

metos
kitchen intelligence®

Produits et Concepts Metos Laverie

Catalogue Produits 2006





Table des matières

Machines à Laver Ouverture Frontale Metos WD-4E.....	16	Unités de Retour et de Tri Nordieflex.....	62
Machines à Laver Ouverture à Capot Metos WD-6	18	Machines à Laver à Convoyeur WD Metos WD Lave Vaisselle à Convoyeur.....	66
Metos WD-7 lave vaisselle-batterie	20	Metos WD Lave Plateaux.....	74
Metos WD-9 lave vaisselle-batterie	22	Metos WD Lave Plateaux et Lave Couverts	75
Données Techniques sur lave vaisselle frontale et à capot.....	30	Machines Spécifiques Lave Chariots Metos WD-18CW	76
Machines Lave-Batterie : Eau et Granules Metos WD-12GHE lave vaisselle mixte à eau	28	Trieuse à Couverts WD ACS Metos	77
Metos WD-80GR lave batterie à granules	32	Accessoires / environnement Laverie Table de Prélavage.....	26, 60
Metos WD-100GR lave batterie à granules.....	38	Table de Sechage.....	26
Machines à Avancement Automatique de Casiers Metos WD-11.....	44	Egouttoir Metos	17
Metos ICS+ 153, 213, 243, 333, 423.....	46	Douchettes de Prélavage.....	27
Metos WD 151E, 211E, 241E, 331E, 421E.....	57	Douchette de Rinçage	27
Section pré-lavage-Metos ICS+	59	Poste de Désinfection.....	27
Tunnel de séchage	59	Casiers de Lavage Metos	78
Chargeur d'angle Metos ICS+/WD	59	Casiers à Couverts Metos	83
Unité de pré-lavage Metos ICS+/WD	60	Rayonnages Metos pour paniers	88
Virage motorisé Metos ICS+/WD.....	60	Chariots.....	94
Transrouleur Metos ICS+/WD	61	Schémas d'installation	99

Metos France catalogue 2006

L'efficacité devient un facteur prioritaire lorsque les décideurs européens investissent dans les matériels de cuisine. Il est reconnu que la clé du succès réside dans la réflexion sur le long terme de la durée de vie des matériels. Les bases d'une réussite sont fondées dès la conception d'une nouvelle cuisine et d'un restaurant. En final, le meilleur résultat est atteint lorsque le client et le fournisseur ont l'opportunité de travailler ensemble de façon constructive.

Le principe de toute action de Metos en Europe est de servir ses clients tout au long de la durée de vie de leurs investissements. Afin de garantir le meilleur résultat final possible, nous voulons participer à l'élaboration du produit et du système, jusqu'à la mise en route et la formation des utilisateurs, et contrôler les performances.

Ce catalogue présente les équipements disponibles sur le marché français. Nous avons sélectionné Les Produits Innovants de fabrication Metos, dont la conception et la facilité d'utilisation ont une relation évidente avec les investissements. A titre d'exemples, nous présentons au sein de notre gamme laverie, une machine à advancement automatique de casiers WD ICS+ qui grâce à son brevet révolutionnaire n'a pas d'équivalent dans le monde car son coût de fonctionnement est extrêmement bas.

Nous présentons aussi une gamme de marmites multifonctions avec ou sans brasseur type Culino ou Proveno, la Proveno permettant de réaliser des cuissons de nuit sécurisées grâce à son logiciel de contrôle HACCP relié directement à la machine et à son système fiable de connaissance de la température à cœur des produits. Cette gamme de marmites déjà bien implantée en France rend les processus de production en cuisine plus efficaces, plus rentables tout en améliorant la qualité et le respect des normes HACCP.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter ou à vous connecter sur notre site Internet www.metos.com.

A l'écoute de vos besoins pour mieux vous servir,

Savoir faire et Service



Philippe Routier
Directeur Général
Metos France





Cisco staff canteen, Amsterdam, Pay-Bas

Pour de meilleurs environnements de laverie

Bienvenue chez Metos – le rendez-vous des professionnels

Les bureaux Metos sont à la fois des show-rooms mais aussi des centres de formation où l'on peut découvrir les toutes dernières technologies en matériels pour cuisines professionnelles. Nos derniers produits y sont largement présentés.

Le centre Metos est une plate-forme de forum de discussion et de rendez-vous destinée à la clientèle, aux professionnels, utilisateurs, installateurs ou consultants. Retrouvez-nous à Paris 12ème arrondissement, tout près de Bercy. Pour tout renseignement complémentaire ou pour toute visite de notre show-room contactez nous au 01 56 95 48 48 ou sur notre e-mail metos.france@metos.com.



Metos France

74-76, rue de Bercy
75 012 PARIS France
Tel: 01 56 95 48 48
Fax: 01 56 95 48 49
e-mail: metos.france@metos.com



Philippe Routier
Directeur Général
philippe.routier@metos.com



Bénédicte Compère
Directrice Générale Adjointe
benedicte.compere@metos.com



Bruno Deshayes
Directeur Financier
bruno.deshayes@metos.com



Celia Antunes
Assistante
celia.antunes@metos.com



Georges Dos Santos
Responsable Service Clients
georges.dossantos@metos.com



Philippe Senac
Responsable Service
Technique
philippe.senac@metos.com



Dominique Truffault
Responsable Projets
dominique.truffault@metos.com



Gerard Planchais
Responsable Commercial
Bretagne Centre
gerard.planchais@metos.com



Stéphane Bolzonello
Responsable Commercial
Nord
stephane.bolzonello@metos.com



Christophe Meunier
Responsable Commercial
Est, Sud-Est
christophe.meunier@metos.com



Pascal Noblet
Responsable Commercial
Sud Ouest
pascal.noblet@metos.com

François Charrais
Technicien



Assistance technique et pièces détachées disponibles rapidement

Chez Metos, nous nous sentons totalement engagés et responsables du suivi de tous nos équipements après leur installation et mise en service, tant en France ainsi que dans tout autre pays dans le monde.

En Finlande, notre département "Service après vente" emploie plus de 100 techniciens de Proximité, répartis sur tout le pays.

Pour nos partenaires étrangers et nos délégations, nous avons organisé un dialogue permanent, destiné au personnel afin d'offrir un support technique et d'après vente performant et à jour. Pour nos nouveaux partenaires / et nos nouveaux produits, nous organisons dans nos usines en Finlande, au siège de nos filiales, ou directement chez nos partenaires, des stages de formation pour l'installation, la maintenance et la bonne utilisation de nos matériels.

En France, en particulier, notre service Assistance Technique assure une couverture nationale pour la totalité des matériels commercialisés et une mise à disposition des pièces détachées dans les plus brefs délais, à partir du stock tenu dans notre filiale, au départ de Paris. Cette organisation garantie à nos clients un service efficace, rapide et performant. En complément, nous pouvons proposer des diagnostics complets de nos matériels afin de réduire les coûts d'exploitation.



Philippe Senac
Responsable Service
Technique
Tel: 01 56 95 48 48
philippe.senac@metos.com





Assistance technique et pièces détachées disponibles près de chez vous

Centre de formation technique

Centre de formation technique internationale destinée à maximiser la qualité et l'efficacité du service après vente près de chez vous. Pour les nouveaux produits et le développement de nos matériels, nous formons en permanence notre personnel. Ainsi, nous garantissons à nos clients un service après vente précis et à jour.

Une garantie du suivi de nos pièces détachées à long terme

Nous avons en stock plus de 15000 pièces détachées et nous garantissons pendant 10 ans l'approvisionnement des pièces détachées pour les matériels Metos.



Georges Dos Santos
Responsable Service Clients
Tel: 01 56 95 48 48
georges.dossantos@metos.com



Lasse Tarpila
Director
Tel: +358-204 39 4469
Fax: +358-204 39 4434
lasse.tarpila@metos.com



Hannu Savolainen
Tel: +358-204 39 4483
Fax: +358-204 39 4465
hannu.savolainen@metos.com



Kari Willman
Tel: +358-204 39 4257
Fax: +358-204 39 4465
kari.willman@metos.com



Kirsti Kylämä
Spare parts
Tel: +358-204 39 4475
Fax: +358-204 39 4434
kirsti.kylama@metos.com



Marjut Hänninen
Spare parts
Tel: +358-204 39 4477
Fax: +358-204 39 4434
marjut.hanninen@metos.com

Produits et Concepts Metos Cuisson



Fours Mixtes

Deux catégories de fours mixtes System Rational sont proposées par Metos. Les MSCC et les MCM existent en cinq tailles à savoir 6, 10, 12, 20 et 40 niveaux. Ces fours mixtes électriques ou à gaz sont des outils de cuisson élémentaire dans beaucoup de cuisines professionnelles puisqu'ils permettent la cuisson rapide d'un grand nombre de produit.

Connaissance approfondie des marmites

Metos offre une large gamme de produits destinée à la cuisson: marmites, plaques de cuisson, sauteuses, fours mixtes, cuiseurs vapeurs SE14/24. Dans la gamme marmites, vous avez le choix entre le basculement manuel et électrique. Le choix existe également entre le brasseur pivotant Culimix sur marmites Culino et le brasseur individuel de fond de cuve sur la Proveno. La gamme comprend des petits modèles de 40 l jusqu'aux puissantes marmites de 300 l qui peuvent être installés dans des cuisines de 1000 à 10 000 repas jour. Les options supplémentaires présentent des caractéristiques qui n'existent nulle part ailleurs: par ex. la surveillance de la température au degré près, les installations personnalisées, le système de contrôle automatique HACCP.



Plaques de cuisson Mixtes Ardox

La gamme des plaques de cuisson Metos trouve une solution pour chaque cuisine. Les modèles à surface chrome économes en électricité peuvent être équipés soit d'un four à air pulsé ou d'un four statique, soit d'une étuve ou d'une étagère.



Produits et Concepts Metos Laverie

Toutes les solutions de lavage

Metos offre toutes les solutions de lavage en partant des toutes petites machines lave-verres jusqu'aux machines de lavage entièrement automatisées. Tout le savoir-faire relatif à la conception des laveuses automatiques avec les réponses pour le traitement de la vaisselle sale aussi bien que pour le rangement de la vaisselle propre. Une gamme complète : une solution adaptée à tous les besoins.



Une compétence spécialisée à disposition avec comme priorité la protection de l'environnement:

- lave verre
- machine à capot
- machine à avancement automatique ICS+
- lave batterie à granules traversant
- machine à convoyeur
- lave chariot

Pour plus d'information, demander notre catalogue de cuisson par téléphone au 01 56 95 48 48 ou par e.mail : metos.france@metos.com





Partenaire pour les équipements de cuisines embarquées "marine"

Metos Marine est l'un des fournisseurs leader au niveau mondial pour les équipements de cuisines embarquées: matériels et agencements de cuisines sont utilisés sur plus de 1500 navires : brise-glace, navires marchands, cargos, ferries et bateaux de croisières de luxe. La maîtrise de ces fabrications spécifiques "marine" apporte une garantie au niveau du contrôle qualité ainsi qu'une disponibilité de matériel et de pièces dans un délai court et respecté.

La direction de projets, plans d'implantation et suivi technique sont également proposés dans cette activité. Le réseau d'agent Metos Marine couvre toutes les grandes régions du Monde spécialisées dans la construction navale.

Metos Marine

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava

FINLAND

Tel. int. +358-204 39 13

Fax int. +358-204 39 4432

Spare parts fax int. +358-204 39 4434

E-mail: metos.marine@metos.com

- Equipement de cuisines
- Agencements en acier inoxydable
- Systèmes de distribution de boisson
- Buanderie
- Sauna
- Savoir faire en alimentaires et boissons
- Plans d'implantation
- Installation et contrôles
- Mise en route et formation





Kitchen Intelligence,
bien plus qu'une
cuisine intelligente.



Notre devise « Kitchen Intelligence » reflète notre mission d’augmenter les performances des cuisines professionnelles. Elle est basée sur notre désir de contribuer au succès de nos clients à travers une compréhension approfondie de leurs méthodes de fonctionnement.

Notre approche pour améliorer les performances des cuisines professionnelles est unique. Dans une cuisine, nous étudions les processus de travail dans leurs ensembles. Les équipements et les systèmes de technologie de pointe que nous proposons, présentent alors de fortes valeurs ajoutées. Le service que nous fournissons assure une solution adaptée à chaque client ainsi qu’une efficacité et une fiabilité durant tout le cycle de vie de nos équipements.

La base de notre service est la connaissance : la connaissance de nos clients, de leur environnement et de leurs procédés, ainsi que de leurs technologies. Comme la connaissance n’est pas statique, c’est dans notre intérêt de tous les jours de comprendre davantage. C’est pourquoi nous posons des questions au lieu de dire comment les choses doivent être. Nous essayons alors de trouver les réponses ensemble.

Cette approche permet au personnel de cuisine de réaliser plus avec moins de ressources et aux propriétaires de cuisines d’assurer un retour solide sur leurs investissements. Le travail des bureaux d’études en cuisines avec Metos devient ainsi également plus performant.

LAVE VAISSELLE FRONTAL METOS WD-4E



Metos WD-4E est fiable et polyvalent, conçu pour être placé sous un comptoir et pour une utilisation intensive en restauration collective ou commerciale.

Metos WD-4E monté sur un socle avec placard verrouillable. Les placards permettent de stocker des produits de lavage et de rinçage sans risque dans des maisons de retraites par exemple. Le placard, le chariot et le table de rinçage sont en option.

Metos WD-4E est un lave-vaisselle de haute qualité, fiable, polyvalent et conçu pour être placé sous un comptoir et pour une utilisation intensive en restauration collective ou commerciale. De conception en acier inoxydable il est très facile à nettoyer. L'isolation phonique et l'isolation thermique de ce lave-vaisselle sont aussi très performantes. Les fonctions du lave-vaisselle Metos WD4E sont contrôlées électroniquement.

Le Metos WD-4E facilite les contrôles de son utilisateur (HACCP) et garantit une hygiène totale. Le programme sélectionné, les températures de lavage et de rinçage et la durée de lavage restante sont affichés sur le panneau de commandes. Cette machine possède 3 programmes de lavage avec une pré-programmation personnalisée des temps de lavage et de rinçage (pré-programmation en usine : 1.2, 1.7 ou 3.2 minutes). Les températures de rinçage peuvent aussi être programmées. Ceci permettant de laver sans risques la vaisselle fine sensible aux changements de températures. Si la température de rinçage descend sous le seuil de température de rinçage programmée, la machine continue de laver jusqu'à ce que celle-ci soit atteinte. La machine informe l'utilisateur des températures d'eau trop basses et des robinets d'eau chaude fermés. La machine mémorise le nombre de casiers et permet ainsi à l'utilisateur de connaître le nombre de casiers lavés dans la journée et depuis son installation. Ce lave-vaisselle possède aussi un programme d'auto-nettoyage. Le Metos WD-4E peut être raccordé à l'eau froide auquel cas il sera équipé d'une chaudière plus efficace. La capacité de la cuve est de 25 litres.



L'eau de lavage est évacuée par le bras de lavage au début du cycle de rinçage. Aucun risque de contact d'eau sale avec la vaisselle.

AUTOMATIQUE

- Signal de basse température ; aucun risque de mousse
- Eau de rinçage toujours à température élevée et en quantité suffisante
- Programme autonettoyant

CONTRÔLE DES COÛTS

- Contrôle du nombre de casiers lavés par jour et en cumulés

FACILE À OPÉRER

- Affichage clair des températures de lavage et de rinçage
- Diagnostic des erreurs d'opération
- Affichage de la durée restante du cycle de lavage

POLYVALENT

- 3 programmes de lavage pour choisir la température et de la durée de lavage et de rinçage



LAVE VAISSELLE FRONTAL METOS WD-4E

STANDARD:

- doseur de produit de rinçage
- doseur de détergent
- casier pour assiettes et couverts

Metos	Code	Dimensions mm	Chaudière	Puissance
WD-4E	2027377	599x614x880	3,0 kW	400V3N~ 5,55kW 10A
WD-4E DP	2027378	599x614x880	3,0 kW	400V3N~ 5,55kW 10A
Options			Code	Dimensions mm
Socle avec étagère				
Socle avec placard				
Filtres				
Surchauffeur 6kW pour connection eau froide				
Pompe sur presseur				
Disconnecteur anti retour				

Schéma d'installation p. 100
Type marine disponible sur demande.



WD-4E

EGOUTTOIR METOS

Pour compléter les lave-vaisselle, les égouttoirs Metos permettent de construire une unité efficace de traitement des casiers à verres. Le bac égouttoir est installé sur la machine et l'égouttoir à ses côtés. L'égouttoir est dimensionné pour deux casiers. Les deux sont à raccorder au réseau d'évacuation des eaux. Leur structure est en acier inoxydable facile à nettoyer.



Egouttoir et bac égouttoir pour lave vaisselle sous comptoir

Metos	Code	Dimensions mm
Bac égouttoir	4158313	600x660x70
Egouttoir	4158303	550x550x900



TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC ÉVIER METOS



Table de pré-lavage pour les lave-vaisselle WD-4E. La table peut être installée indifféremment avec le bac à gauche ou à droite. La structure de table de pré-lavage est entièrement en acier inoxydable. Les dimensions de la cuve sont 500 x 400 x 250 mm. Le font de la cuve est équipé d'un large filtre. Inclus dans la livraison de la table une valve de vidange et une surverse.

Metos	Code	Dimensions mm
Table de pré-lavage 02	4129213	1200x620x880±25

Table de pré-lavage pour les WD-4E.

LAVE VAISSELLE A CAPOT METOS WD-6

- Capot unique : aucune arrivée de vapeur dans la figure de l'opérateur
- Contrôle automatique du niveau et de la température de l'eau de rinçage
- Fonction « diagnostic » de série
- Unique bras de lavage et de rinçage : l'eau de lavage est éjectée par le bras de lavage au début du cycle de rinçage
- Ouverture et fermeture automatique du capot dans le modèle EA : amélioration de l'ergonomie, séchage plus rapide de la vaisselle, indication de la fin du cycle par un signal clair



Metos WD6 est une machine à capot idéale pour les petits et moyens établissements. Exemple d'aménagement

Les machines à capots Metos de type WD sont entièrement automatiques et conçues pour une utilisation exigeante dans les cuisines collectives et commerciales. Les structures de ces lave-vaisselle, en acier inoxydable, satisfont les impératifs des utilisateurs en matière d'hygiène, de robustesse, de convivialité de nettoyage et de maintenance. La large gamme de machines à laver et d'accessoires laverie Metos permet d'offrir un système de lavage adapté à chaque besoin.

L'utilisation des machines est simple. Le cycle de lavage se déclenche automatiquement à la fermeture du capot. Dans le modèle EA la fermeture du capot s'effectue en pressant un bouton et le capot se relève automatiquement à la fin de chaque cycle de lavage. En se relevant, le capot s'incline d'abord en avant pour évacuer la vapeur vers l'arrière, améliorant ainsi les conditions de travail. La machine se met automatiquement en « pause » lorsqu'il n'y a plus de vaisselle à laver.

Metos WD-6E Lave-vaisselle à capot polyvalent

Le WD-6E est un lave-vaisselle à capot équipé d'un système de contrôle électronique. Cette machine possède 3 programmes : 1.2, 1.7 et 3.2 minutes (paramétrage en usine). Les durées de lavage et de rinçage sont programmables selon les besoins de chaque cuisine. Grâce au système de contrôle automatique, le déroulement de toutes les fonctions est entièrement automatique.

Au moment du cycle de rinçage, la machine vérifie toujours si le niveau et la température de l'eau (85°C) sont adaptés. Si la température requise n'est pas atteinte le cycle de lavage continue. La durée restante de lavage est toujours affichée sur le panneau de commande.

Le nettoyage de la machine est rapide et facile. Lorsque les filtres, le tuyau de vidange et les possibles résidus de nourriture sont enlevés de la cuve, le programme d'auto-nettoyage se met en route. La machine rince et désinfecte la cuve avec une eau de rinçage à 85°C. Ces trois éléments, contrôle automatique de la quantité d'eau de rinçage, température de rinçage, programme d'auto-nettoyage, facilitent la mise en place d'un concept répondant aux normes HACCP.

LAVE VAISSELLE A CAPOT METOS WD-6



Le panneau de commandes affiche le programme sélectionné, la durée restante du cycle de lavage, la température de rinçage et de lavage et les anomalies possibles. Ce lave-vaisselle WD-6E possède 3 programmes de lavage (la durée et la température de lavage et de rinçage, peuvent être programmées). Cet appareil possède aussi un programme d'auto-nettoyage et une fonction de pause. L'affichage permet aussi de faire apparaître le nombre de casiers lavés par jour et depuis l'installation.



