | SAP721PP | 1530 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1200x700x850mm | SAR712PP | 1532 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1600x700x850mm | SAR716PP | 1737 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2000x700x850mm | SAR720PP | 1973 |

| Werktafelkast 600 diep | Afmetingen | Zonder opstand | Prijs € |
|---|---|---|---|
| met schuifdeuren | 1200x600x850mm | SAP612PP | 1002 |
| met schuifdeuren | 1600x600x850mm | SAP616PP | 1200 |
| met schuifdeuren | 2100x600x850mm | SAP621PP | 1475 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1200x600x850mm | SAR612PP | 1509 |
| met schuifdeuren en warmkast | 1600x600x850mm | SAR616PP | 1700 |
| met schuifdeuren en warmkast | 2000x600x850mm | SAR620PP | 1927 |

# SPOELTAFELS MET 1 KUIP

Verschillende mogelijkheden:
met of zonder verlek
600mm of 700mm diep
met open of gesloten onderbouw
verlek links of rechts
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Spoeltafel 700 diep | Kuip | Afmetingen | Open onderbouw | € | Gesloten onderbouw | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| zonder verlek | 400x500x285mm | 600x700x850mm | SLT7061V | 680 | SLA7061V | 848 |
| zonder verlek | 500x500x285mm | 700x700x850mm | SLT7071V | 714 | SLA7071V | 933 |
| zonder verlek | 600x500x285mm | 800x700x850mm | SLT7081V | 753 | SLA7081V | 984 |
| met verlek | 400x500x285mm | 1000x700x850mm | SLT7101D | 784 | SLA7101D | 994 |
| met verlek | 500x500x285mm | 1200x700x850mm | SLT7121D | 785 | SLA7121D | 1020 |
| met verlek | 600x500x285mm | 1400x700x850mm | SLT7141D | 889 | SLA7141D | 1150 |

| Spoeltafel 600 diep | Kuip | Afmetingen | Open onderbouw | € | Gesloten onderbouw | € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| zonder verlek | 500x400x285mm | 600x700x850mm | SLT6061V | 631 | SLA6061V | 805 |
| zonder verlek | 500x400x285mm | 700x700x850mm | SLT6071V | 650 | SLA6071V | 891 |
| met verlek | 500x400x285mm | 1000x700x850mm | SLT6101D | 734 | SLA6101D | 941 |
| met verlek | 500x400x285mm | 1200x700x850mm | SLT6121D | 771 | SLA6121D | 1004 |
| met verlek | 500x400x285mm | 1400x700x850mm | SLT6141D | 851 | SLA6141D | 1110 |

# SPOELTAFELS MET 2 KUIPEN

Verschillende mogelijkheden:
met of zonder verlek(ken)
600mm of 700mm diep
met open of gesloten onderbouw
verlek links of rechts
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Spoeltafel 700 diep | Kuipen | Afmetingen | Open onderbouw | Prijs € | Gesloten onderbouw | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| zonder verlek | 400x500x285mm | 1000x700x850mm | SLT7102V | 966 | SLA7102V | 1164 |
| zonder verlek | 500x500x285mm | 1200x700x850mm | SLT7122V | 1032 | SLA7122V | 1264 |
| zonder verlek | 600x500x285mm | 1400x700x850mm | SLT7142V | 1105 | SLA7142V | 1360 |
| met verlek | 400x500x285mm | 1400x700x850mm | SLT7142D | 1035 | SLA7142D | 1294 |
| met verlek | 500x500x285mm | 1600x700x850mm | SLT7162D | 1125 | SLA7162D | 1412 |
| met verlek | 500x500x285mm | 1800x700x850mm | SLT7182D | 1173 | SLA7182D | 1499 |
| met 2 verlekken | 500x500x285mm | 2000x700x850mm | SLT7202C | 1263 | SLA7202C | 1611 |
| met 2 verlekken | 600x500x285mm | 2400x700x850mm | SLT7242C | 1377 | SLA7242C | 1860 |

| Spoeltafel 600 diep | Kuipen | Afmetingen | Open onderbouw | Prijs € | Gesloten onderbouw | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| zonder verlek | 400x400x285mm | 1000x600x850mm | SLT6102V | 880 | SLA6102V | 1083 |
| zonder verlek | 500x400x285mm | 1200x600x850mm | SLT6122V | 911 | SLA6122V | 1145 |
| met verlek | 400x400x285mm | 1400x600x850mm | SLT6142D | 975 | SLA6142D | 1238 |
| met verlek | 500x400x285mm | 1600x600x850mm | SLT6162D | 1025 | SLA6162D | 1318 |
| met verlek | 500x400x285mm | 1800x600x850mm | SLT6182D | 1068 | SLA6182D | 1400 |
| met 2 verlekken | 500x400x285mm | 2000x600x850mm | SLT6202C | 1177 | | |