Le capot s'incline d'abord vers l'avant pour évacuer la vapeur par l'arrière. La hotte de condensation (en option) canalise la vapeur évacuée efficacement. Cette hotte peut être connectée au système de ventilation de la cuisine. L'appareil peut aussi être équipé, en option, d'un contact d'asservissement pour contrôler l'extracteur. Cette machine est aussi disponible avec un levage et abaissement du capot automatique (nécessite un raccordement à l'eau froide). Le capot manuel fonctionne avec un vérin à gaz et est très léger à opérer.

Le compteur de casiers indique le nombre de casiers lavés par jour et en cumulé depuis l'installation. La machine est phonétiquement et thermiquement isolée. Le volume de la cuve est de 50 litres et le capot s'ouvre jusqu'à 400mm.

Metos WD-6EA Ouverture et fermeture du capot automatique

Le WD-6EA est le même lave-vaisselle que le WD-6E, la différence réside dans l'automatisation de l'ouverture et la fermeture du capot. Le capot se relève en s'inclinant d'abord de quelques centimètres, ceci pour évacuer la vapeur vers l'arrière de la machine, à l'inverse des machines classiques. Lorsque la majeure partie de la vapeur est évacuée le capot s'ouvre alors à son maximum. Le capot se referme ensuite par la simple pression d'un bouton et le programme de lavage s'active automatiquement. Le système de relevage du capot est hydraulique et fonctionne avec une arrivée d'eau froide. Ce système d'automatisation du capot améliore l'ergonomie et permet un séchage de la vaisselle plus rapide.



L'eau de lavage est évacuée par les bras de lavage au début du cycle de rinçage. Ainsi, aucun risque de contact d'eau sale avec la vaisselle. Les filtres de récupération sont efficaces et garantissent une eau de lavage propre sur une longue période.



WD-6E/6EA facilite le suivi HACCP :

- Signal de température basse dans la cuve – aucun risque de mousse
- Contrôle de la température avant le rinçage final : le rinçage ne commence que lorsque la température désirée est atteinte
- Contrôle du volume d'eau dans la cuve avant le rinçage final par témoin lumineux si le niveau n'est pas suffisant
- Programme autonettoyant pour une meilleure hygiène
- La machine peut être connectée à un système de contrôle HACCP (en option)

Système de diagnostique: En direct, affichage des erreurs d'opération et des situations anormales – correction rapide des erreurs

STANDARD:

- doseur de produit de rinçage
- 3 casiers: pour assiettes, tasses et couverts

Metos	Code	Dimensions mm	Chaudière	Puissance
WD-6E	2027010	600x671x1420/1875	9 kW	400V 3N~ 9.75 kW 16 A
WD-6EA	2027148	600x671x1420/1875	9 kW	400V 3N~ 9.75 kW 16 A
Options				Code
Doseur de détergent liquide				4158279
Rallonge de capot				4158361
Pompe de vidange automatique				
Surchauffeur 12 kW pour connection eau froide				
Système de contrôle HACCP				

Schéma d'installation p. 101
Type marine disponible sur demande.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE A CAPOT METOS WD-7

- Le Metos WD-7 peut laver des bacs gastronormes GN 1/1, des cagettes de 600x400, jusqu'à 8 plaques à pâtisserie (450x600 mm) à la fois
- Capot unique : aucune arrivée de vapeur dans la figure de l'opérateur
- Contrôle automatique du niveau et de la température de l'eau de rinçage
- Fonction « diagnostic » de série
- Unique bras de lavage et de rinçage : l'eau de lavage est éjectée par le bras de lavage au début du cycle de rinçage
- Ouverture et fermeture automatique du capot dans le modèle EH : amélioration de l'ergonomie, séchage plus rapide de la vaisselle, indication de la fin du cycle par un signal clair



Les Metos WD-6 ou WD-7 sont des lave vaisselle pour les petites et moyennes cuisines. Si le nombre de matériel de batterie à laver est important, la WD-7 offre une pression de l'eau plus élevée et une plus large cuve de lavage pour laver les bacs GN1/1, les grands saladiers etc...L'automatisation de l'ouverture et de la fermeture du capot améliore l'ergonomie.

Les machines à capots Metos de type WD sont entièrement automatiques et conçues pour une utilisation exigeante dans les cuisines collectives et commerciales. Les structures de ces lave-vaisselle, en acier inoxydable, satisfont les impératifs des utilisateurs en matière d'hygiène, de robustesse, de convivialité de nettoyage et de maintenance. La large gamme de machines à laver et d'accessoire laverie Metos permet d'offrir un système de lavage adapté à chaque besoin.

L'utilisation des machines est simple. Le cycle de lavage se déclenche automatiquement à la fermeture du capot. Dans le modèle EH la fermeture du capot s'effectue en pressant un bouton et le capot se relève automatiquement à la fin de chaque cycle de lavage. En se relevant, le capot s'incline d'abord en avant pour évacuer la vapeur vers l'arrière, améliorant ainsi les conditions de travail. La machine se met automatiquement en « pause » lorsqu'il n'y a plus de vaisselle à laver.

Metos WD-7E Lave-vaisselle à capot polyvalent

Le WD-7E est un lave-vaisselle à capot équipé d'un système de contrôle électronique. Cette machine utilise des casiers standards de 500x500. Pour le lavage de la batterie la pression des jets de lavage inférieure peut être augmentée par la simple manipulation d'un levier. La cuve permet de laver des bacs gastronormes GN 1/, des cagettes de transport de 600x400 et aussi, par exemple, jusqu'à 8 plaques à pâtisserie de 450x600 à la fois. Le WD-7E possède 3 programmes : 1.2, 1.7 et 3.2 minutes (paramétrage en usine). Les durées de lavage et de rinçage sont programmables selon les besoins de chaque cuisine.

Au moment du cycle de rinçage, la machine vérifie toujours si le niveau et la température de l'eau (85°C) sont adaptés. Si la température requise n'est pas atteinte le cycle de lavage continue. La durée restante de lavage est toujours affichée sur le panneau de commande.

Le nettoyage de la machine est rapide et facile. Lorsque les filtres, le tuyau de vidange et les possibles résidus de nourriture sont enlevés de la cuve, le programme d'auto-nettoyage se met en route. La machine rince et désinfecte la cuve avec une eau de rinçage à 85°C. Ces trois éléments, contrôle automatique

LAVE VAISSELLE-BATTERIE A CAPOT METOS WD-7



Le panneau de commandes affiche le programme sélectionné, la durée restante du cycle de lavage, la température de rinçage et de lavage et les anomalies possibles. Ce lave-vaisselle WD-7 possède 3 programmes de lavage (la durée et la température de lavage et de rinçage, peuvent être programmées). Cet appareil possède aussi un programme d'auto-nettoyage et une fonction de pause. L'affichage permet aussi de faire apparaître le nombre de casiers lavés par jour et depuis l'installation.



Le capot s'incline d'abord vers l'avant pour évacuer la vapeur par l'arrière. La hotte de condensation (en option) canalise la vapeur évacuée efficacement. Cette hotte peut être connectée au système de ventilation de la cuisine. L'appareil peut aussi être équipé, en option, d'un contact d'asservissement pour contrôler l'extracteur. Cette machine est aussi disponible avec un levage et abaissement du capot automatique (nécessite un raccordement à l'eau froide). Le capot manuel fonctionne avec un vérin à gaz et est très léger à opérer.



L'eau de lavage est évacuée par les bras de lavage au début du cycle de rinçage. Ainsi, aucun risque de contact d'eau sale avec la vaisselle. Les filtres de récupération sont efficaces et garantissent une eau de lavage propre sur une longue période. La pression des jets de lavage des WD-7E/EH peut être modifiée. Ainsi, la pression de l'eau peut être normale ou forte (2 fois la pression normale) pour le lavage de la batterie. L'enceinte de lavage est plus large de 60mm que celle du WD-6.



WD-7E/7EH facilite le suivi HACCP :

- Signal de température basse dans la cuve : aucun risque de mousse
- Contrôle de la température avant le rinçage final : le rinçage ne commence que lorsque la température désirée est atteinte
- Contrôle du volume d'eau dans la cuve avant le rinçage final par témoin lumineux si le niveau n'est pas suffisant
- Programme autonettoyant pour une meilleure hygiène
- La machine peut être connectée à un système de contrôle HACCP (en option)

Système de diagnostic : En direct, affichage des erreurs d'opération et des situations anormales – correction rapide des erreurs d'opération

STANDARD:

- doseur de produit de rinçage
- 3 casiers: pour assiettes, tasses et couverts

de la quantité d'eau de rinçage, température de rinçage, programme d'auto-nettoyage, facilitent la mise en place d'un concept répondant aux normes HACCP. Le compteur de casiers indique le nombre de casiers lavés par jour et en cumulé depuis l'installation. La machine est phonétiquement et thermiquement isolée. Le volume de la cuve est de 53 litres et le capot s'ouvre jusqu'à 500 mm.

Metos WD7-EH Ouverture et fermeture du capot automatique

Le WD-7EH est le même lave-vaisselle que le WD-7E, la différence réside dans l'automatisation de l'ouverture et la fermeture du capot. Le capot se relève en s'inclinant d'abord de quelques centimètres, ceci pour évacuer la vapeur vers l'arrière de la machine, à l'inverse des machines classiques. Lorsque la majeure partie de la vapeur est évacuée le capot s'ouvre alors à son maximum. Le capot se referme ensuite par la simple pression d'un bouton et le programme de lavage s'active automatiquement. Le système de relevage du capot est hydraulique et fonctionne avec une arrivée d'eau froide. Ce système d'automatisation du capot améliore l'ergonomie et permet un séchage de la vaisselle plus rapide.

Metos	Code	Dimensions mm	Chaudière	Puissance
WD-7E	4158276	660x664x1515/2070	10 kW	400V 3N~ 10.1 kW 16A
WD-7EH	2027342	660x664x1515/2070	10 kW	400V 3N~ 10.1 kW 16A
Options				Code
Doseur de détergent liquide				4158279
Rallonge de capot				4158362
Support de plaques à pâtisseries				4196019
Pompe de vidange automatique				
Surchauffeur 12 kW pour connection eau froide				
Système de contrôle HACCP				
Disconnecteur anti retour				

Schéma d'installation p. 101
Type marine disponible sur demande.



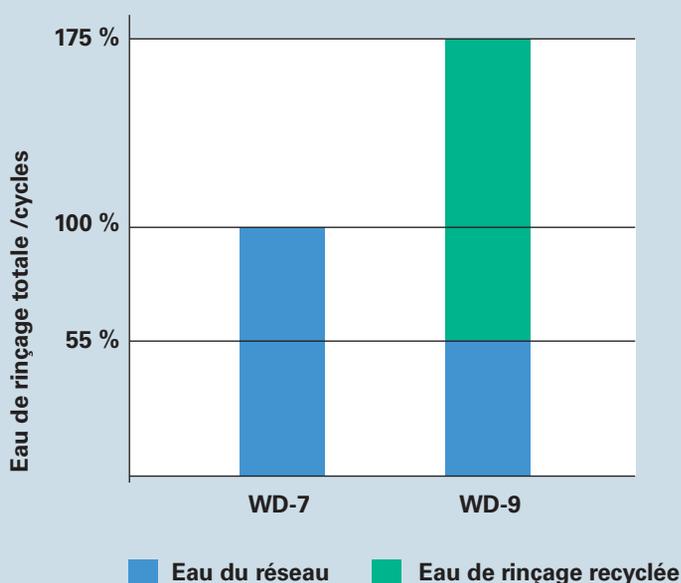
«Duplus»: technologie du double rinçage WD-9

NOUVEAU

Metos WD-9 utilise la nouvelle technologie Duplus. Duplus applique la technologie du double rinçage final dans une machine à capot.

La technologie du double rinçage final est connue et largement appliquée sur les machines à avancement automatique de casiers et les machines à convoyeur. Le principe est de ré-utiliser l'eau du rinçage final pendant la première phase du rinçage (pré-rinçage). Lors de la seconde phase (phase de rinçage final) l'eau du réseau montée à une température de 85-90°C est utilisée.

Avec le système de double rinçage, il est possible de diminuer la consommation d'eau du réseau et ainsi de diminuer les consommations d'électricité et de produits détergents. Dans le même temps, le résultat de rinçage est amélioré grâce à une augmentation du volume total d'eau de rinçage comparé aux machines à capot traditionnelles.

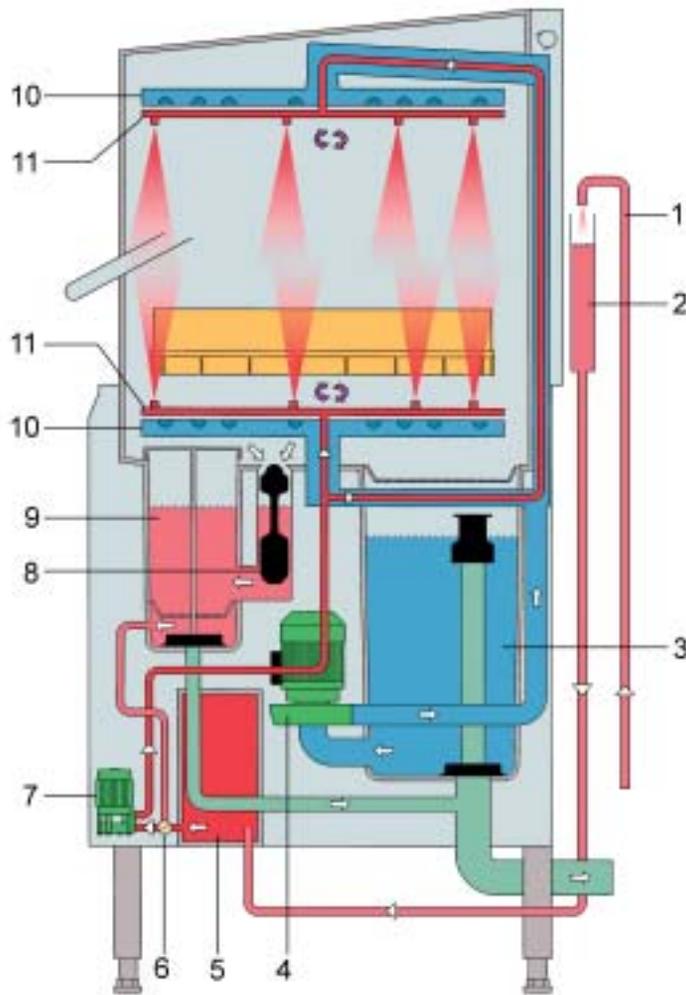


Duplus – Meilleur résultat de rinçage avec moins d'eau du réseau

Avec la machine Metos WD-9 le volume total d'eau de rinçage par cycle est 75% plus important que dans les machines à capot traditionnelles (WD-7).

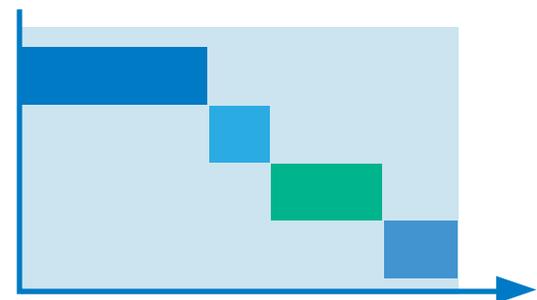
Ceci est possible grâce à la technologie du double rinçage Duplus. La vaisselle est dans un premier temps rincée avec d'eau de rinçage recyclée puis avec d'eau du réseau.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE A CAPOT METOS WD-9



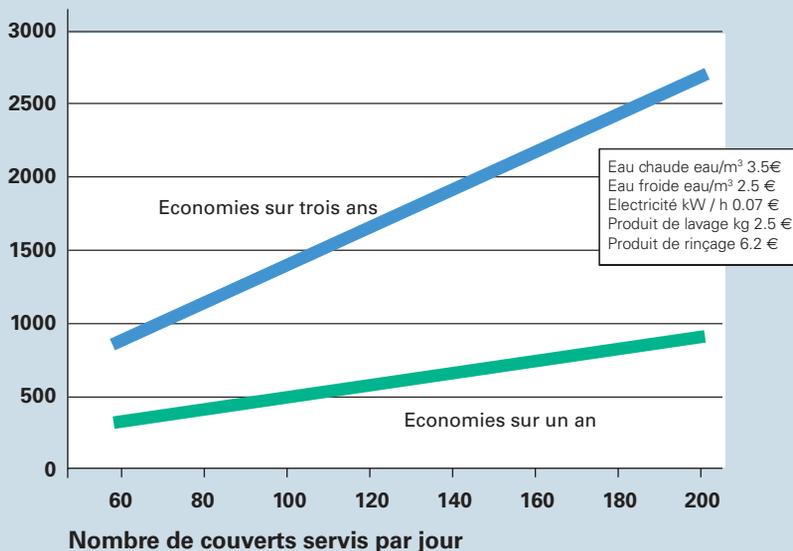
- 1 Arrivée d'eau chaude
- 2 Disconnecteur
- 3 Cuve de lavage
- 4 Pompe de lavage
- 5 Surchauffeur
- 6 Valve à trois voies
- 7 Pompe de rinçage final
- 8 Flotteur
- 9 Cuve d'eau de rinçage recyclée
- 10 Bras de lavage
- 11 Bras de rinçage

Programme de rinçage



- Lavage chimique
- Temps d'égoutage
- Rinçage eau recyclée
- Rinçage eau du réseau

Economies en coûts de fonctionnement EUR



Economies de coûts de fonctionnement et impact réduit sur l'environnement avec Duplus

La consommation d'eau de rinçage du réseau par cycle est réduite de 45% avec la Metos WD-9 comparativement à une machine à capot traditionnelle. Les économies d'eau génèrent aussi des économies sur les produits de lavage, de rinçage et d'électricité. Dans le même temps l'impact sur l'environnement est réduit.

Un exemple d'un restaurant servant 360 jours/an où chaque client génère 1/2 casier de vaisselle à laver dans une machine à capot. Lorsque vous connaissez le nombre de clients/jour, vous pouvez lire les économies réalisées sur un an puis sur trois ans. Les économies sont la différences entre les coûts de fonctionnements d'une Metos WD-9 et d'une Metos WD-7.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE A CAPOT METOS WD-9



STANDARD:

- Meilleur résultat de rinçage avec le double rinçage DUPLUS
- Economies sur les coûts de fonctionnement avec le double rinçage DUPLUS
- Pression et température d'eau de rinçage constantes grâce à la pompe de rinçage
- Besoin de débit et de pression d'eau du réseau réduit grâce à la pompe de rinçage
- Disconnecteur évitant les retours sur le réseau d'eau
- Branchement de la machine en eau froide ou eau chaude
- Lavage des ustensiles et de la platerie possible : Ajustement de la pression d'eau sur le bras de lavage inférieur
- Large enceinte de lavage : possibilité de laver les Bacs Gastro, les cagettes 600x400, les plaques pâtisseries 450x600
- Hauteur de passage libre dans l'enceinte de lavage 500 mm

- Capot unique : Dégagement de la vapeur vers l'arrière de la machine
- Diagnostiques machine en standard
- Bras de rinçage jumelé bras de lavage l'eau de lavage est éjectée des bras de lavage au début de la phase de rinçage

OPTIONS:

- Compartiment pour détergents intégré à la machine
- Montée et descente du capot automatique. Système hydraulique indifférent de la pression du réseau d'eau. Pompe en circuit fermé permettant une faible consommation d'eau. Pas de connection d'eau séparée.

Les machines à capot METOS sont des lave vaisselle entièrement automatiques conçus pour un usage intensif. La conception permet de répondre aux demandes d'hygiène, aux usages intensifs et favorise des conditions de travail sans effort et plaisantes tant au niveau du nettoyage des machines que des interventions techniques. Les machines sont en acier inoxydable. La gamme comporte un modèle approprié à chaque usage. La gamme comporte aussi tous les articles et accessoires nécessaires en laverie.

Le lavage est une opération sans effort. Quand le capot est fermé, le programme de lavage démarre automatiquement. Avec le modèle WD-9A, le capot se ferme par simple pression d'un bouton et se relève automatiquement à la fin du programme. Au moment du relevage, le capot bascule d'abord vers l'avant laissant la vapeur s'échapper par l'arrière. Quand il n'y a plus de vaisselle à laver, l'appareil se met en mode économie d'énergie et attend la prochaine vaisselle, capot fermé.

Metos WD-9 Une nouvelle génération de lave vaisselle à capot

La WD-9 est un lave vaisselle à capot à commandes et contrôles électroniques équipé de la technologie du double rinçage DUPLUS. La machine accepte des paniers 500 x 500. En position lave batterie la pression de l'eau du bras de lavage inférieur peut être accrue en manipulant un levier spécifique. L'enceinte de lavage peut contenir des ustensiles de préparation de grande dimension, des cagettes de transport 600 x 400 et par exemple des plaques pâtisseries 450 x 600 (le support plaque pâtisserie est en option). La machine a 3 programmes : 1.5, 2 et 3.5 minutes (paramétrages d'usine pouvant être personnalisés). La pompe de rinçage est un équipement standard sur la WD-9.

Le principe du double rinçage correspond au fait de recycler l'eau de rinçage lors de la première phase de rinçage. Dans la seconde phase de rinçage, l'eau du réseau montée à 85-90°C est alors utilisée. La machine s'assure toujours que le débit d'eau dans le rinçage final est correct. Si la température du rinçage final est en dessous de 85°C la machine continue de laver jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte. Le temps de lavage restant est affiché sur le panneau.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE A CAPOT METOS WD-9



Le panneau de commandes affiche le programme sélectionné, le temps de lavage restant, les températures de lavage et de rinçage et les possibles erreurs de situation. La machine dispose de 3 programmes paramétrables (les temps de lavage et de rinçage ainsi que les températures de lavage et de rinçage sont personnalisables). La machine dispose aussi d'un programme d'auto nettoyage et d'une fonction économie d'énergie. L'afficheur indique les nombres de casiers journaliers ou cumulés depuis l'installation de la machine.



L'efficacité des filtres de cuve permet de garder l'eau propre longtemps. La pression de l'eau sur le bras de lavage inférieur peut être positionnée en lavage normal ou en lavage platerie (2 fois plus importante). La vaisselle est dans un premier temps rincée avec de l'eau de rinçage recyclée puis dans un second temps avec de l'eau du réseau. Lorsque le cycle de rinçage démarre, l'eau de lavage est évacuée des bras de lavage de manière à ce que l'eau de lavage ne goutte pas sur la vaisselle propre lorsque les casiers sont sortis de la machine.



A l'ouverture le capot bascule d'abord vers l'avant et la vapeur s'évacue vers l'arrière. Le collecteur de buée (en option) collecte efficacement la vapeur évacuée lorsqu'il est relié à un système d'évacuation. Le relevage manuel avec les vérins est très facile à l'utilisation. La machine est disponible aussi avec un relevage automatique.

WD-9/9A facilite le suivi HACCP:

- L'alarme basse température élimine le risque de mousse
- Contrôle de la température de rinçage final : le rinçage ne commence que lorsque la température de consigne est atteinte
- Contrôle du volume d'eau de rinçage : une alarme lumineuse se déclenche s'il n'y a pas assez d'eau
- Programme d'auto nettoyage
- La machine peut être connectée à un système central HACCP (en option).

Le nettoyage de la machine est facile et sans effort. Lorsque les filtres, la bonde de vidange et les possibles résidus sont retirés, il est possible de démarrer un programme d'auto nettoyage de la machine. La machine rince et assainit l'enceinte avec de l'eau de rinçage à 85°C. Ces 3 caractéristiques (contrôle automatique de l'eau de rinçage, contrôle de la température de rinçage et programme d'auto nettoyage) facilitent le suivi HACCP dans la cuisine.

Le compteur de paniers indique le nombre de casiers nettoyés dans la journée et durant toute la vie de l'appareil. La machine est isolée phonétiquement et thermiquement. La cuve de lavage est de 31 litres et la capacité du surchauffeur est de 5 litres. Le passage libre du capot est de 500 mm.

METOS WD-9A à relevage automatique

La WD-9A est identique à la WD-9 mais avec une fonction de relevage du capot automatique. A l'ouverture, le capot bascule vers l'avant et laisse échapper la vapeur par l'arrière. Lorsque la majeure partie de la vapeur s'est échappée le capot se relève en position haute. En appuyant sur le bouton, le capot se baisse automatiquement et le programme de lavage démarre. Le relevage automatique améliore l'ergonomie de travail et accélère le séchage de la vaisselle par simple réaction thermique.

LIVRÉ EN STANDARD

- Distributeur de produit de rinçage
- 3 paniers : pour assiettes, couverts et tasses
- Pompe de rinçage

Metos	Code	Dimensions mm	Surchauffeur	Puissance
WD-9	4158909	660x664x1540/2080	9 kW	400V 3N~ 10.1 kW 16 A
WD-9A	4158919	660x664x1540/2080	9 kW	400V 3N~ 10.1 kW 16 A
Options				Code
Rangement pour les produits lessiviels dans la machine				4158907
Distributeur de produit de lavage				4158913
Collecteur de buée				4158362
Pompe de vidange automatique				4158915

Schéma d'installation en p. 102

La machine peut être connectée à l'eau froide sans option.
Type marine disponible sur demande.

TABLES DE PRÉLAVAGE METOS



La table de pré-lavage 700-6-3 est livrée avec une protection anti-éclaboussure et une tablette de connexion ; la douchette de pré-lavage, la tablette de dépose et l'étagère basse sont en option.

Le bac de pré-lavage Metos pour les lave vaisselle Metos WD-6, WD-7 et WD-9 est conçu pour le trempage de paniers 500x500. Les glissières inox permettent une manipulation simple des paniers. Un large filtre se situe en fond de cuve et se retire facilement pour le nettoyage. La profondeur de la cuve est de 300 mm. Les pieds sont ajustables plus ou moins de 25 mm. Tablettes de connexion disponible en longueur 100, 200, 300 mm et pour installation en angle 500 mm. La WD9 en angle a besoin d'une tablette de connexion en amont de la machine d'au moins 500 mm. Les tables de pré-lavage sont livrées avec des protections anti-éclaboussure.

Table de pré-lavage	Code	Dimensions mm	Longueur d'installation
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 mm
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 mm
700D-6-3, 2 cuves	4552332	1200x590x880±25	1500 mm
pour installation en angle:			
700-11-5	4552319	1100x590x880±25	1600 mm
700-6-5	4552317	600x590x880±25	1100 mm
700D-6-5, 2 cuves	4552321	1200x590x880±25	1700 mm
Options			
Etagère basse	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Etagère basse	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Etagère basse	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Tablette de dépose	4552325	500x590	

TABLES DE SECHAGE METOS

Les tables de séchage Metos en inox sont destinées aux machines à capot. Les tables sont conçues avec un bac récupérateur de gouttes ainsi qu'un espace libre pour favoriser la circulation d'air et accélérer le séchage de la vaisselle en sortie de machine. Elles sont toutes équipées de guide pour stockage des paniers vides. Les pieds sont ajustables.

Table de séchage	Code	Dimensions mm	Section à glissières
750-0	4552345	700x580x875±25	1
750-1	4552346	1100x580x875±25	1
750-2	4552348	1600x580x875±25	2
750-3	4552350	2100x580x875±25	3



Le bac de pré-lavage 700D-6 avec deux cuve de 600



Table de séchage 750-1

DOUCHETTES DE PRÉLAVAGE METOS

La gamme de douchettes Metos WM 500, TM 502, WM 550 et TM 552 est une gamme de douchettes de pré-lavage traditionnelles avec pistolet à gâchette. WM 500 (murale) et TM502 (table) sont des douchettes avec mitigeur à deux robinets. WM 550 (murale) et TM552 (table) sont des douchettes de pré-lavage avec mitigeur à levier.

Commande à robinets	Code	Dimensions mm
Metos WM 500 (fixat.mur)	4218436	h 1050
Metos TM 502 (fixat.table)	4218438	h 1500
Commande à levier	Code	Dimensions mm
Metos WM 550 (fixat.mur)	4218440	h 1050
Metos TM 552 (fixat.table)	4218442	h 1300

Metos 6546 (table) et 6548 (murale) sont des douchettes de haute qualité avec un mitigeur thermostatique. Ces douchettes se déclenchent automatiquement lorsque l'on tire sur la poignée. Ces douchettes sont renforcées en haut par un support mural. Ces douchettes sont livrées avec 2,5 mètres supplémentaires de tuyaux qui peuvent être raccordés à la douchette. L'utilisation de cette extension permet d'utiliser la douchette pour le nettoyage de la zone laverie.

Metos	Code	Dimensions mm
Metos 6546 (fixat.table)	4218431	h 1250
Metos 6548 (fixat.mur)	4218495	h 950

Metos 6546 est une douchette de pré-lavage à fixer sur une table avec un mitigeur thermostat.

Metos TM 552

Metos WM 500

DOUCHETTE DE RINÇAGE METOS

Metos douchette de rinçage est conçue pour le nettoyage des cuves des lave-vaisselle à convoyeur. Grâce à un bras rallonge de 100 cm, on atteint facilement tous les recoins à l'intérieur de la machine. Poignée avec un raccord rapide. Embout diffuseur à l'extrémité du tuyau.

Metos	Code
Douchette de rinçage	2027014

Douchette de rinçage Metos pour le lavage et le rinçage des machines à laver à convoyeur.

PISTOLET DE LAVAGE METOS

Le pistolet de lavage Metos avec enrouleur à fixer peut être utilisé pour le pré-lavage de la vaisselle, le nettoyage de la machine à laver et de l'environnement de la laverie. La longueur du tuyaux est de 8 mètres. Le mitigeur thermostatique est en option.

Metos	Code
Pistolet de lavage	4197996
Pistolet de lavage avec enrouleur	4551900
Mitigeur thermostatique	4552034
Mitigeur	4552036



Le pistolet de lavage Metos avec son enrouleur pour un nettoyage facile.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE METOS WD12GHE



RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

- La machine lave aussi bien la batterie que la vaisselle ordinaire

GRANDE CAPACITÉ

- 100 casiers/heure en mode lavage normal (50 cycles/heure)

FACILE D'UTILISATION

- Le cycle démarre à la fermeture du capot
- Panneau de commandes clair

OUVERTURE DU CAPOT AUTOMATIQUE

- Amélioration de l'ergonomie
- Séchage rapide
- Signal de fin de cycle

FACILITE LE RESPECT AUX NORMES HACCP

- Possibilité de se connecter
- Réalise des auto diagnostic



Le lave-vaisselle mixte WD-12GHE est un lave vaisselle économique et efficace. Tout type de produit peut y être laver de la batterie de cuisine à la vaisselle classique et ceci en changeant simplement le réglage de la pression de l'eau.

Les deux puissantes pompes de lavage permettent de bien couvrir avec quatre bras de lavage le casier de dimensions 1040x550mm. Il est aussi possible de placer côte à côte deux casiers 500x500mm. Le lave-vaisselle dispose de trois cycles de lavage préprogrammés de la température et de la durée de lavage. Ces critères peuvent être programmer en fonction des besoins de chaque utilisateur. Les durées des cycles des cycles sont de 1,2, 3,2, 5,2 minutes.

Au moment du cycle de rinçage, la machine garantit toujours le degré de température présélectionné. Si la température requise n'est pas atteinte le cycle de lavage continue. Le nettoyage de la machine est



Larges filtres de cuve gardant l'eau de lavage propre



Ajustement facile de la pression d'eau du bras de lavage inférieur pour lavage normal ou batterie.

LAVE VAISSELLE-BATTERIE METOS WD12GHE



Batterie et cagettes peuvent être placées directement sur les grilles de l'enceinte de lavage. Les dimensions de l'enceinte de lavage sont 1100 x 565 avec une hauteur de passage libre de 600mm.



Le panier en inox (1020 x 540 dimension interne) dispose de doigts avec position ajustable – Facile de nettoyer les ustensiles dans la meilleur des positions.

rapide et facile. Lorsque les filtres, le tuyau de vidange et les possibles résidus de nourriture sont enlevés de la cuve, le programme d'auto-nettoyage se met en route. Les bras de lavage sont facilement retirables ce qui facilite aussi le nettoyage.

Le lave-vaisselle mixte Metos WD12GHE améliore considérablement l'ergonomie du lavage de la batterie de cuisine surtout s'il est accompagné d'une table de pré-lavage et d'une table de déchargement. Le capot s'ouvre et se ferme automatiquement. La machine s'assure que rien ne reste coincé entre le capot et la machine et en informe l'utilisateur le cas échéant. Grâce à sa bonne isolation phonique et thermique, l'unité conserve un niveau sonore et une température des surfaces extérieures bas.

La machine est facile à manipuler. Le cycle de lavage se déclenche à la fermeture du capot. Le panneau de commandes affiche le cycle en cours et la durée du cycle restante. Metos WD12GHE indique aussi si la température de lavage est trop basse, si le robinet d'eau chaude est fermé ou encore si la sur-verse n'est pas en place. La machine reconnaît également un niveau d'eau de rinçage trop bas pour le rinçage final.

Toutes ces fonctions facilitent l'autocontrôle de la laverie et la mise en place du respect des normes HACCP.



Deux casiers 500 x 500 mm peuvent être disposés dans la machine. Les paniers peuvent être glissés pour rentrer et sortir de la machine.

STANDARD:

- casier de 1040x550 mm aux inox
- deux casiers de lavage 500x500mm
- doseur des produits de rinçage
- filtre à eau
- clapet anti-retour

Metos	Code	Dimensions mm	Puissance
WD12 GHE	2027116	1200x770x1910/2400	400V 3N~ 16.4 kW 35 A
Options	Code		
Pompe sur presseur			
Pompe de vidange			
Collecteur/condenseur			
Branchement vapeur			(150-250kPa)

Schéma d'installation p. 104

Table de pré-lavage et séchage en option.

La machine peut être connectée à l'eau froide sans option.

Type marine disponible sur demande.

DONNÉES TECHIQUES SUR LES LAVE VAISSELLE DE TYPE FRONTALE ET À CAPOT



	WD4E	WD6E	WD6EA	WD7E	WD7EH	WD9	WD9A	WD12GHE
Programmes de lavage, min	1.2/2.4/4.2	1.2/1.7/3.2	1.2/1.7/3.2	1.2/1.7/3.2	1.2/1.7/3.2	1.5/2/3.5	1.5/2/3.5	1.2/3.2/5.2
Efficacité de la pompe, kW	0.75	0.75	0.75	1.1	1.1	1.1	1.1	2 x 2.2
Puissance résistance cuve 400V3N~, kW	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	9	9	9
Puissance du surchauffeur 400V3N~, kW	3	9	9	9	9	9	9	12
Puissance totale 400V3N~, kW	5.55	9.75	9.75	10.1	10.1	10.1	10.1	16.4
Protection 230V1N~, A	16	25	25	25	25	35	35	63
Protection 400V3N~, A	10	16	16	16	16	16	16	35
Diamètre max fil de raccordement 230V3N~, mm2	6	10	10	10	10	4	4	16
Diamètre max fil de raccordement 400V3N~, mm2	6	6	6	6	6	(2.5)*	(2.5)*	16
Raccordement eau chaude 50-60°	R1/2"	R1/2"	R1/2"	R1/2"	R1/2"	R1/2"	R1/2"	R 3/4"
Pression dynamique eau chaude min/max, bar	1.8/5	1.8/5	1.8/5	3/5	3/5	0.5/5	0.5/5	2.5/5
Débit eau chaude min, l/min	17	18	18	18	18	10	10	38
Raccordement eau froide	-	-	R1/2"	-	R1/2"	-	-	R 1/2"
Pression eau froide min pour relevage capot autom. bar	-	-	3	-	3	-	-	3
Débit eau froide min, l/min	-	-	2	-	2	-	-	15
Diamètre vidange, mm (Modèles DP)	50 (22)	R 1 1/2"	R 1 1/2"	R 1 1/2"	R 1 1/2"	50 (22)	50 (22)	50
Débit vidange, l/s	3	3	3	3	3	3	3	3
Volume de la cuve, l	25	50	50	52	52	31	31	140
Ventilation recommandée, m3/h	600	600	600	600	600	600	600	600
Poids, kg (net/brut)	75 / 90	100 / 115	105 / 120	110 / 125	115 / 130	120/135	135/150	355/330
Mesure de casier mm	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	1040x550
Eau du réseau consommée litres/casier	3.5	4	4	4	4	2,2	2,2	8

* livrée avec câble de 2,5 metres



LAVE-BATTERIE A GRANULES ROTATIF METOS WD-80GR

- Grande capacité : 5 bacs gastronormes 1/1, max 55 bacs GN1/1 par heure
- Fonction « diagnostic » de série facilite le suivi HACCP
- Meilleur résultat de séchage par la centrifugation finale
- Séparation des granules grâce à une technologie à double pompes
- Facile à installer – raccords sur le haut de l'ap-

L'utilisation de deux casiers et de deux chariots permet d'atteindre la capacité maximale de la machine (WD-80GRHC)



Les lave-batterie à granules nettoient à l'aide de granules plastiques mélangées à l'eau. Même les souillures les plus tenaces se détachent rapidement et facilement. Le pré-trempeage n'est plus nécessaire, seuls les résidus alimentaires sont à enlever pour éviter de salir excessivement l'eau de lavage.

Rendement important dans un espace limité

La batterie est installée directement dans le casier lorsque celui-ci est tiré sur la porte battante de la machine. Deux casiers et deux chariots sont utilisés pour atteindre la capacité maximale.

Programmes de lavage astucieux

La machine dispose de 6 programmes de lavage : quatre avec granules et deux sans granule. Ces programmes peuvent être activés sans l'utilisation de la centrifugeuse pour les cas où le matériel ne peut être bien fixé.

Lorsque la machine se met en marche, le casier commence à tourner et le programme de lavage avec granules démarre. Le temps de lavage avec granules est préprogrammé en usine (possibilité de le modifier), le cycle court est de 3 minutes et le cycle long de 6 minutes. Le lavage avec granules est suivi d'un lavage à l'eau d'une durée également programmable. Avant le rinçage final, les granules sont séparées de l'eau de lavage par un puissant système de centrifugation. Après le rinçage final, la rotation du casier est intensifiée permettant, ainsi, un séchage

plus efficace et une consommation moindre de produit de rinçage. Pour finir, le système de condensation élimine la buée.

Hygiène optimale et simplicité d'emploi

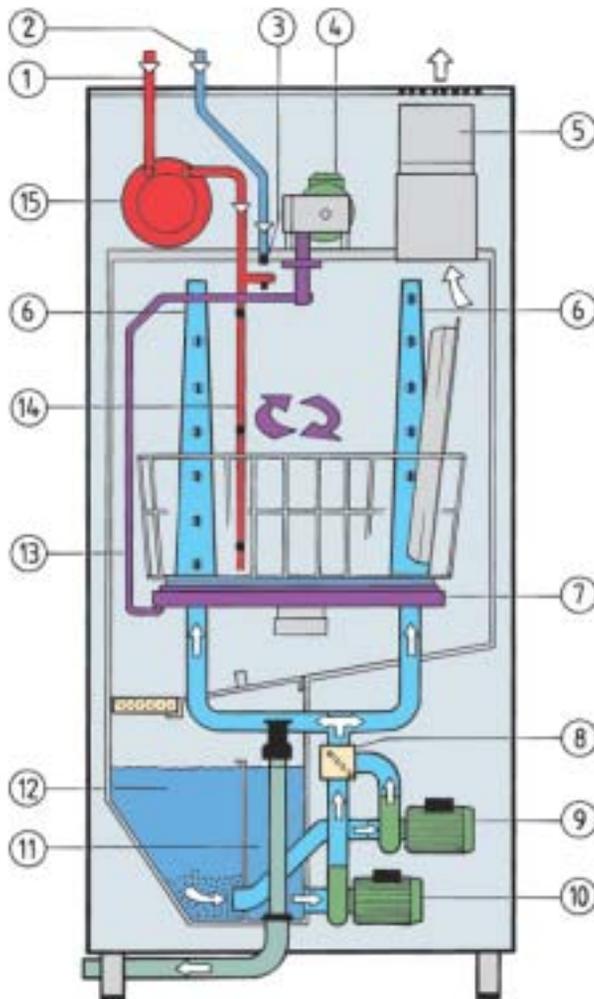
La température de l'eau de lavage et de rinçage est surveillée par un système de contrôle électronique. Ce système surveille aussi le niveau de l'eau de rinçage et signale si la température est trop basse. Il contrôle aussi la propreté de l'eau de lavage. La machine indique, également, si la surverse n'est pas en place ou si le robinet d'arrivée d'eau est fermé. Ces systèmes facilitent le suivi de la procédure HACCP.

Les granules sont faciles à retirer. Un bac collecteur récupère les granules au cours du programme de lavage. Les granules peuvent être facilement rincées dans ce bac collecteur à l'aide d'une douche. Vérifier le niveau des granules est simple, grâce à la marque faite dans le bac collecteur.

Les frais d'utilisation les plus bas du marché

La consommation d'eau de rinçage final n'est que de 5 litres par cycle. Cela est rendu possible grâce à la centrifugation et à la conception des bras de lavage. Le système de condensation des buées du lave-batterie à granules Metos WD-80GR ne consomme que 10% de la quantité d'eau qu'utilisaient avant les machines de cette puissance. La consommation d'eau étant diminuée, la consommation des produits lessiviels et d'électricité le sont de même. La séparation des granules se faisant à l'aide d'une technologie à double pompes, les granules lavent plus longtemps ce qui entraîne aussi une diminution des coûts de fonctionnement.