# SPOELTAFELS MET PLAATS VOOR VAATWAS IN ONDERBOUW

Verschillende mogelijkheden:
met 1 of 2 kuipen
600mm of 700mm diep
met open of gesloten onderbouw
verlek links of rechts
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Spoeltafel 700 diep | Kuip | Afmetingen | Open onderbouw | Prijs € | Gesloten onderbouw | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| met 1 kuip | 500x500x285mm | 1200x700x850mm | SLI7121D | 768 | SLL7121D | 914 |
| met 1 kuip | 600x500x285mm | 1400x700x850mm | SLI7141D | 877 | SLL7141D | 1084 |
| met 2 kuipen | 400x500x285mm | 1600x700x850mm | SLI7162D | 1079 | SLL7162D | 1288 |
| met 2 kuipen | 500x500x285mm | 1800x700x850mm | SLI7182D | 1177 | SLL7182D | 1420 |
| met 2 kuipen | 600x500x285mm | 2000x700x850mm | SLI7202D | 1265 | SLL7202D | 1534 |

| Spoeltafel 600 diep | Kuip | Afmetingen | Open onderbouw | Prijs € | Gesloten onderbouw | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| met 1 kuip | 500x400x285mm | 1200x600x850mm | SLI6121D | 753 | SLL6121D | 902 |
| met 2 kuipen | 500x400x285mm | 1800x600x850mm | SLI6182D | 1040 | SLL6182D | 1281 |

# HOGE KASTEN

Hoge inox kast met schuifdeuren en 3 tussenlegschappen.
Verkrijgbaar in 3 verschillende hoogtes: 1550, 1800 of 2000mm.

Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Afmetingen (LxB) | Hoogte 1550mm | Prijs € | Hoogte 1800mm | Prijs € | Hoogte 2000mm | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1200x700mm | SAV71215 | 1557 | SAV71218 | 1620 | SAV71220 | 1797 |
| 1600x700mm | SAV71615 | 1906 | SAV71618 | 2004 | SAV71620 | 2159 |
| 2100x700mm | SAV72115 | 2315 | SAV72118 | 2442 | SAV72120 | 2575 |

# HANGKASTEN

Hangkast met tussenlegschap.
Verkrijgbaar als open unit, met draaideuren en met schuifdeuren.

Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Afmetingen | Open unit | Prijs € | Draaideuren | Prijs € | Schuifdeuren | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 800x400x640mm | SPA608PS | 321 | SPP608PS | 479 | | |
| 1200x400x640mm | SPA612PS | 395 | | | SPP612PS | 549 |
| 1600x400x640mm | SPA616PS | 484 | | | SPP616PS | 672 |
| 2100x400x640mm | SPA621PS | 596 | | | SPP621PS | 840 |

# MUURLEGSCHAP

De muurlegschappen zijn voorzien van opstand achteraan. Standaard wordt enkel het schap voorzien. Voor de muurlatten heeft men de keuze uit 3 hoogtes. Zo kan met verschillende niveaus creëren op 1 muurlat.
Het schap zelf is verkrijgbaar in plaatvorm en in roostervorm.

Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Muurlegschap | Afmetingen | Met volledig legvlak | € | Met rooster als legvlak | € |
|---|---|---|---|---|---|
| Diepte 300mm | 800x300x40mm | SRL3008M | 164 | SRG3008M | 264 |
| Diepte 300mm | 1200x300x40mm | SRL3012M | 176 | SRG3012M | 298 |
| Diepte 300mm | 1600x300x40mm | SRL3016M | 204 | SRG3016M | 368 |
| Diepte 300mm | 2100x300x40mm | SRL3021M | 268 | SRG3021M | 466 |
| Diepte 400mm | 800x400x40mm | SRL4008M | 187 | SRG4008M | 266 |
| Diepte 400mm | 1200x400x40mm | SRL4012M | 203 | SRG4012M | 328 |
| Diepte 400mm | 1600x400x40mm | SRL4016M | 225 | SRG4016M | 434 |
| Diepte 400mm | 2100x400x40mm | SRL4021M | 322 | SRG4021M | 537 |

| Muurlatten | Code | Prijs € |
|---|---|---|
| 40x15x350mm | PX-S35 | 38 |
| 40x15x700mm | PX-S70 | 44 |
| 40x15x1000mm | PX-S100 | 49 |

Voor legvlakken van 1700mm en meer, dient men 3 muurlatten te voorzien.

# HANDWASBAKJE

Wastafel koud en warm water met kniebediening voor muurbevestiging, volledig in RVS type AISI 304 18/10, schroeven inbegrepen.
Rechthoekige naadloze waskom met afgeronde hoeken, uitgerust met een kraan van het zwanenhalstype. De kraan wordt gevoed door een ingebouwde instelbare menginrichting en bediend door middel van kniebediening. Spatwand achteraan van 240mm.
Siphon, aansluitflexibels en ingebouwde terugslagklep inbegrepen.