LAVE-BATTERIE A GRANULES ROTATIF METOS WD-80GR

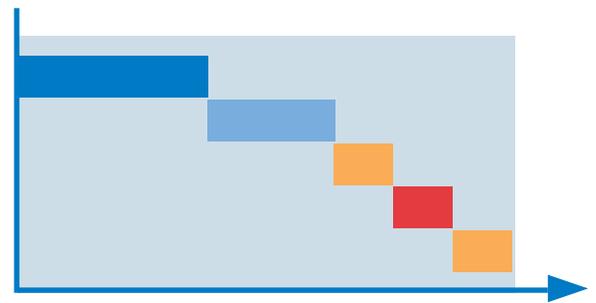


- | | |
|--|---|
| 1 Eau chaude | 9 Pompe à granules |
| 2 Eau froide | 10 Pompe de lavage |
| 3 Buse d'eau froide réductrice des vapeurs | 11 Réservoir de lavage |
| 4 Moteur d'entraînement | 12 Réservoir de produit de lavage avec granules |
| 5 Canalisations d'aération | 13 Bras moteur |
| 6 Bras de rinçage | 14 Tuyau de rinçage final |
| 7 Table ronde | 15 Surchauffeur |
| 8 Vanne à granules | |

Programmes de lavage

Le lave batterie dispose au total de 6 programmes adaptables facilement. Les programmes de lavage avec granules permettent de nettoyer efficacement la batterie fortement souillée. Les programmes de lavage sans granules peuvent être utilisés pour le lavage de baco plastiques. Les programmes de lavage sans la centrifugation sont eux destinés au lavage des matériels ne pouvant être fixés dans le casier.

Programme de lavage



- Lavage granules
- Lavage sans granule
- Centrifugation
- Rinçage final

Le casier de lavage se glisse sur plateau tournant (7) et la porte de la machine peut être fermée. Le programme désiré peut ensuite être sélectionné et le bouton « start » pressé. La pompe de granules (9) et le plateau tournant (7) se mettent en marche.

Lors de la première phase du lavage le matériel est lavé avec un mélange d'eau, de granules et de produits de lavage. Quand la phase du lavage granules est terminée, la pompe de lavage (10) s'active. Le lavage se poursuit avec de l'eau de lavage. Lorsque cette deuxième phase est terminée, la vitesse de rotation du plateau tournant augmente et l'eau de lavage et les granules restantes sont évacuées. A la suite de la phase de centrifugation, la vitesse de rotation du plateau tournant diminue et le rinçage final avec de l'eau propre commence. La température de l'eau de rinçage est à 85°C (15). Après le rinçage final, la vitesse de rotation du plateau tournant augmente de nouveau pour sécher le matériel.

A l'approche de la fin du programme de lavage, le système de condensation de la buée est mis en route pour réduire la formation de vapeur. Une partie de la vapeur est, aussi, évacuée par la canalisation d'aération (5).



Le système de centrifugation à double pompes réduit la consommation d'eau, de granules, d'électricité et de produits lessiviels.



Le système de programmation indépendant et fiable garantit un fonctionnement sans ennui.



Facile à nettoyer : tous les éléments sont à porter de mains.



Le tableau de commande clair contribue à l'ergonomie de la machine.

LAVE-BATTERIE A GRANULES ROTATIF METOS WD-80GR



Table de pré lavage avec filtre, évacuation et grilles amovibles.



Chariot d'appoint avec accrochage sur charnière, équipé de poignées et de roulettes à frein.



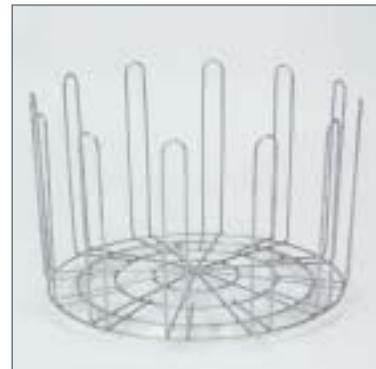
Casier pour accessoires à attacher sur le côté de la machine



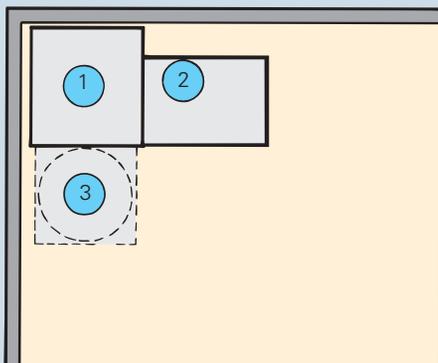
Lorsqu'un seul casier est utilisé, le remplissage de la vaisselle est effectué sur la porte battante, escamotable pour faciliter l'accès.



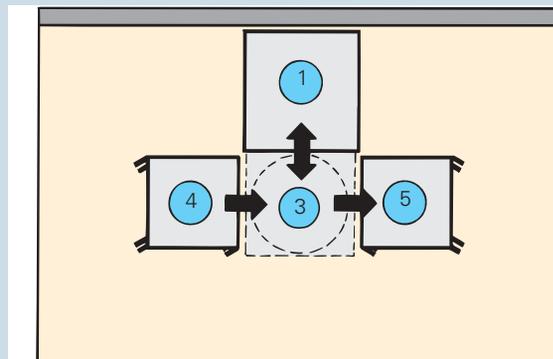
Seau de granules de 10kg et spatule de lavage.



Casier de lavage ABC



Lorsque la machine fonctionne avec un seul casier la batterie est placée dans le rack sur la porte de la machine



L'utilisation de deux chariot et deux casiers permet un rendement important

1. WD-80GR
2. Table de pré lavage
3. Porte ouvert en position de surface de travail
4. Chariot pour sale
5. Chariot pour propre

LAVE-BATTERIE A GRANULES ROTATIF METOS WD-80GR



Casier de lavage standard pour 5 GN1/1.



Casier pour petits pots.



Support pour bac ABC.



Support central pour louche et cloison.



Support pour récipients volumineux.



Support pour grilles et couvercles.



Casier pour sauteuses.



Strip en gomme



Flexible

Metos	Code	Dimensions mm	Puissance
WD-80GR*	4197887	875x955x1880	400V 3N~ 11,3 kW 20 A
WD-80GRHC**	4197889	875x955x1880	400V 3N~ 11,3 kW 20 A
WD-80GR version vapeur		875x955x1880	400V 3N~ 2,4 kW 16 A

Options	Code	Dimensions mm
Pompe sur presseur		
Table de pré-lavage	4126893	1000x700x900
Chariot d'appoint	4208063	

Options	Code
Casier standard*	4197894
Casier ABC	4197957
Support pour petits pots*	4197937
Support pour couvercles et ABC*	4197913
Cloison pour casier de lavage*	4197897
Casier à couverts*	4197911
Support à récipients*	4197925
Support pour grilles et couvercles	4197915
Casier pour sauteuses	4197917
Strip en gomme	4197923
Flexible	4197924
Support supplémentaire	4197965
Granules de lavage 10 kg	4197904
Spatule de lavage*	4197933

Schéma d'installation en p. 105

* en standard + granules de lavage 3,6 kg

** La livraison du modèle HC comprend les éléments

marqués avec * + un casier supplémentaire et deux chariots d'appoint

Type marine disponible sur demande.

LAVE-BATTERIE A GRANULES ROTATIF METOS WD-80GR

Caractéristiques générales

Température de surface maxim. à +20°C de la temp. ambiante	30°C
Niveau sonore avec granules*	68dB(A)
Aération recommandée	600m ³ /h
Programme de lavage 1**	5 min.
Programme de lavage 2**	8 min.
Programme de lavage 3**	2.5 min.
Programme de lavage 4**	4.5 min.
Programme de lavage 5**	7.5 min.
Programme de lavage 6**	2 min.
Capacité par programme	5 GN 1/1
Poids net	315 kg
Poids de l'emballage	25 kg
Volume de granules	5 litres /3.6 kg

*Niveau sonore mesuré à 1mètre de la machine et sur le côté de celle-ci

** Réglage standard. Le temps de lavage est réglable

Connexions électriques, version électrique

Moteur de pompe à granules	2.2 kW
Moteur de pompe de lavage	1.5 kW
Moteur d'entraînement pour plateau tournant	0.18 kW
Surchauffeur	9 kW
Chauffage de cuve	9 kW
Puissance totale	11.3 kW
Fusible principal 400V 3N~	20 A
Fusible principal 230V 3~	35 A
Section max. de connexion Ø 400V 3~(L1-L3,N,PE)Cu	16 mm ²
Section max. de connexion Ø 230V 3~(L1-L3,PE)Cu	35 mm ²

Connexions électriques, version vapeur

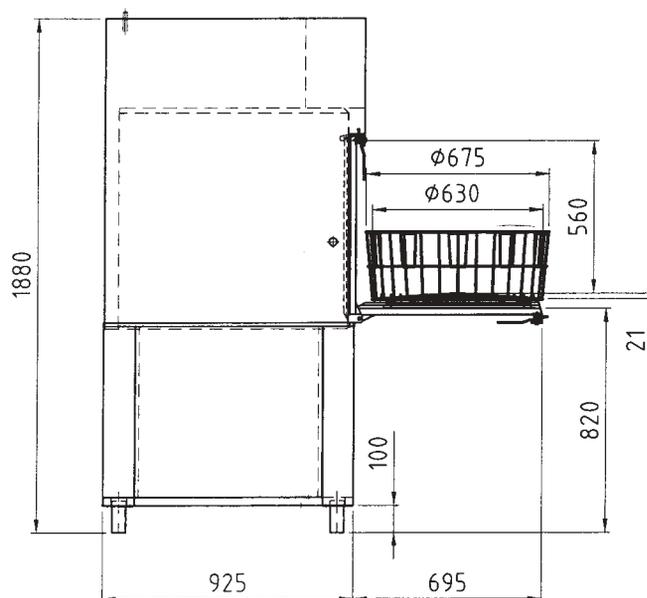
Moteur de pompe à granules	2,2 kW
Moteur de pompe de lavage	1,5 kW
Moteur d'entraînement pour plateau tournant	0,18 kW
Puissance totale	2,4 kW
Fusible principal 400V 3N~	16 A
Fusible principal 230V 3~	20 A
Section max. de connexion Ø 400V 3~(L1-L3,N,PE)Cu	16 mm ²
Section max. de connexion Ø 230V 3~(L1-L3,PE)Cu	16 mm ²

Versión vapeur 0,5-2,5 bar

Raccordement vapeur	R 1/2"
Raccordement eau de condensation	R 1/2"
Consommation vapeur	15 kg/h

Raccords d'eau et d'évacuation, consommation d'eau

Raccord d'eau chaude 50-70°C (filetage intérieur)	R 1/2"
Raccord d'eau froide 5-12°C (filetage intérieur)	R 1/2"
Raccord d'évacuation, tuyau en PP	50 mm
Capacité du réservoir	100 litres
Consommation d'eau / rinçage	5 l/cycle de lavage
Consommation d'eau, refroidissement après rinçage final	1,5 l/cycle de lavage
Pression de l'eau recommandée	0,25 MPa à 15 l/min
Capacité d'évacuation	3 litres / sec.





LAVE BATTERIE A GRANULES METOS WD-100GR



- Grande capacité: 8 bacs GN 1/1-100 mm ou 4 GN 2/1-100 mm par cycle
- Traversant: Marche en avant garantie
- HACCP
- Condenseur récupérateur de chaleur de série
- Rapidité de séchage grâce à la centrifugation

Le lave batterie à granules Metos WD-100GR nettoie les bacs par la projection de billes véhiculées par l'eau. Ce procédé rend le lavage de la batterie, même brûlée, rapide et facile. La phase de trempage de la batterie est inutile avant un cycle de lavage avec granules, il suffit simplement de vider les bacs des restes de nourriture à l'aide d'un g rattoir. Le système traversant, unique sur le marché du lave batterie à granules, permet de respecter le suivi de la marche en avant dans le local plonge.

Ergonomie et hygiène dans le lavage de la batterie

La conception traversante du Metos WD-100GR permet une capacité de lavage élevée en temps d'opération réduit. La batterie est dérochée directement sur la table équipée de 2 bacs de récupération des déchets. Les bacs de récupération sont très simples à retirer et à vider. Les bacs sont ensuite placés dans la cage à glissières. La cage se déplace et tourne facilement sur la table d'entrée. La cage remplie est chargée par simple glissement dans la machine et le programme de lavage peut être sélectionné. La machine se met en marche dès la fermeture automatique des portes. A la fin du cycle de lavage, les portes s'ouvrent automatiquement et la cage est sortie par glissement également sur

un chariot qui se situe à l'opposé de la table d'entrée. La cage se bloque automatiquement sur le chariot de transport. Ce système nécessite un espace minimum (6 m²) pour être implanté.

Condenseur récupérateur de chaleur et centrifugation

La machine est équipée d'un condenseur récupérateur de chaleur. Celui-ci permet de monter l'eau froide utilisée pour le rinçage. Le condenseur récupérateur de chaleur permet de condenser la vapeur dégagée par la machine et diminue sensiblement ainsi la température et le taux d'humidité de la plonge. Le système de centrifugation entre chaque phase de lavage permet de réduire considérablement les consommations d'eau rinçage (6 litres/cycle) et accélère le séchage de la batterie.

HACCP

Le lave batterie Metos WD-100GR facilite le suivi HACCP. Le panneau de commandes électronique indique les températures de lavage et de rinçage et se met en alarme lors d'une température ou d'une quantité d'eau de rinçage trop faible. Ce système permet d'assurer un renouvellement contrôlé de l'eau de lavage et se met aussi en alarme si la surverse n'est pas en place ou si le robinet d'eau est fermé.

LAVE BATTERIE A GRANULES METOS WD-100GR



La table de dérochage et de chargement est équipée de large paniers filtres.



Les granules sont dans une cuve séparée et ne risquent pas d'être vidangées



La cage rotative est arrosée par quatre bras de lavage efficaces



Les portes coulissantes permettent de travailler autour de la machine. Les portes s'ouvrent automatiquement.



La cage glisse facilement de la table de chargement à l'intérieur de la machine.



Du côté propre la cage glisse sur le chariot de sortie.



Le panneau de commandes à affichage texte est conviviale et simple d'utilisation.



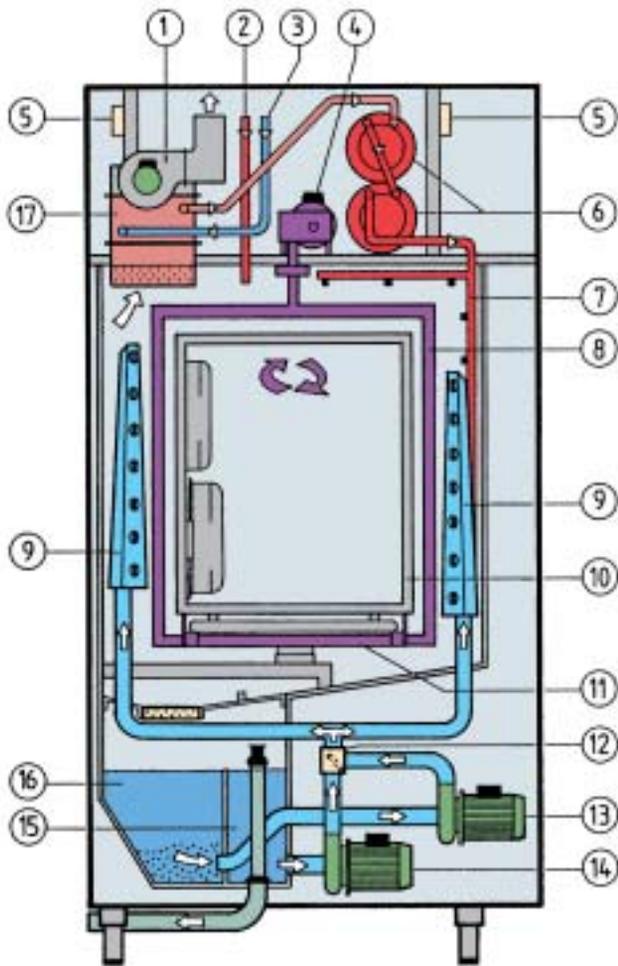
Le compartiment électrique est facile d'accès par le devant.



L'enceinte de lavage est facile à nettoyer avec le programme d'auto-nettoyage de la machine.



LAVE BATTERIE A GRANULES METOS WD-100GR

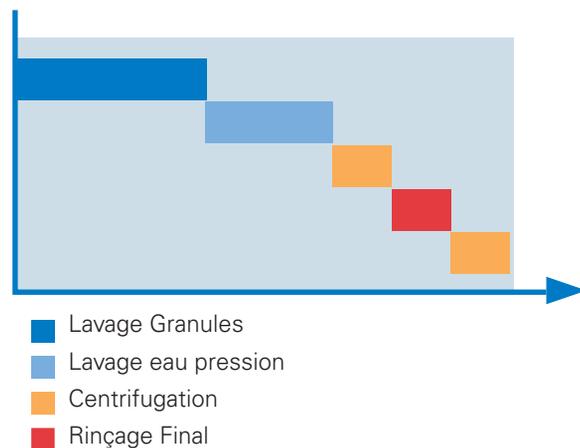


- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Ventilateur du condenseur | 10 Cage pour bacs |
| 2 Eau chaude | 11 Table ronde |
| 3 Eau froide | 12 Vanne à granules |
| 4 Moteur d'entraînement | 13 Pompe à granules (2 pièces) |
| 5 Commutateur de sécurité de porte | 14 Pompe de lavage |
| 6 Surchauffeur | 15 Réservoir de lavage |
| 7 Canalisation de rinçage final | 16 Réservoir de produit de lavage avec granules |
| 8 Système d'entraînement | 17 Condenseur |
| 9 Bras de lavage | |

Description Fonctionnelle

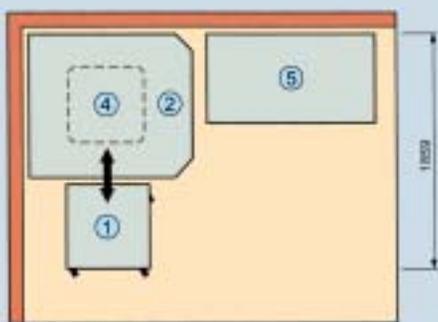
La cage avec la batterie est placée sur la table ronde qui tourne pendant l'exécution du programme de lavage. Dans le premier temps du cycle de lavage, la batterie est traitée avec un mélange d'eau, de produit de lavage et de granules. Les deux pompes à granules fournissent une forte pression pour un traitement efficace de la batterie. Une fois que les pompes à granules se sont arrêtées, la pompe de lavage démarre et la batterie est lavée par un mélange de produit de lavage et d'eau.

Phase de lavage d'un cycle

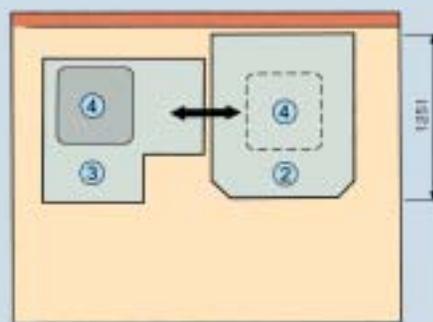


A l'arrêt de la pompe de lavage la vitesse de centrifugation de la table ronde augmente. La centrifugation permet l'élimination des granules restantes et de l'eau de lavage. La centrifugation ensuite s'arrête et la table ronde tourne à vitesse normale.

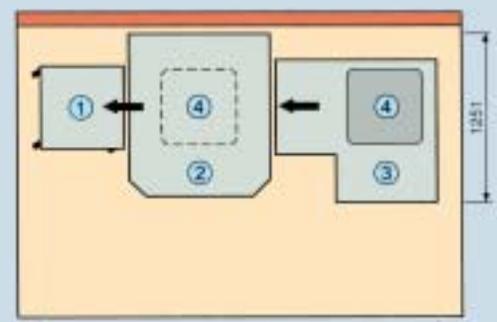
La batterie est prête pour un rinçage final avec de l'eau froide du réseau chauffée à 85°C dans le condenseur puis dans le double surchauffeur. Une centrifugation finale suit alors pour éliminer l'eau restante. En phase finale du programme, le ventilateur démarre et la vapeur est aspirée à l'intérieur de la machine et passe par le condenseur. Ceci réduit l'émission de vapeur et permet de réchauffer l'eau froide entrante lors de la phase de rinçage final.



Version latérale



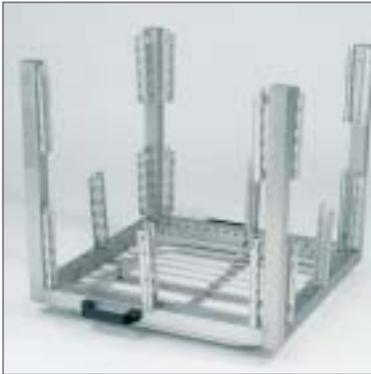
Version latérale avec table de dérochage



Version traversante Marche en Avant respectée.

1. Chariot 2. Metos WD 100 GR 3. Table de dérochage et d'entrée 4. Cage à glissières 5. Table de pré-lavage (en option)

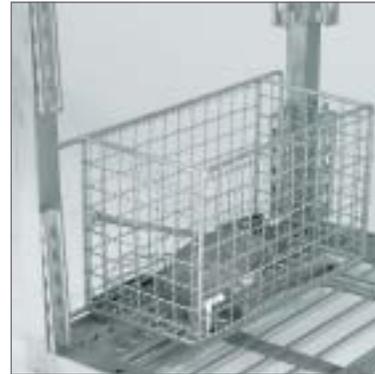
LAVE BATTERIE A GRANULES METOS WD-100GR



Cage à glissières avec séparateurs



Porte ustensiles



Panier pour petits ustensiles



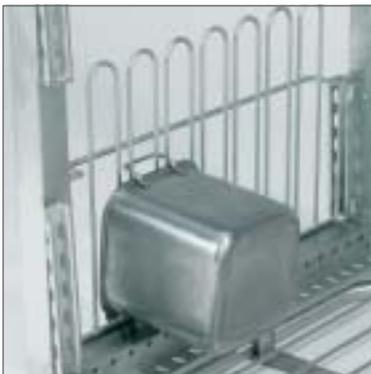
Grille de protection



Support à cul de poule



Séparateur pour grilles et couvercles



Support ABC



Support flexible



Support pour casseroles et bacs avec anse

Metos	Code	Dimensions mm	Puissance
Lave batterie à granules traversant WD-100GR* (droite-gauche)	4197804	3088x1251x2223***	400V3N~21 kW 35A
Lave batterie à granules traversant WD-100GR* (gauche-droite)	4197806	3088x1251x2223***	400V3N~21 kW 35A
Lave batterie à granules latéral WD-100GR**	4197816	1859x1195x2223***	400V3N~21 kW 35A
Accessories	Code		
Kit tropical			
Surpresseur			

Accessoires	Code
Table de chargement pour version latéral	
Pistolet de lavage avec 8 mètres de tuyau	4551900
Porte ustensiles	4197820
Panier pour petits ustensiles	4197822
Séparateur pour grilles et couvercles	4197824
Grille de protection	4197826
Support à cul de poule	4197828
Support ABC	4197830
Support flexible	4197832
Support pour casseroles et bacs avec anse	4197834
Granule 10kg	4197904
Grattoir	4197933

Schéma d'installation en p. 106

*Compris: Lave batterie à granules WD-100GR, une table de dérochage et chargement, un chariot de sortie, 2 cages à glissières, 10kg de granules et un grattoir

** Compris: Lave batterie à granules WD-100GR, un chariot, une cage à glissières, 10kg de granules et un grattoir

*** Le lave batterie à granules WD-100GR peut être livré en deux parties, dans ce cas hauteur maximum 1970mm

LAVE BATTERIE A GRANULES METOS WD-100GR

Caractéristiques générales

Température de surface max. à temp. ambiante +20°C	35°C
Niveau sonore *	70 dB(A)
Surface de refroidissement de la batterie de condenseur	11 m ²
Capacité du ventilateur du condenseur	300 m ³ /h
Besoin de ventilation dans la pièce	900 m ³ /h
Temps total lavage avec granules P1 **	5 min.
Temps total lavage avec granules P2 **	8 min.
Temps total lavage avec granules P3 **	10,3 min.
Temps total lavage avec granules P4 **	2,3 min.
Temps total lavage avec granules P5 **	3,8 min.
Temps total lavage avec granules P6 **	6,8 min.
Capacité	8xGN1/1-100
Volume de granules	10 litres (7,2 kg)
Poids, emballage exclus	530 kg
Poids d'emballage	30 kg

* Niveau sonore mesuré à 1 m coté de la machine

** Réglage d'usine. Temps de lavage es réglable

Branchement électrique, chauffage électrique

Moteur pompe a granules	2 x 2,2 kW
Moteur pompe a rinçage	2,2 kW
Moteur table tournement	0,18 kW
Ventilateur condenseur	0,12 kW
Moteur porte	2 x 0,09 kW
Surchauffer	2 x 9 kW
Chauffage de cuve	12 kW
Puissance totale de raccordement	21 kW
Fusible principal 400V 3N~	35 A
Fusible principal 230V 3~	80 A
Section max. de branchement Ø 400V 3N~(L-L3,N,PE)Cu	35 mm ²
Section max. de branchement Ø 230V 3~(L1-L3, PE)Cu	35 mm ²

Branchement électrique, version vapeur

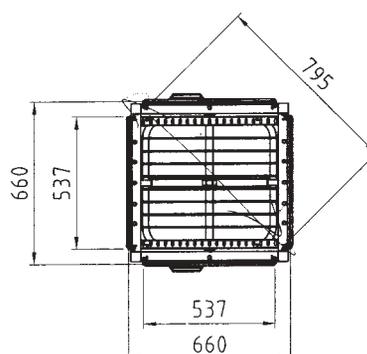
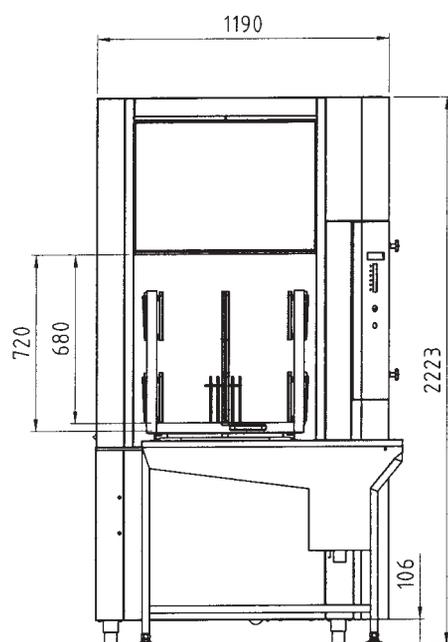
Moteur pompe a granules	2 x 2,2 kW
Moteur pompe a rinçage	2,2 kW
Moteur table tournement	0,18 kW
Ventilateur condenseur	0,12 kW
Moteur porte	2 x 0,09 kW
Puissance totale de raccordement	4,8 kW
Fusible principal 400V 3N~	16 A
Fusible principal 230V 3~	25 A
Section max. de branchement Ø 400V 3N~(L-L3,N,PE)Cu	35 mm ²
Section max. de branchement Ø 230V 3~(L1-L3, PE)Cu	35 mm ²

Version vapeur 0,5-2,5 bar

Raccordement vapeur (filetage intérieur)	R 1 "
Raccordement eau de condensation (filetage intérieur)	R 1/2"
Consommation vapeur	30 kg/h

Branchement d'eau et consommation

Qualité recommandée de l'eau (dureté)	2 - 7° dH
Raccordement eau chaude 50-70°C (filetage intérieur)	R 3/4"
Raccordement eau froide 5-12°C (filetage intérieur)	R 3/4"
Raccorde d'évacuation PP	50 mm
Volume cuve	145 litres
Consommation eau froide / rinçage final	6 litres / programme
Pression d'eau nécessaire	0,20 MPa, 15 l/min
Capacité d'évacuation au plancher	3 litre / sec.





Metos WD-11 ... Lorsqu'une machine à capot ne suffit pas



La Metos WD-11 est une machine de taille moyenne. Cette machine est une alternative lorsque la capacité d'une machine à capot est trop juste et que celle d'une machine à avancement automatique ICS+ de casiers est trop importante. La Metos WD-11 est idéale pour les laveries où la période de lavage est courte et le rendement élevé (collège, restaurant d'entreprise...). La Metos WD-11 est simple et flexible à utiliser et procure une plus grande capacité qu'une machine à capot.

La Metos WD-11 utilise le même principe de fonctionnement qu'une machine à avancement automatique de casiers. Elle dispose d'une zone de lavage et d'une double zone de rinçage. La capacité moyenne varie selon les temps de contact entre 50 et 100 casiers/heure avec une capacité maximum de 180 casiers/heure. La longueur d'installation est de 1355 mm et les tables d'entrée et de sortie, les virages motorisés, chargeur d'angle Metos peuvent être raccordés. (voir page 58).

METOS WD-11

Fonctionnement de la machine

Grâce à la double isolation thermique et phonique, la température de surface et le niveau sonore de la machine sont minimales. Le fonctionnement de la machine est simple grâce au panneau de commandes simple qui indique par exemple les températures. Les surfaces de la machine sont lisses et facilite un bon entretien hygiénique. Les larges portes compensées sont légères à manipuler et leurs ouvertures facilite l'accès pour le nettoyage de la machine. Les portes peuvent se retirer entièrement pour un nettoyage plus approfondi.

De larges filtres dans la zone de lavage aident à conserver l'eau de lavage propre plus longtemps.

HACCP

La machine contrôle la température de la cuve de lavage et du rinçage final et indique par un signal dans le cas de température basse.

Diagnostic

Le nombre de casiers lavés peut être lu sur l'afficheur. Les erreurs sont inscrites aussi sur l'afficheur. Lors de l'entretien technique de la machine la plupart des composants peuvent être testés par simple pression de boutons.

Installation et service

La conception de cette machine est conviviale pour l'installation et l'entretien technique. La Metos WD-11 est prédisposée pour la connexion des produits de lavage et de rinçage. Une connexion eau chaude seule suffit. Le raccord à une ventilation est recommandée (Ø 160 mm). Les composants utilisés pour la WD-11 sont les mêmes que ceux des machines à avancement automatique WD ICS+. Tout l'entretien technique de la machine peut se faire par le devant.

Metos	Code
WD-11 droite-gauche	4158925
WD-11 gauche-droite	4158928
Accessories	Code
Surpresseur	4158932
Surchauffeur 12 kW	4158934
Kit d'installation pour entrée motorisée	4196932
Kit d'installation pour sortie motorisée	4196964
Kit d'installation pour entrée/sortie motorisées	4197005
Virage motorisé 90° droite	4196869
Virage motorisé 90° gauche	4196876
Virage motorisé 180° droite	4196883
Virage motorisé 180° gauche	4196918
Chargeur d'angle 630	4196846

Schéma d'installation en p. 103
Type marine disponible sur demande.



Données techniques

Température de surf. max avec T°C ambiante +20°C	35°C
Niveau sonore (à 1 m de la machine)	68 dB
Besoin de ventilation	1200 m ³ /h
Taille des casiers	500 x 500 mm
Longueur	1355 mm
Largeur	697 mm
Hauteur, portes fermées	1685 ± 50 mm
Hauteur, portes ouvertes	1950 ± 50 mm
Capacité DIN 10510	56 casiers/h
Capacité recommandée	50-100 casiers/h
Capacité maximum	180 casiers/h
Consommation eau chaude par casier	2 litres/casi ^{er}

Connexion eau et vidange, consommation eau

Qualité d'eau recommandée (dureté)	2-7°dH
Connexion eau chaude 55-70°C	R 1/2"
Raccord vidange tuyau PP	Ø 50 mm
Volume cuve de lavage	67 l
Volume cuve de rinçage	6 litres
Volume total des cuves	73 litr ^{es}

Connexion électrique

Moteur de pompe de lavage	1,5 kW
Moteur de pompe de rinçage	0,11 kW
Moteur de convoyeur	0,12 kW
Élément de chauffe cuve de lavage	6 kW
Surchauffeur rinçage final	12 kW
Puissance totale connectée	19,7 kW
Fusible principal 400V 3N	35 A
Diamètre max. fil de raccordement 400V 3N~ (L1-L3,N,PE) Cu	35 mm ²

Nous réservons le droit de modifier les données techniques.

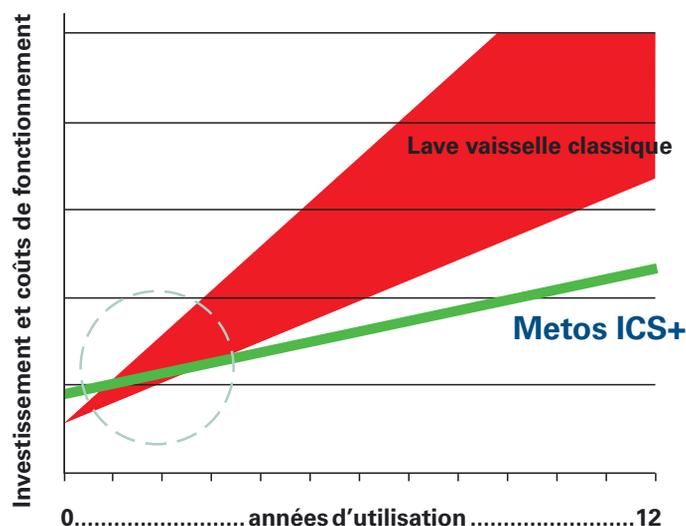
MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS ICS+



Jusqu'à 60% d'Économies

Les lave vaisselle METOS ICS+ utilisent le système ingénieux ICS (Intelligent Control System). Les coûts d'exploitation des lave vaisselle ICS+ sont plus bas que n'importe quel autre lave vaisselle. Toutes les mesures en laboratoire ou en situation réelle ont prouvé que le système breveté ICS+ était de loin le plus économique des systèmes de lavage.

METOS ICS+ est la solution la plus économique lorsque le prix d'achat et les coûts de fonctionnement en électricité, eau et produits lessiviels sont pris en compte sur la durée de vie totale de la machine. C'est le système de coût d'exploitation le plus économique du marché. METOS ICS+ est le plus avantageux même si on le compare à une machine donnée gratuitement.

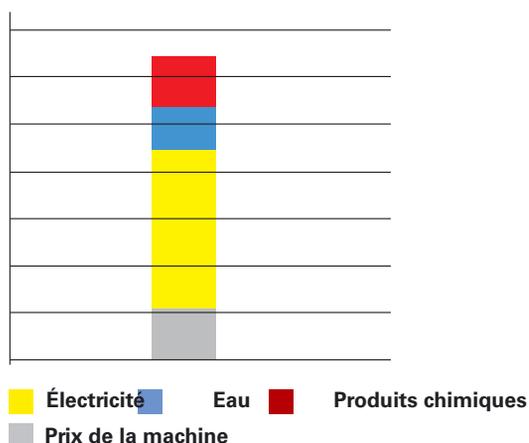


ÉCONOMIES SURPRENANTES

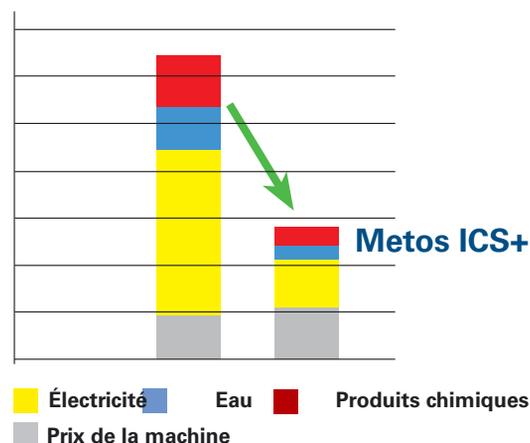
La METOS ICS+ est plus chère à l'achat que les autres machines courantes, mais dès que vous utilisez la machine, les économies commencent. Avec un résultat de lavage supérieur, ce lave vaisselle adapté à l'environnement consomme 2/3 de moins de produits lessiviels que les autres machines à casiers. Des centaines d'ICS+ sont déjà en exploitation.

Généralités:

Le prix d'achat d'une machine et ses coûts de fonctionnement sont les éléments fondamentaux de la décision d'investissement.



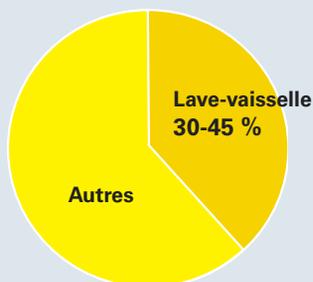
Une machine à avancement automatique de casiers est un appareil de production où le prix d'achat représente 10 à 20 % du coût total de la durée de vie de l'appareil et les coûts de fonctionnement (eau, électricité, produits lessiviels) 80 à 90 % des coûts totaux.



Les programmes de lavage ICS+ mettent la notion d'économie à un nouveau niveau. Les coûts d'exploitation des nouveaux lave vaisselle METOS ICS+ sont de 30 à 80 % moins élevés que tous les autres lave vaisselle du marché actuel.

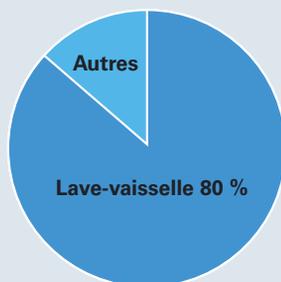
La machine à avancement automatique de casiers représente aussi la part environnementale la plus importante de la cuisine

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE



Une machine à avancement automatique de casiers représente 30 à 40 % de la consommation électrique de la cuisine

CONSOMMATION D'EAU



La machine à avancement automatique de casiers représente 80 % de la consommation d'eau totale de la cuisine

CONSOMMATION DE PRODUITS CHIMIQUES

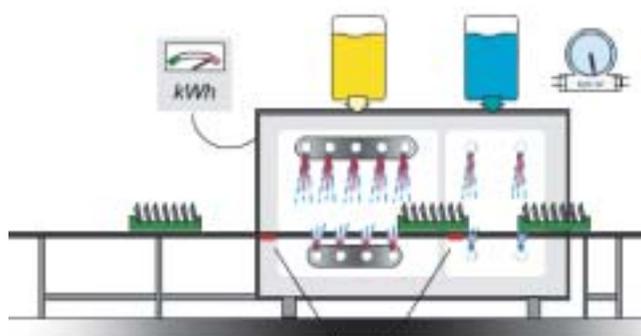


La plupart des produits chimiques sont dilués dans l'eau. Les lave vaisselle représentent 80 % des consommations des produits chimiques dans les cuisines.

MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS ICS+

D'où viennent les économies?

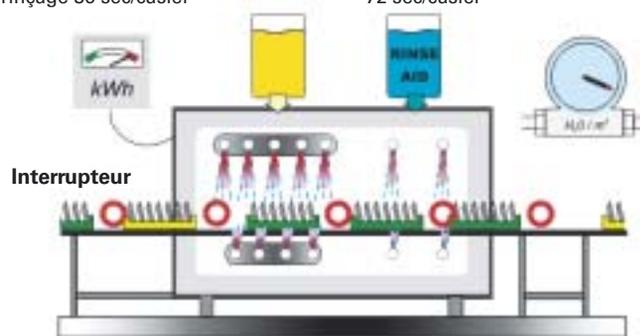
Avec le système Metos ICS+ 3 problèmes sont résolus et 3 solutions permettent de faire des économies



Machine standard

Machine traditionnelle programme rapide 100 casiers/h, temps de rinçage 36 sec/casier

Machine traditionnelle programme lente 50 casiers/h, temps de rinçage 72 sec/casier



Machine standard

Problème 1

Une machine à avancement automatique de casiers traditionnelle lave environ 50 % du temps inutilement les espaces vides entre les casiers. Dès qu'un casier entre dans la zone de lavage, la machine se met en route et dès lors des grandes quantités d'eau, d'électricité et de produits lessiviels sont consommées.

Problème 2

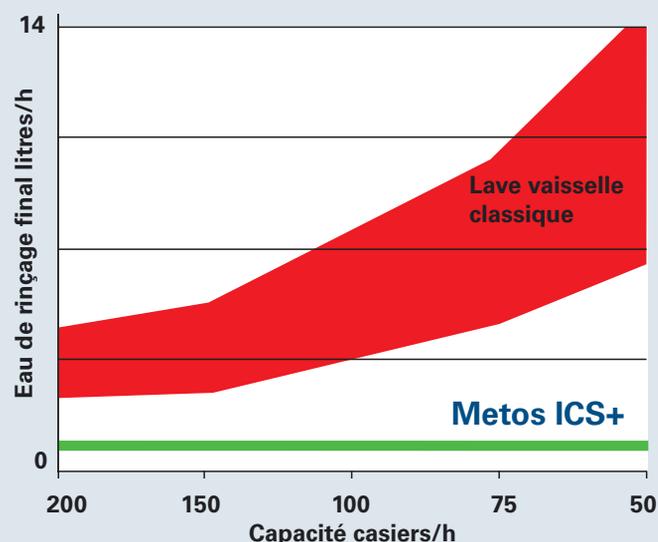
La plupart des machines à avancement automatique de casiers ont 2 vitesses d'avancement. Programme 1 = vitesse rapide (100 casiers/h) avec un temps de rinçage final de 36 secondes par casier. Programme 2 = vitesse lente (50 casiers/h) avec un temps de rinçage de 72 secondes par casier.