Dit toestel is voorzien van een mengkraan voor warm en koud water, die bediend wordt door een electronische detectiecel. Deze werkt op een 6V lithium batterij, dat dienst doet als schakelaar. De levensduur van de batterij bedraagt ongeveer 3 jaar. Voorzien van een spatwand met hoogte 310 mm. Het handwasbakje heeft een naadloos ingelaste afgeronde kuip en een verstelbare zwanenhalskraan. Verder zijn eveneens reukafsluiter, terugslagklep en flexibele verbindingen voorzien.

| Handwasbakje | Afmetingen | Code | Prijs € |
|---|---|---|---|
| Met kniebediening | 460x380x512mm | LMSAW | 460 |
| Met elektrisch oog | 460x380x512mm | LMSAWENF | 1119 |

# VUILBAKKEN

De vuilbakken zijn verkrijgbaar in twee maten, en dit met afneembaar deksel of pedaal.
Hier een kleine selectie van mogelijke modellen. Andere afmetingen en modellen kan men steeds op aanvraag bekomen.

| Vuilbak | Afmetingen | Met afneembaar deksel | € | Met pedaal | Prijs € |
|---|---|---|---|---|---|
| Capaciteit 54 liter | 390x390x635mm | PP50 | 228 | PPC50 | 331 |
| Capaciteit 92 liter | 465x465x745mm | PP90 | 282 | PPC90 | 343 |

# STERILISATIEKAST VOOR MESSEN

Uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10 met een deur in gefumeerd plexiglas, met magnetische sluiting. Bij het openen van de deur wordt de sterilisatie uitgeschakeld. Twee modellen verkrijgbaar met een capaciteit van respectievelijk 10 messen en 20 messen.

| Sterilisatiekast | Afmetingen | Aansluiting | Code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Voor 10 messen | 540x150x645mm | 220V/N-15W | MZ10 | 434 |
| Voor 20 messen | 460x380x512mm | 220V/N-30W | MZ20 | 768 |

# INSECTENDODER

Uitgevoerd in roestvrijstaal 18/10 met een verwijderbare kast voor eenvoudige reiniging. Multifunctioneel in de plaatsing: staand, hangend aan het plafond en hangend aan de muur. Geschikt voor gebruik binnen.

| Sterilisatiekast | Afmetingen | Aansluiting | Code | Prijs € |
|---|---|---|---|---|
| Voor 10 messen | 540x150x645mm | 220V/N-15W | MZ10 | 244 |
| Voor 20 messen | 460x380x512mm | 220V/N-30W | MZ20 | 309 |

FOODCOURT

FOOD
FOOD

bier & vin
kassa

theatre
Tacobuffé
Vegetarisk buffé
Vegetarian buffet

# Fax bestelformulier

Deze bestelling zal conform de Algemene Voorwaarden, leverings- en verzendingsvoorwaarden van Metos N.V. worden behandeld.
Deze kan u terugvinden achteraan de catalogus.
Ondergetekende verklaart op de hoogte te zijn van deze Algemene Voorwaarden, leverings- en verzendingsvoorwaarden.

**Metos N.V.**
Industriële Grootkeukens
Gentsesteenweg 518a
BE 9300 AALST
Tel. +32 53/82 55 10
Fax. +32 53/81 08 83
Website: www.metos.com
Email:metos.belgium@metos.com

**Naam bedrijf** :_____
**Contactpersoon** :_____
**Facturatieadres** :_____
**Postcode** :_____
**Plaats** :_____
**Telefoonnummer** :_____ **Faxnummer:**_____
**Email adres** :_____
**Leveringsadres** :_____
**Postcode** :_____ **Plaats:**_____
**Telefoonnummer** :_____ **Faxnummer:**_____
**BTW nummer** :_____

Onderstaande bestelling:

- ❑ Afhalen
- ❑ Leveren (Afleveringskosten op aanvraag)
- ❑ Leveren en installeren (installatiekosten op aanvraag)

Gewenste datum: ……

| Model | Artikel naam omschrijving | Pagina nr. | Aantal | Prijs per stuk | Totaal |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Datum: | | | Subtotaal | | |
| Handtekening: | | | 21% B.T.W. | | |
| Stempel: | | | Totaal bestelling | | |

Indien u hierboven heeft aangegeven dat u de apparatuur geplaatst wilt hebben verzoeken wij u hieronder aan te geven welke voorzieningen bij u aanwezig zijn (Plaatsingskosten van extra voorzieningen worden u apart in rekening gebracht.)

- ❑ Elektrische aansluiting van 400V – 3 fasig
- ❑ Elektrische aansluiting van 230V – 3 fasig
- ❑ Elektrische aansluiting van 230V – monofasig
- ❑ Gasaansluiting – soort gas: ……..
- ❑ Warm (verzacht) water beschikbaar
- ❑ Koud (verzacht) water beschikbaar
- ❑ Koud en warm water beschikbaar

**Metos N.V.**
Gentsesteenweg 518a
BE  9300 AALST
Tel. +32 53 82 55 10
Fax. +32 53 81 08 83
metos.belgium@metos.com
www.metos.com