En vitesse lente la consommation d'eau du réseau est doublée, parce que le casier se déplace à travers la zone de rinçage à une vitesse plus lente. En conséquence, les coûts d'eau du réseau, d'électricité et de produits lessiviels sont doublés.

L'illustration de droite montre l'augmentation d'eau du réseau lorsque le temps du processus de lavage augmente. Par exemple, avec la vitesse d'avancement la plus lente, le temps de rinçage peut être le double du temps de rinçage en vitesse rapide.

Avec une METOS ICS+ la consommation d'eau du réseau lors du rinçage final est toujours constante indépendamment du programme rapide ou lent.

Capacité du programme 1/2	200/100	150/75	100/50
Traditionnelle			
Programme 1 temps de rinçage	18 sec	24 sec	36 sec
Programme 2 temps de rinçage	36 sec	48 sec	72 sec
Metos ICS+			
Programme 1 temps de rinçage	14 sec	14 sec	14 sec
Programme 2 temps de rinçage	14 sec	14 sec	14 sec

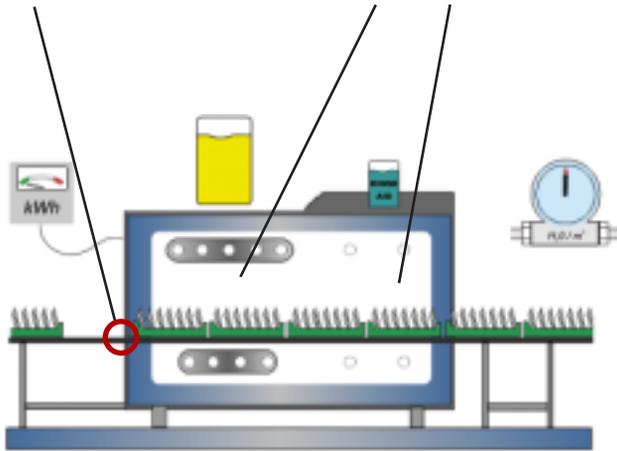


MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS ICS+

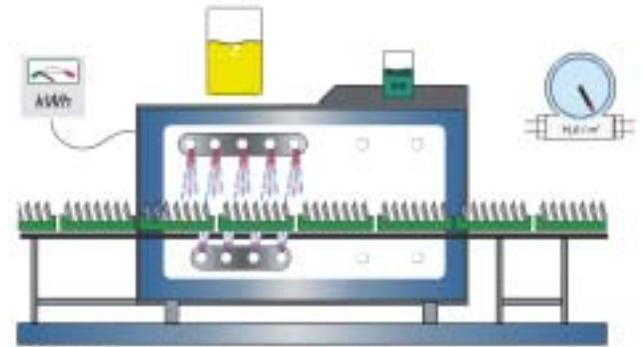


Quand la cellule photoélectrique détecte un espace vide entre des casiers, la machine s'arrête et attend que le casier suivant se présente à l'entrée de la machine.

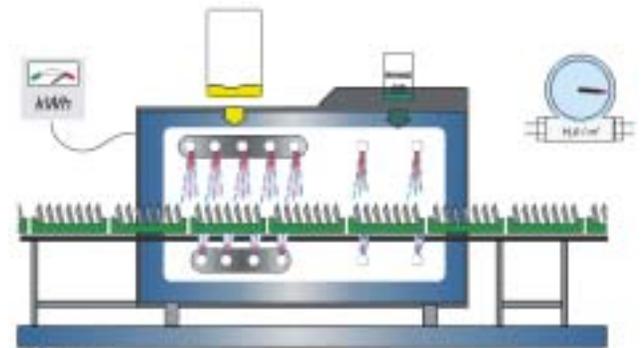
Quand la machine attend le prochain casier, les zones de lavage et de rinçage sont en pause.



Metos ICS+ Regroupement de casiers



Metos ICS+ Lavage statique



Metos ICS+ Lavage dynamique

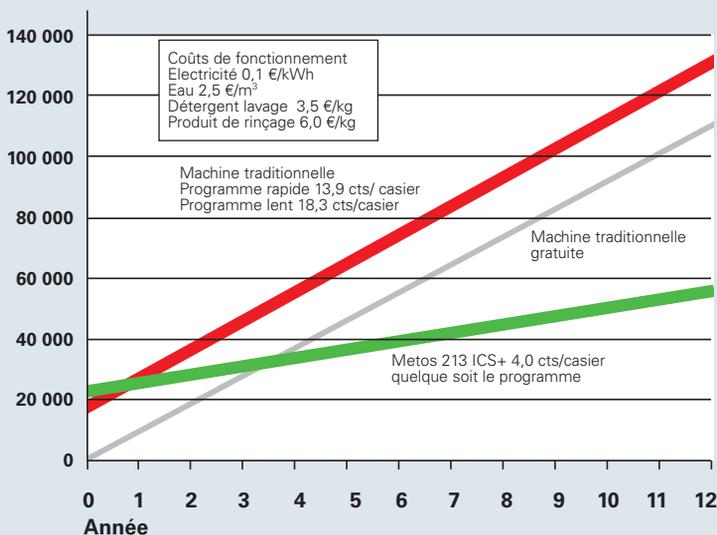
SOLUTION 1 pour les économies ESE « Empty Space Elimination » ou Elimination des Espaces Vides

La machine METOS ICS+ contrôle l'approvisionnement des casiers. Lorsque la cellule photoélectrique détecte un espace vide entre deux casiers, la machine s'arrête jusqu'à ce qu'un casier se présente. En position d'attente, les pompes de lavage s'arrêtent. Pendant cette période d'attente la machine peut être manuellement relancée, si nécessaire. Néanmoins, si les casiers restent dans la machine plus de 5 minutes, la machine redémarre automatiquement. ESE élimine le « lavage » des espaces vides!

SOLUTION 2 pour les économies CRT « Constant Rinse Time » ou Temps de Rinçage Constant

Le système opérationnel ICS+ seinde le processus de lavage en 2 phases, le lavage des casiers pendant leur déplacement appelé « lavage dynamique » et le lavage des casiers en position statique appelé « lavage statique ». Lors de la phase de lavage statique, le casier est lavé en position immobile. Pendant la phase de lavage dynamique, le casier est lavé tout en se déplaçant vers la zone de rinçage. Pour optimiser la consommation d'eau de rinçage du réseau et être conforme au niveau d'hygiène requis, chaque casier est rincé pendant 14 secondes. Ce temps est constant quelque soit le programme choisi lent (ex : 50 casiers/h) ou rapide (ex : 100 casiers/h). La quantité d'eau de rinçage du réseau est toujours de 1,4 l par casier. La machine METOS ICS+ est la seule machine à avancement automatique de casiers qui permet d'ajuster un temps de contact tout en gardant un temps de rinçage constant et donc une consommation d'eau de rinçage constante.

Investissement €



Ce schéma présente un calcul de coût. Le calcul est fondé sur des données d'un restaurant du personnel lavant 250 casiers par jour sur 250 jours par an. Donnez nous vos données sur votre lave vaisselle existant ou prochain et comparez vous même l'argent que vous pouvez épargner en lavant la vaisselle.

Coûts calculés sur 12 ans :

Metos 213 ICS+
 Investissement (machine seule) 26 000 €
 Coûts de fonctionnement 33 000 €
 Coût total (en 12 ans) 68 000 €

Machine traditionnelle par exemple Metos Master 380 (avec auto timer, double rinçage, récupération de chaleur)
 Investissement 19 000 €
 Coûts de fonctionnement 114 000 €
 Coût total (en 12 ans) 133 000 €

Machine traditionnelle gratuite
 Investissement 0 €
 Coûts de fonctionnement 114 000 €
 Coût total (en 12 ans) 114 000 €

MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS ICS+



Autre problème résolu avec la nouvelle génération d'ICS

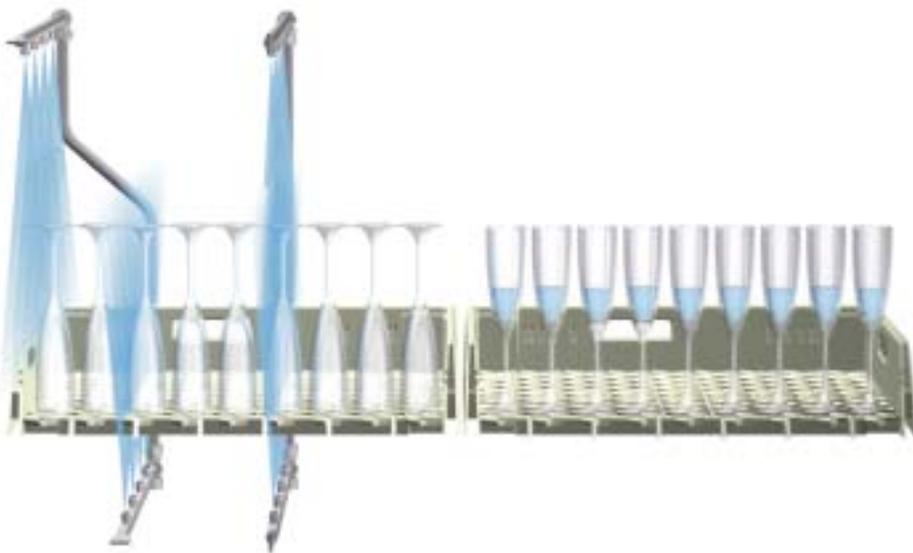
Problème 3

Le principe traditionnel d'avancement d'une machine à avancement automatique de casiers est d'avoir un mouvement égal avant arrière. Pendant le temps où l'avancement effectue un mouvement arrière, des petits crochets maintiennent le casier en position fixe. En pratique, cela signifie que le casier passe 50% de son temps immobile lors de son passage dans la machine. Ce fait est particulièrement critique lors de la phase de rinçage final. En effet, ce principe engendre des résultats de rinçage inégaux causés par une répartition inégale de l'eau de rinçage. En d'autres termes certaines assiettes sont rincées avec plus d'eau que d'autres.

Solution 3 DTS « Double Transport System » ou Double Système de Transport

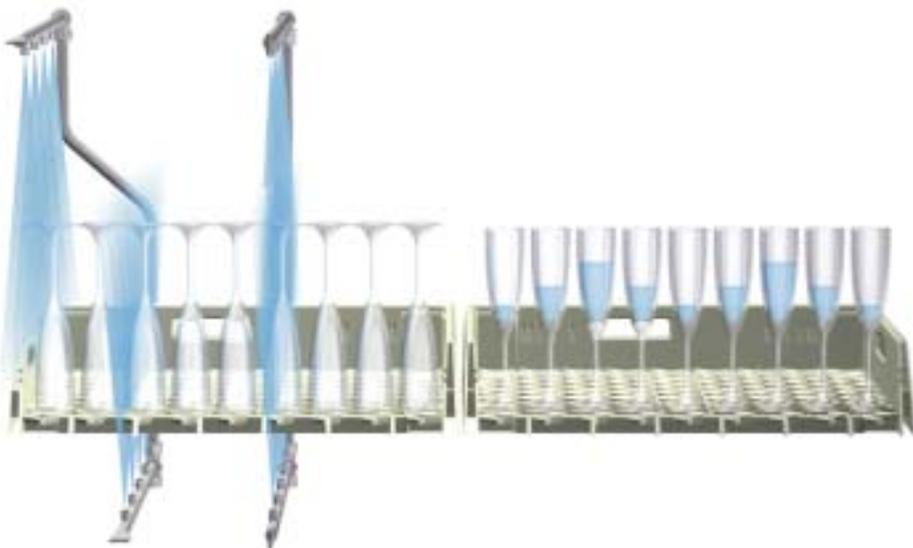
La nouvelle génération ICS+ utilise un Double Système de Transport. Avec le système DTS, le temps durant lequel le casier est à l'arrêt pendant la phase de transfert est quasiment réduit à zéro.

Cette technique assure une répartition égale de l'eau de rinçage final et assure, ainsi, un meilleur résultat de rinçage final.



Dans les nouvelles générations ICS+ équipées du système DTS, l'eau de rinçage final est répartie plus régulièrement sur chaque verre.

Le second casier avec les verres debouts montre la quantité d'eau de rinçage final utilisée pour chaque verre dans la nouvelle ICS+ équipée du système d'avancement DTS. Ici les verres reçoivent presque tous la même quantité d'eau.



Dans les machines traditionnelles à avancement automatique de casiers, l'eau de rinçage final est répartie inégalement. Ceci provient du système d'avancement des casiers qui oblige le casier à être à l'arrêt 50% du temps de lavage et de rinçage.

Le second casier avec les verres debouts montre la quantité d'eau de rinçage final utilisée dans une machine à avancement automatique de casiers traditionnelle. Le dessin montre que certains verres ne reçoivent que 20% d'eau comparativement aux autres verres restés plus longtemps sous le rinçage final.

Meilleur contrôle pour l'opérateur

La nouvelle ICS+ permet de modifier facilement le temps de contact et la capacité.

Le temps de contact est l'un des principaux facteurs pour un bon résultat de lavage. Le temps de contact correspond au temps que passe la vaisselle dans la machine de la première rampe de pré-lavage jusqu'à la rampe de rinçage final. Selon la norme allemande DIN 105 10, le temps de contact dans une machine à avancement automatique de casiers doit être de 120 secondes. Même si dans de nombreux cas un bon résultat de

lavage peut être obtenu avec un temps de contact plus court, la surveillance du temps de contact est importante.

METOS ICS+ panneau de commandes

La nouvelle METOS ICS+ permet un meilleur contrôle du temps de contact que n'importe quelle autre machine à avancement automatique de casiers du marché.



Panneau de commandes du temps de contact



Panneau de commandes à affichage texte

Panneau de commandes du temps de contact

Réglage facile du temps de contact. Le panneau permet un ajustement facile du temps de contact.

Sur la METOS 153 ICS, le temps de contact commence à partir de 40 secondes et peut aller jusqu'à 160 secondes. La vaisselle légèrement sale, exemple les plateaux, peut se laver avec un temps de contact court. La vaisselle très sale, exemple la batterie, nécessitent un temps de lavage plus long.

La nouvelle METOS ICS+ informe et guide l'opérateur. L'afficheur donne les informations suivantes :

Lavage: Le lavage est en marche. La lampe de lavage s'allume seule pendant le lavage statique.

Rinçage: Le rinçage est en marche. Les casiers avancent. Les lampes de lavage et de rinçage sont allumées pendant le lavage dynamique.

Panier suivant: La machine est en position d'attente du prochain casier. Il n'y a plus de lavage, plus de rinçage, l'avancement est arrêté.

Panneau de commandes

Instructions d'opérations sur le panneau de commandes à affichage texte (plusieurs langues disponibles). L'affichage texte indique les différentes phases du processus de lavage. Il fournit un guide de maintenance en ligne. La machine signale si l'arrivée d'eau est interrompue, si la bonde de vidange n'est pas en place ou toute autre raison pour laquelle la machine n'est pas prête à l'utilisation.

HACCP

La machine contrôle la température de lavage et de rinçage final et prévient des basses températures. La machine contrôle le débit d'eau du rinçage final et garantit ainsi un résultat de rinçage optimum.

Diagnostiques

Le nombre de casiers lavés ainsi que la quantité d'eau consommée s'inscrivent sur l'affichage texte. L'affichage texte indique les messages d'erreur. Pendant le fonctionnement de la machine, la plupart des composants peuvent être testés par pression simple de boutons.

MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS



Les jets efficaces en haut et en bas balaient tout le casier de lavage. La grande cuve est facile à nettoyer.



La façade arrière est lisse et d'un seul bloc. Tous raccordements d'eau s'effectuent par le dessus de la machine. Les opérations d'entretien s'effectuent par la façade avant. La machine peut presque être installée contre un mur.



Conception claire. Les surfaces sont planes et simples à nettoyer.



Toutes les machines sont équipées d'un double-rinçage final minimisant la quantité d'eau utilisée.



Toutes les cuves se vident par la manipulation d'un seul levier. Toutes les bondes et la surverse se ferment automatiquement quand la porte de la section rinçage est fermée.

MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS



Un récupérateur de calories le plus efficace du marché. Un nettoyage régulier garantit une meilleure efficacité de récupération de chaleur.



La vanne dépresseur et la vanne magnétique ainsi que les compteurs d'eau de rinçage et d'eau chaude (ICS+) sont derrière un capot sur charnière facile d'accès.



La porte se libère du système de verrouillage par simple pression. Ainsi la face arrière d'une porte démontée est facile à nettoyer. Les portes ont un système de compensation qui en facilite la manipulation.



Les panier-filtres au fond de la cuve sont grands et faciles à manipuler. La grande capacité des filtres diminue la fréquence de la vidange.



Lors de la vidange de la machine, l'eau de lavage ne stagne pas dans les pompes – l'hygiène est améliorée.



Grâce à une grande hauteur sur pieds, il devient facile de nettoyer sous la machine. De plus, les tuyaux de raccords se situent dans la machine et ne gênent donc pas le nettoyage.

MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS

Les phases de lavage

1 Pré – lavage sans le rinçage intermédiaire

mélangée avec un peu de détergent. Le pré-lavage est effectué en partie avec de l'eau récupérée du rinçage final.

2 Pré- lavage avec rinçage intermédiaire

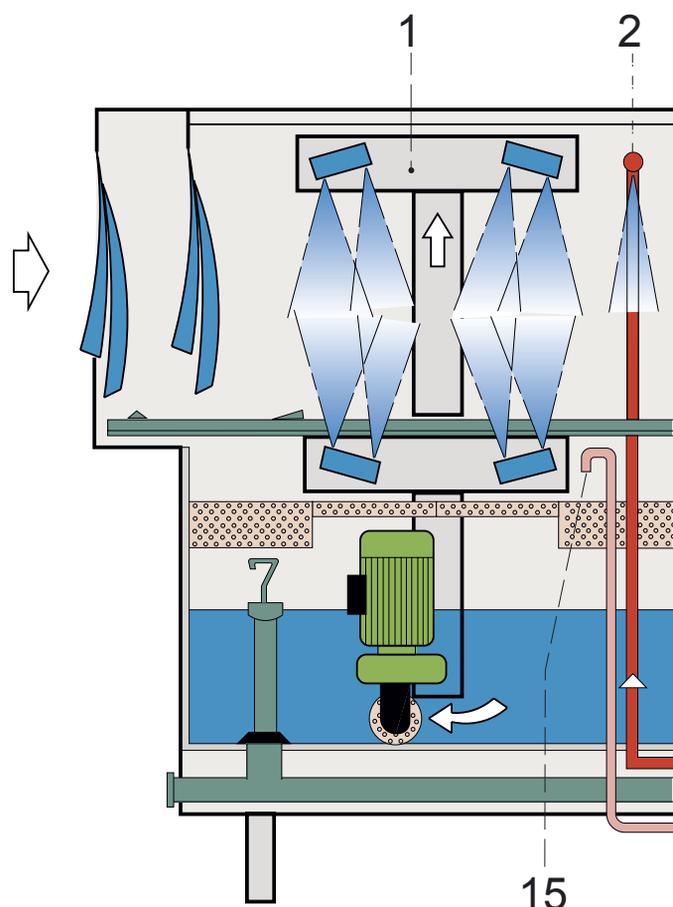
Le pré-lavage est le même que celui décrit ci-dessus. Avant d'arriver dans la zone de lavage (3), le casier passe sous une rampe de rinçage dite intermédiaire. Ce rinçage permet de garder l'eau de la zone de lavage plus propre plus longtemps et réduit ainsi la fréquence du renouvellement d'eau de la machine. Cela permet ainsi d'économiser de l'eau et du détergent .

3 Le lavage lessiviel

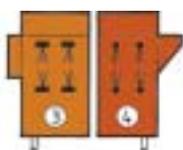
Le lavage s'effectue à 60°C. Les salissures grasses exigent une température supérieure à 50°C pour se dissoudre. A 60°C la performance des produits lessiviels est à son maximum.

4 Le double rinçage final

Le double rinçage final garantit un meilleur résultat de lavage (ex: un verre parfaitement brillant). Il permet aussi d'économiser de l'eau. Le premier rinçage s'effectue avec de l'eau recyclée du second rinçage et le second avec de l'eau du réseau à 85°C. 25% de l'eau de rinçage final est dirigé dans la cuve de lavage et 75% pour le pré-lavage (211E/213) et le rinçage intermédiaire (241E/243, 331E/333, 421E/423).



Metos 151E/153 ICS+



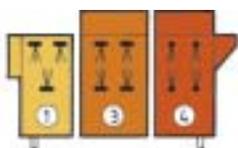
Metos 241E/243 ICS+



Metos 421E/423 ICS+



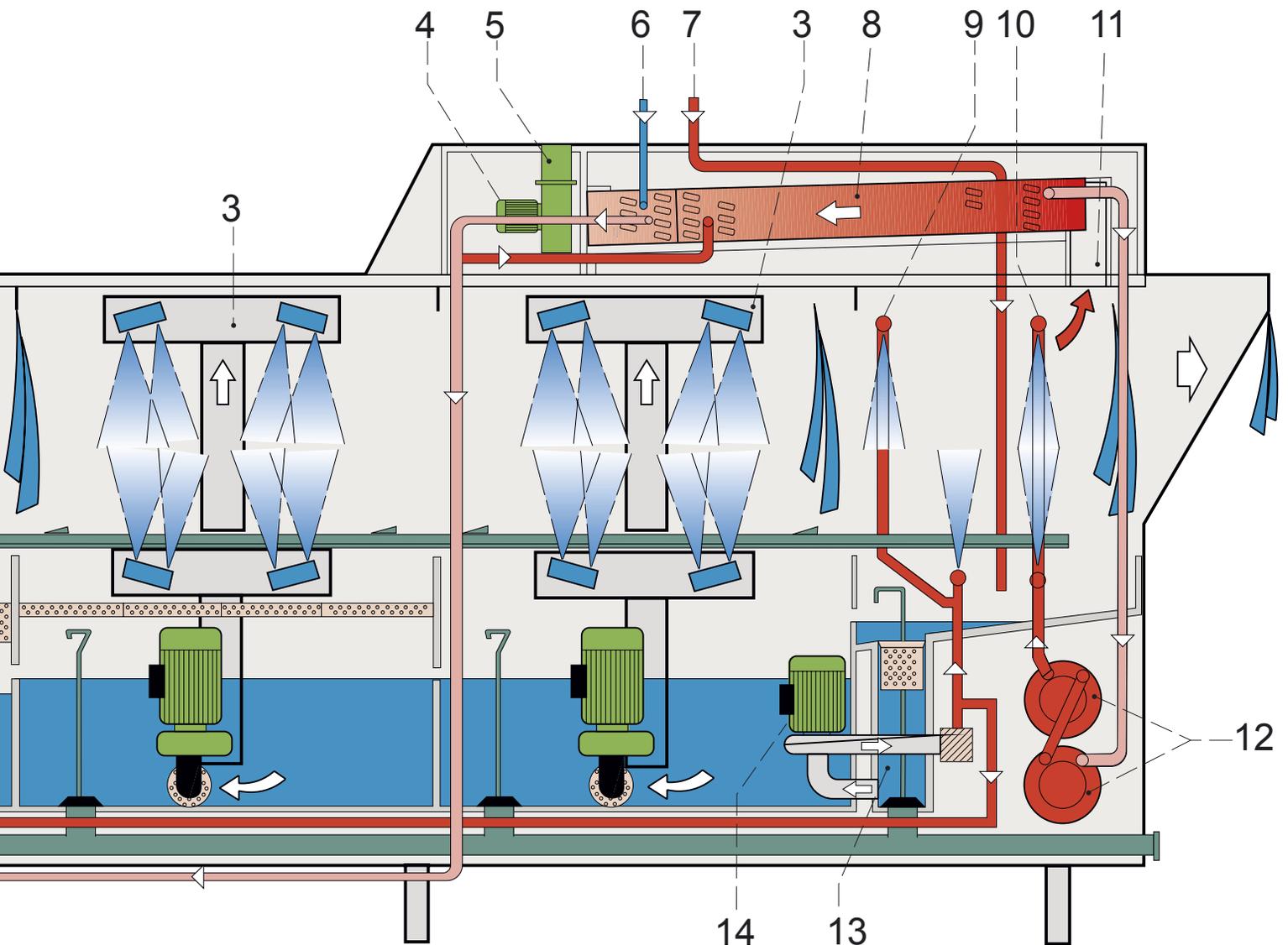
Metos 211E/213 ICS+



Metos 331E/333 ICS+



MACHINE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS METOS



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Pré-lavage | 9 | Bras de rinçage pour eau rinçage recyclée |
| 2 | Rinçage intermédiaire | 10 | Rinçage final à l'eau du réseau |
| 3 | Lavage lessiviel | 11 | Air pour la batterie du condenseur |
| 4 | Condenseur de buées | 12 | Surchauffeurs |
| 5 | Sortie de condenseur de buées | 13 | Cuve pour eau de rinçage final recyclée |
| 6 | Raccordement eau froide | 14 | Pompe pour eau de rinçage final et intermédiaire à recyclées |
| 7 | Raccordement eau chaude | 15 | Remplissage d'eau froide pour contrôler la température du pré-lavage |
| 8 | Batterie de condenseur | | |

METOS 153/213/243/333/423 ICS+ DONNEES TECHNIQUES



Metos 153 ICS+



Metos 213 ICS+



Metos 243 ICS+



Metos 333 ICS+



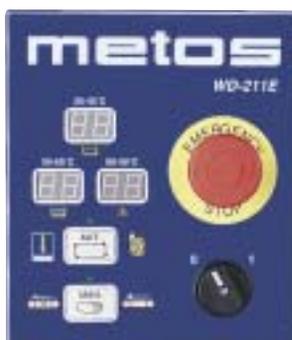
Metos 423 ICS+

	153 ICS+	213 ICS+	243 ICS+	333 ICS+	423 ICS+
Code droite gauche	4218024	4218028	4218032	4218036	4218094
Code gauche droite	4218026	4218030	4218034	4218038	4218090
Longeur en mm *	1655	2255	2555	3455	4355
Largeur en mm	697	697	697	697	697
Hauteur en mm portes fermées	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Hauteur en mm portes ouvertes	1950	1950	1950	1950	1950
Dimensions des casiers mm	500 x 500				
Température maximum de surface **	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Niveau sonore dB(A) ***	68	68	68	68	68
Poids sans emballage en kg	370	455	485	605	725
Poids de l'emballage en kg	30	55	65	75	85
Élément de récupération de chaleur, zone froide, m ²	25	25	25	25	25
Ventilateur de condensation, capacité, m ³ /h	200	200	200	200	200
Ventilation de la zone laverie, m ³ /h	1000	1200	1200	1400	1600
Volume cuve de pré-lavage en litres	-	51	77	77	77
Volume cuve de lavage en litres	100	100	100	2 x 100	3 x 100
Volume cuve de rinçage final en litres	6	6	6	6	6
Volume cuve total en litres	106	157	183	283	383
Capacité de paniers selon la norme DIN 10510 /h	75	110	128	183	236
Consommation d'eau froide pour le rinçage final en litres/casier	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Capacité de paniers conseillée /h	70-150	100-200	110-210	150-250	180-275
Consommation d'eau froide pour le rinçage final en litres/casier	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Capacité de paniers maximum /h	210	210	210	250	285
Consommation d'eau froide pour le rinçage final en litres/casier	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Temps de contact minimum	40	60	70	80	100
Temps de contact maximum	160	180	180	200	220
Moteur de pompe pré-lavage kW	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Moteur de pompe lavage kW	1,5	1,5	1,5	2 x 1,5	3 x 1,5
Moteur de pompe de rinçage final kW	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Moteur d'avancement kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Ventilateur de condensation kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Résistance cuve de lavage kW	12	12	12	2 x 9	3 x 9
Puissance surchauffeur kW	2 x 9	2 x 12	2 x 12	2 x 12	2 x 12
Total kW	31,9	39,4	39,4	46,8	57,3
400 V 3N fusible principal	50	63	63	80	100
400 V 3N Max (L1-L3, N, PE) Cu mm ²	35	35	35	35	35

ACCESSOIRES	153 ICS+	213 ICS+	243 ICS+	333 ICS+	423 ICS+
Puissance électrique du tunnel de séchage T60 T90 et séchage d'angle					
Puissance totale	38,6	46,1	46,1	53,6	64,1
400 V 3N fusible principal	63	80	80	100	125
Puissance électrique du tunnel de séchage T 180					
Puissance totale	45,4	52,8	52,8	60,4	70,1
400 V 3N fusible principal	63	100	100	100	125

* Longueur d'installation
 ** Avec température ambiante
 *** Mesuré à un mètre de l'appareil
 Schéma d'installation en p. 107-108

METOS WD 151E/211E/241E/331E/421E DONNEES TECHNIQUES

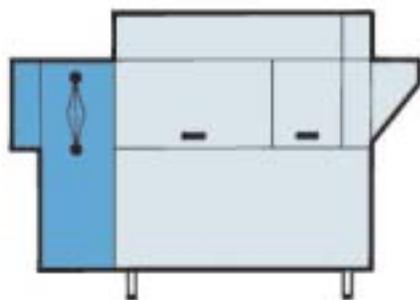


	WD 151E	WD 211E	WD 241E	WD 331E	WD-421E
Code droite gauche	4219001	4219026	4219058	4219072	3-0421H
Code gauche droite	4219019	4219033	4219065	4219097	3-0421
Longueur en mm*	1655	2255	2555	3455	4355
Largeur en mm	697	697	697	697	697
Hauteur en mm portes fermées	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1695	1395/169
Hauteur en mm portes ouvertes	1950	1950	1950	1950	1950
Capacité casiers/h	70-150	100-200	110-220	150-250	180-275
Capacité casiers/h DIN 10510	75	110	128	183	236
Dimensions des casiers mm	500 x 500				
Température max. de surface**	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Niveau sonore dB(A)***	68	68	68	68	68
Poids sans emballage en kg	370	455	485	605	725
Poids de l'emballage en kg	30	55	65	75	85
Élément de récupération de chaleur, zone froide, m ²	25	25	25	25	25
Ventilateur de condensation, capacité m ³ /h	200	200	200	200	200
Ventilation de la zone laverie m ³ /h	1000	1200	1200	1400	1600
Volume cuve de pré-lavage en litres	-	51	77	77	77
Volume cuve de lavage en litres	100	100	100	2 x 100	3 x 100
Volume cuve rinçage final en litres	6	6	6	6	6
Volume cuve total en litres	106	157	183	283	383
Consommation eau froide rinçage final litres/heure	140-300	200-400	220-420	300-500	360-550
Moteur pompe pré-lavage kW	-	1.5	1.5	1.5	1.5
Moteur pompe lavage kW	1.5	1.5	1.5	2x1.5	3x1.5
Moteur pompe rinçage final kW	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11
Moteur avancement kW	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Ventilateur de condensation kW	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Résistance cuve de lavage kW	12	12	12	2 x 9	3x9
Puissance surchauffeur kW	2x9	2x12	2x12	2x12	2x12
Total kW	31.9	39.4	39.4	46.8	57.3
400 V 3N fusible principal	50	63	63	80	100
400 V 3N Max (L1-L3,N,PE) Cu mm ²	35	35	35	35	35
ACCESSOIRES	WD 151E	WD 211E	WD 241E	WD 331E	WD-421E
Puissance avec T60-T90					
Et séchage angle	38.6	46.1	46.1	53.6	64.1
400 V 3N fusible principal	63	80	80	100	125

- * Longueur d'installation
- ** Avec température ambiante
- *** Mesuré à un mètre de l'appareil



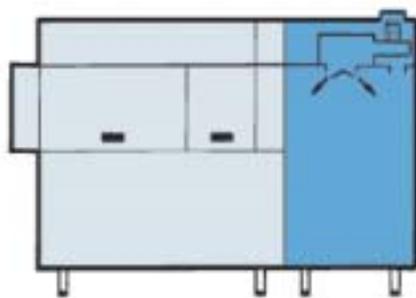
SECTION DE PRE-LAVAGE METOS ICS+



Le pré-lavage économise l'eau et allège le travail. La section de pré-lavage fixée en permanence sur la machine recycle l'eau de la machine. Dans la zone de pré-lavage conçue pour la METOS 153, la vaisselle est préalablement rincée à l'eau froide et ensuite à l'eau de rinçage final recyclée. La zone de pré-lavage prévue pour les 213/243/333/423 recycle l'eau de pré-lavage avec une pompe. Les paniers filtres peuvent être vidés par le devant de la machine sans arrêter la machine.

Zone de pré- rinçage	Code	Longueur d'installation
D-G 153	4196636	400 mm
G-D 153	4196643	400 mm
D-G 213, 243, 333	4196668	400 mm
G-D 213, 243, 333	4196675	400 mm

ZONES DE SECHAGE METOS ICS+



Les machines à avancement automatique de casiers peuvent être équipées d'un tunnel de séchage T60, T90 ou T180. Un puissant ventilateur souffle de l'air chaud au-dessus de la vaisselle. Il est intéressant d'utiliser un tunnel de séchage lorsqu'on doit laver une grande quantité de vaisselle retenant mal la chaleur, comme par exemple les plateaux. Le rideau diviseur d'air du ventilateur répartit l'air régulièrement sur la vaisselle, ce qui permet une économie d'énergie. Une partie de la chaleur de la zone de séchage est récupérée par le condenseur de buées. La puissance des zones de séchage T60 et T90 est de 6KW, et celle du modèle T180 est de 2x6 kW.

Puissance totale avec la zone de séchage

Zone de séchage	Code D-G	Code G-D	153 kW	213 kW	243 kW	333 kW	423 kW	Longueur d'installation
T-60	4196682	4196717	38,6	46,1	46,1	53,6	62,6	600 mm
T-90	4196749	4196756	38,6	46,1	46,1	53,6	62,6	900 mm
T-180	4196795	4196805	45,4	52,8	52,8	60,4	69,4	1800 mm
90°/180°	4196770	4196775	38,6	46,1	46,1	53,6	62,6	820 mm
4552103	Virage motorisé 180° pour séchage d'angle							780 mm
4552105	Virage motorisé 90° pour séchage d'angle							780 mm

METOS ICS+ CHARGEUR D'ANGLE



Chargeur d'angle Metos rend possible les installations dans des endroits confinés.

Un chargeur d'angle permet de réduire la longueur d'installation des systèmes et rend possible une installation dans un petit espace. Le chargeur d'angle est raccordé au système d'avancement de la machine, un moteur supplémentaire n'est donc pas nécessaire. Le chargeur d'angle est disponible pour charger les machines du côté droit ou du côté gauche. La structure du chargeur est entièrement en acier inoxydable, les pieds sont équipés d'entretoises réglables en PVC. La longueur totale est de 630 mm.

Chargeur d'angle	Code	Longueur de l'installation
630	4196844	630

KIT D'INSTALLATION

Si des tapis motorisés sont liés à la machine, ils doivent être alors reliés au système de contrôle de la machine. Les fonctions de la vitesse du convoyeur peuvent être contrôlées à partir de la machine (ex : la chaîne du rinçage). Pour ces fonctions la machine est équipée de kit d'installation

Kit d'installation	Code
Pour entrée de tapis	4196932
Pour sortie de tapis	4196964
Pour entrée/sortie de tapis	4197005
Pour pré rinçage en virage	4197015
Pour un pré rinçage sur un tapis droit	4197018
Pour la chaîne de rinçage	4197021
Pour le timer du bac de rinçage	4197024
Pour le surpresseur de pré rinçage	4197027

POMPE AVEC SURPRESSEUR

Une pompe avec surpresseur est utilisée lorsque la pression d'arrivée d'eau est inférieure à 250 kPa

Pompe avec surpresseur	Code
Metos ICS 153-423	4196989

TABLES DE PRÉLAVAGE METOS



Le bac de pré-lavage 700D-6 avec deux cuve de 600 mm.

Les tables de pré-lavage Metos sont conçues pour le trempage de paniers 500 x 500 mm. Les glissières inox permettent une manipulation simple des paniers. Un large filtre se situe en fond de cuve et se retire facilement pour le nettoyage. La profondeur de la cuve est de 300 mm. Les pieds sont ajustables de plus ou moins 25 mm. Tablettes de connexion disponible en longueur 100, 200, 300 mm et pour installation en angle 500 mm. Les tables de pré-lavage sont livrées avec des protections anti-éclaboussure.

Dénomination	Code	Dimensions mm	Longueur d'installation
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 mm
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 mm
700D-6-3, 2 cuves	4552332	1200x590x880±25	1500 mm
Options	Code	Dimensions mm	pour le bac
Étagère basse	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Étagère basse	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Étagère basse	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Table de dépose	4552325	500x590	



Le virage à 180°

VIRAGE MOTORISÉ METOS

Les virages motorisés sont installés à la sortie du lave-vaisselle. La translation des casiers est plus régulière qu'avec un virage mécanisé. Cela diminue les nuisances sonores dues aux bruits de la vaisselle et améliore les conditions de travail. Le virage motorisé est recommandé pour une utilisation intensive, par exemple pour les restaurants. Le virage est facile à nettoyer grâce au rail qui se soulève.

Le virage est facile à nettoyer. Le virage à 180° est équipé d'une charnière, pour le détacher de la machine et y accéder facilement.

Virage motorisé	Code		Dimensions mm
445 180°	4552102		780x1400x875±25
446 90°	4552104		780x780x875±25
445 LS 180°	4552103	pour zone de séchage	780x1400x875±25
446 LS 90°	4552105	pour zone de séchage	780x780x875±25



Le virage à 90°



Vidange dans le fond du

TRANSROULEUR METOS



Les sections à rouleaux sont simples à retirer pour nettoyer



Table de dépose



Table à rouleaux statique avec 2 étagères avec glissières pour paniers.

Le transrouleur Metos est installé à la sortie de la machine ou du virage. La structure du transrouleur est en inox. Les rouleaux sont en plastique alimentaire solide recouvert de nylon, garantissant l'hygiène. Le fond incliné vide le transrouleur de l'eau éventuelle. Une sécurité arrête l'avancement lorsqu'un casier est arrivé en fin de table de sortie (en standard). Le transrouleur est équipé de glissières et d'échelle pour stocker les paniers.

Si le transrouleur est installé avec un virage à 180°, il est recommandé de choisir un modèle à roulettes.



Raccord à rouleaux

Transrouleur pivotant pour virage motorisé 180°

	Code	Dimensions mm	Sections à glissières
460-2	4552138	1060x630x875±25	1
460-3	4552140	1585x630x875±25	2
460-4	4552142	2110x630x875±25	3
460-5	4552144	2635x630x875±25	4
460-6	4552146	3160x630x875±25	5

Transrouleur fixe pour virage motorisé 90°

	Code	Dimensions mm	Sections à glissières
465-2	4552148	1060x630x875±25	1
465-3	4552150	1585x630x875±25	2
465-4	4552152	2110x630x875±25	3
465-5	4552154	2635x630x875±25	4
465-6	4552156	3160x630x875±25	5

Table à rouleaux statique à raccorder à une machine à avancement automatique de casiers

	Code	Dimensions mm	Sections à glissières
465-2D-WD	4552147	1060x630x875±25	1
465-3D-WD	4552149	1585x630x875±25	2
465-4D-WD	4552151	2110x630x875±25	3
465-5D-WD	4552153	2635x630x875±25	4
465-6D-WD	4552155	3160x630x875±25	5

Accessories	Code	Dimensions mm
Raccord à rouleaux 454	4552106	longueur 300 mm
Table de dépose 430	4552108	largeur 500 mm profondeur 300 mm



Support porte assiettes à fixer au mur

	Code	Dimensions mm
502-2	4552168	1120
502-3	4552170	1660
502-4	4552172	2200

Support porte assiettes pour table de séchage

	Code	Dimensions mm
502T-1	4552173	960
502T-2	4552174	960
502T-3	4552176	1485
502T-4	4552178	2010
502T-5	4552180	2535
502T-6	4552182	3060

UNITÉS DE RETOUR ET DE TRI NORDIEFLEX



Les unités de retour et de tri sont conçues pour réduire et faciliter le travail du tri de la vaisselle à laver. Selon le type de restaurant le client, le serveur ou le cuisinier répartit la vaisselle venant de la salle à manger dans des paniers. Les paniers remplis sont disposés sur une bande transporteuse ou un table à rouleaux qui les acheminent dans une machine à laver. De nouveaux paniers sont descendus de l'étagère haute servant à stocker les paniers vides sur à la zone de tri équipée de grilles. Les grilles sont amovibles et peuvent être lavées en machine. Dans la zone de tri les paniers aussi être déplacés latéralement.

La gamme Metos dispose de trois systèmes d'unité de retour et de tri. Unité de retour automatique à convoyeur motorisé, unité de retour manuel à rouleaux et unité automatique HI-LO intégrant unité de retour des plateaux (voir photo ci-dessous).

Il est intéressant d'investir dans des systèmes de tri automatiques quand le volume de vaisselle devient important. Ces unités automatiques sont adaptées pour tous les types de restauration commerciale et collective. Les unités pour restaurants ont des étagères inclinées et droites alors que les étagères pour collectivités sont droites.

Dans la conception des unités de retour une attention particulière est donnée à la facilité de nettoyage, à l'ergonomie et à la robustesse. Pour garantir une hy-

giène parfaite, la structure et les cuves sont en inox ASI 304 et les composants des convoyeurs sont résistants à l'action mécanique et aux produits lessiviels. Pour une ergonomie maximum, les systèmes sont livrés avec des hauteur de travail réglable.

La chaîne du tapis convoyeur est équipée d'un système de nettoyage automatique, les cuves sont équipés de système de rinçage et une pente suffisante rend facile le nettoyage de l'unité.

Avec les modèles à angle, l'accélération dans les virages motorisés permet aux paniers de se séparer et de d'avancer régulièrement. Les paniers sont acheminés sans arrêt, la capacité de machine n'est ainsi pas diminuée.

UNITÉS DE RETOUR ET DE TRI NORDIEFLEX



Grilles support paniers amovibles lavables en machine.



Lorsque les grilles support paniers sont enlevées, la cuve est libre et peut être facilement nettoyée. Grâce à la pente de la cuve, les résidus s'accumulent dans le fond de la cuve.



Pour garantir une hygiène dans la cuve, les unités Metos sont équipées d'un système de rinçage. Cette fonction peut être par ouverture et fermeture manuelle (en standard) ou automatique. Cette fonction permet d'éviter les odeurs désagréables.



De larges filtres évitent de boucher la vidange en séparant les résidus et l'eau.



Les systèmes de retour et de tri automatiques et HI-LO sont équipés d'un convoyeur à chaîne hygiénique. Grâce à la conception de cette chaîne ouverte, le nettoyage est possible sans soulever ou retirer le tapis convoyeur.



L'hygiène de la chaîne est garantie par un système de rinçage. Cette fonction peut être par ouverture et fermeture manuelle (en standard) ou automatique.



Le tapis poly corde pour plateaux est silencieux et fiable. Grâce à sa conception ouverte, il est facile à entretenir.



Un détecteur d'objet est placé en fin de tapis pour s'assurer qu'aucun élément ne reste sur les plateaux avant qu'ils s'empilent. Le risque de casse est ainsi éliminé.

UNITÉ DE TRI AUTOMATIQUE NORDIEFLEX « HI-LO » AVEC RETOUR DE PLATEAUX



L'unité automatique Metos HI-LO intégrant le retour automatique de plateaux offre une solution ergonomique et efficace pour le tri de la vaisselle. Le retour de plateaux automatique est un système recommandé dans les restaurants de collectivité où les clients sont servis sur des plateaux.

Avec ce système, le client retourne son plateau sale à partir de la salle à manger en le déposant sur un tapis corde. Ce tapis corde transporte le plateau de la salle à manger à la zone laverie. Dans la laverie, le personnel travaillant avec le système HI-LO débarrasse les plateaux de ces différents éléments et les trie dans des paniers respectifs. Les plateaux débarrassés continuent leur route pour s'empiler sur des chariots à niveau constant. Le lavage des plateaux peut ainsi être différé dans le temps. Le système HI-LO est équipé d'un convoyeur de paniers qui permet d'acheminer les paniers pleins vers la machine à laver.

Travaillé avec le système HI-LO est ergonomique. La hauteur du convoyeur à

plateaux peut être ajustée en usine pour la réduire au minimum selon la hauteur des différents éléments à laver. Une unité bien définie aidera à éliminer les positions de travail inconfortables. Les problèmes de dos n'existent pas avec le système HI-LO. Le personnel peut se déplacer librement latéralement. Selon la capacité de vaisselle à trier, il peut y avoir une ou plusieurs personnes à travailler sur une unité HI-LO.

Les systèmes HI-LO sont toujours dimensionnés et fabriqués sur mesure selon les besoins des clients. Demandez plus d'information au responsable commercial Metos.

OPTIONS

Accessoires	Code
Unité de Pré-rinçage extérieur	4197993
Unité de Pré-rinçage extérieur à 90°	4218424
Pompe surpresseur	4218417
Rinçage automatique	4197998
Bac de trempage couverts	4197997
Bac de trempage couverts avec poignée de levage	4552030
Douchette	4197996
Douchette avec enrouleur	4551900
Mélangeur thermostatique	4552034
Mélangeur	4552036
Tablette pour plateaux (amovible)	4197999
Table de chargement pour plateaux	4552038
Tablette fixe pour plateaux, 4 unités	4552040
Tablette fixe pour plateaux, 5 unités	4552042
Tablette fixe pour plateaux, 6 unités	4552044
Programmeur de rinçage de la cuve	4218421
Programmeur de rinçage de la chaîne	4552050
Etagère inclinée 4 paniers	4218403
Etagère inclinée 5 paniers	4218405
Etagère inclinée 6 paniers	4218409



Unité de tri avec retour automatique de plateaux intégré. Les systèmes HI-LO sont toujours dimensionnés et sur mesure selon les besoins du client.

Photos d'options : Douchette avec enrouleur et mitigeur, bac de trempage des couverts avec mélangeur, double filtre et table de chargement pour plateaux.

Photos de la tablette pour plateaux (p.93), chariot à déchets (p.96), gratoir (p.83) et des paniers (p.76).



Douchette avec enrouleur est une option pratique pour le nettoyage de l'unité. La longueur du tuyau est de 8 mètres. Le mitigeur thermostatique est une option, un mitigeur basique est aussi disponible.



Avec la table de chargement pour plateaux, il est possible de charger des paniers de plateaux entre deux. Cette table peut être repliée lorsqu'elle n'est pas utilisée.



Le bac de trempage couverts est une option qui améliore considérablement le résultat de lavage des couverts. Le trempage aide à retirer les salissures, particulièrement si les couverts sont accumulés avant d'être lavés. Grâce à la poignée de levage, il est facile de sortir le panier de l'eau.



Une tablette pour plateaux est disponible en option. Lorsque le serveur arrive avec la vaisselle sale, il peut facilement trier la vaisselle. Cette tablette est amovible ce qui permet de limiter la perte d'espace dans les petites zones de laverie. Une unité peut être équipée d'une ou plusieurs tablettes selon le nombre de personnes.

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B



Les machines à convoyeur Metos WDB disposent de tableau de commandes à affichage texte en standard à partir de la WD-B 76 E.

Les lave-vaisselle Metos WD-B à convoyeur à doigts sont conçus comme élément central du système de lavage de nos clients. Leur conception répond aux exigences des hôpitaux en matière d'hygiène et de rendement. La longue expérience de Metos dans la conception et la fabrication des machines à convoyeur à doigts garantit un résultat de lavage excellent, un coût d'exploitation minimisé et un environnement de travail ergonomique. La gamme des lave-vaisselle Metos à convoyeur à doigts comprend des machines pour chaque type d'usage ; le rendement maximum à une vitesse normale est de 1900 – 4600 assiettes/heure.

La vitesse de translation est réglable en continu. Ainsi, on peut adapter le temps de lavage aux besoins du client et garantir un excellent résultat de lavage. Version de pompes plus puissantes disponibles en option. La pression de lavage de la machine Metos WD-B peut être adaptée au lavage de la batterie de cuisine (réglage de pression avec pressostat en option).

Une large gamme de convoyeurs est disponible selon les besoins. La machine peut être élargie, auquel cas le convoyeur peut contenir deux bacs gastronomiques GN 1/1 juxtaposés.

Le lave-vaisselle est fabriqué en acier inoxydable résistant à une utilisation intensive et facile à nettoyer. Les surfaces intérieures lisses de la machine sont accessibles par de grandes portes qui s'ouvrent aisément. Les bras de lavage sont facilement amovibles et nettoyables. Les panneaux extérieurs des zones d'entrée et de sortie sont facilement amovibles pour un nettoyage facile de ces zones.

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B



Grâce à une isolation thermique et phonique efficace, la température de la surface de la machine et le niveau sonore sont bas. L'environnement de travail reste moins chaud, et la consommation de l'énergie du système de ventilation diminue. Le récupérateur de calories efficace (environ 30 kW) en équipement standard minimise la consommation d'eau dans le rinçage final et recycle l'eau de rinçage des pompes vers le rinçage intermédiaire de la section de prélavage. Cela diminue considérablement la consommation d'eau et de produits lessiviels. Les lave-vaisselle Metos WD-B sont équipés en standard d'une section de prélavage très longue (1250 mm), ce qui empêche le passage de l'eau de la section de prélavage vers la section de lavage. Ainsi, l'eau du réservoir du produit lessiviel ne sera pas diluée et on ne gaspille pas de détergeant. Tous les mouvements indésirables de l'eau sont éliminés par des sections de lavage de 1000 mm de long. Le système de contrôle automatique pour la maintenance préventive réduit le risque de dysfonctionnements dus à l'utilisateur, car la machine l'informe des mauvaises manipulations etc. (elle indique par exemple les portes restées ouvertes, objets tombés dans le convoyeur, températures etc.). Le contrôle permet de simplifier la maintenance et par conséquent le temps d'arrêt de la machine sera réduit. L'écran texte de la machine (depuis Metos WD-B 76 E en standard) informe la personne d'une façon claire et facile à comprendre des anomalies éventuelles, ce qui lui permet de retrouver le composant en cause.

L'information sur le fonctionnement de la machine est enregistrée et peut être exploitée dans le développement de la laverie (p. ex. consommation en eau, températures, etc.) Cela facilite l'auto-contrôle de la laverie. Système informatique WD-INFO (en option) permet de transcrire l'information sur un PC, pour établir des statistiques, suivre et contrôler les coûts d'exploitation de la machine et aussi son impact sur l'environnement.



Hygiène parfaite : Protections détachables facilement pour le nettoyage



Bras de lavage et filtres à portée de main et facilement démontables

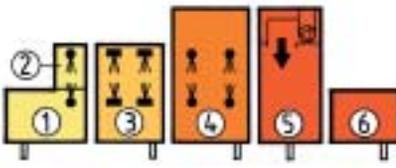
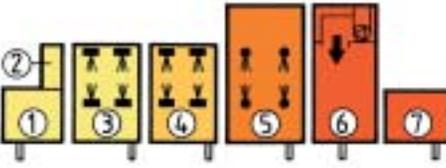
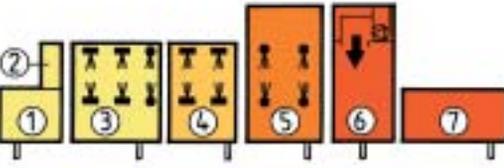
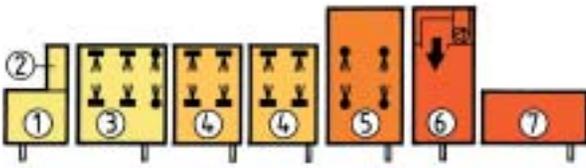
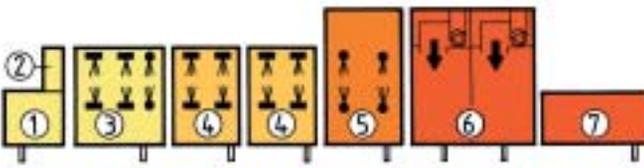
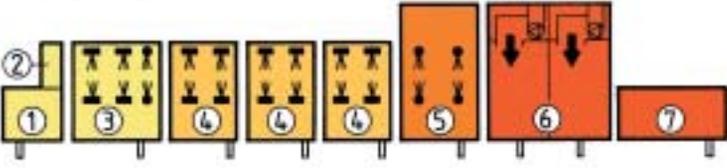
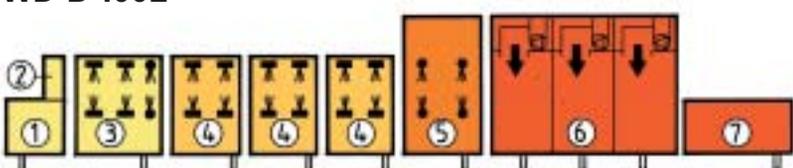


Intérieurs des cuves simples à nettoyer grâce aux grandes portes



Technologie conviviale et structure ergonomique

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B

	Zone	Zone longueur mm
WD-B 51E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur avec préarrosage et aspiration 400x100 L=450 mm 3 Lavage Chimique 4 Double rinçage final 5 Séchage T 6 Sortie Longueur totale	1125 - 1000 1125 875 1000 5125 mm
WD-B 59E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur, L=300 mm 3 Prélavage 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage T 7 Sortie Longueur totale	875 - 1000 1000 1125 875 1000 5875 mm
WD-B 66E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur, L=300 mm 3 Prélavage avec rinçage intermédiaire 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage T 7 Sortie Longueur totale	875 - 1250 1000 1125 875 1500 6625 mm
WD-B 76E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur, L=300 mm 3 Prélavage avec rinçage intermédiaire 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage T 7 Sortie Longueur totale	875 - 1250 2000 1125 875 1500 7625 mm
WD-B 83E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur, L=300 mm 3 Prélavage avec rinçage intermédiaire 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage Ta 7 Sortie Longueur totale	875 - 1250 2000 1125 1500 1500 8250 mm
WD-B 93E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur avec aspiration 400x100 L=300 mm 3 Prélavage avec rinçage intermédiaire 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage Tt 7 Sortie Longueur totale	875 - 1250 3000 1125 1500 1500 9250 mm
WD-B 100E 	1 Alimentation 2 Coiffe à vapeur avec aspiration 400x100, L=300 mm 3 Prélavage avec rinçage intermédiaire 4 Lavage Chimique 5 Double rinçage final 6 Séchage Tta 7 Sortie Longueur totale	875 - 1250 3000 1125 2250 1500 10000 mm

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B



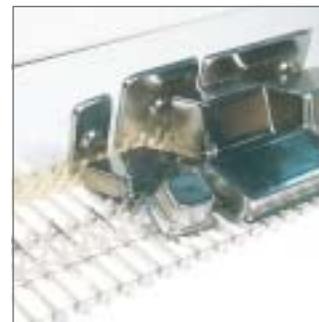
Tapis à doigts standard pour assiettes plates et creuses, plateaux et casiers



Tapis à doigts positifs



Tapis à doigts pour plateaux, bacs gastronormes GN, couverts



Tapis pour bacs gastronormes GN avec couvercles



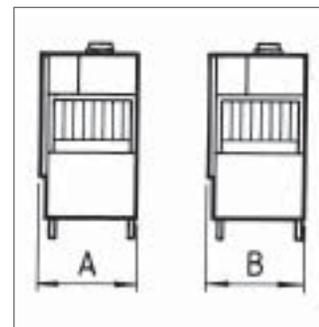
Tapis pour casseroles et bacs gastronormes GN



Tapis à doigts pour couverts, assiettes plates et creuses, casiers pour verres



Tapis pour plateaux avec couvercles en temprite



A = Largeur standard 980 mm
B = Machine très large 980 + 67 mm

Fonctionnement

Préarrosage

L'arrosage s'effectue par le haut avec de l'eau fraîche chauffée par la batterie de condensation et par le bas avec de l'eau provenant du double système de rinçage final. Les gros résidus sont collectés dans un tamis facile à vider.

Prélavage

Une pompe puissante arrose la vaisselle avec de l'eau recyclée. Un plan de tamisage incliné dirige les résidus vers un panier-tamis facile à vider. La température de prélavage se situe entre 35 et 45°C.

Prélavage avec rinçage intermédiaire

Avant la sortie de la zone de prélavage, la vaisselle est arrosée par le bas avec de l'eau provenant du double système de rinçage final et par le haut avec de l'eau fraîche chauffée par la batterie de condenseur. Le rinçage élimine les résidus non attachés qui peuvent passer dans la zone de lavage chimique. Ainsi, la consommation de produit chimique dans la zone de lavage chimique est minimale et les temps de lavage sans changement d'eau sont allongés. La température de prélavage se situe entre 35 et 45 °C.

Zones de lavage chimique I, II et III

La vaisselle est arrosée avec de l'eau mélangée au produit de lavage. Les pompes bien dimensionnées assurent un excellent nettoyage mécanique. Le système d'arrosage bien équilibré et les rideaux bien disposés empêchent les projections hors des zones. La température de lavage se situe entre 55 et 65 °C.

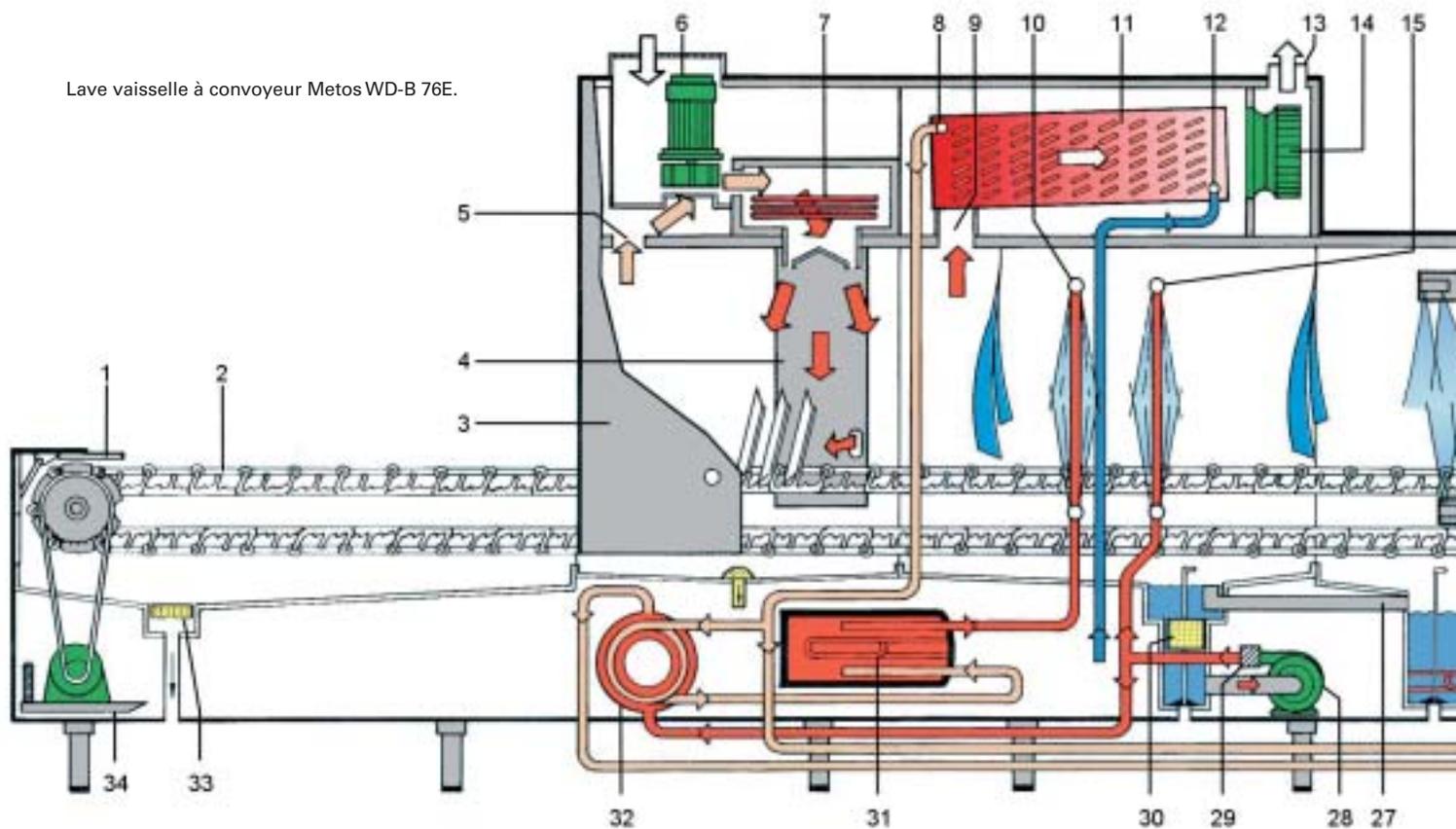
Double système de rinçage final

Le double rinçage final garantit un meilleur résultat de lavage (ex: un verre parfaitement brillant). Il permet aussi d'économiser de l'eau. Le premier rinçage s'effectue avec de l'eau recyclée du second rinçage et le second avec de l'eau du réseau patée à 85°C. Rinçage final avec un débit d'eau chaude de 1000 l/h (600 l/h d'eau recyclée et 400 l/h d'eau fraîche).

Zone de séchage

La zone de séchage est silencieuse. Les ventilateurs haute pression, parfaitement insonorisés, soufflent de l'air par le haut et latéralement. Les ventilateurs utilisent en partie l'air recyclé chauffé de la zone de séchage, ce qui réduit sensiblement la puissance consommée.

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B



Lave vaisselle à convoyeur Metos WD-B 76E.

Zone de séchage insonorisée

Le ventilateur (6) fonctionne avec de l'air recyclé et de l'air frais. L'air chaud est soufflé à haute vitesse sur la vaisselle par le haut et latéralement à travers la rampe (4).

Double système de rinçage final

Ce système permet d'obtenir un rinçage très efficace avec une consommation d'eau et d'énergie faible. La consommation d'eau fraîche est réglable entre 360 et 450 l/min suivant la vitesse de la bande et l'état de vaisselle.

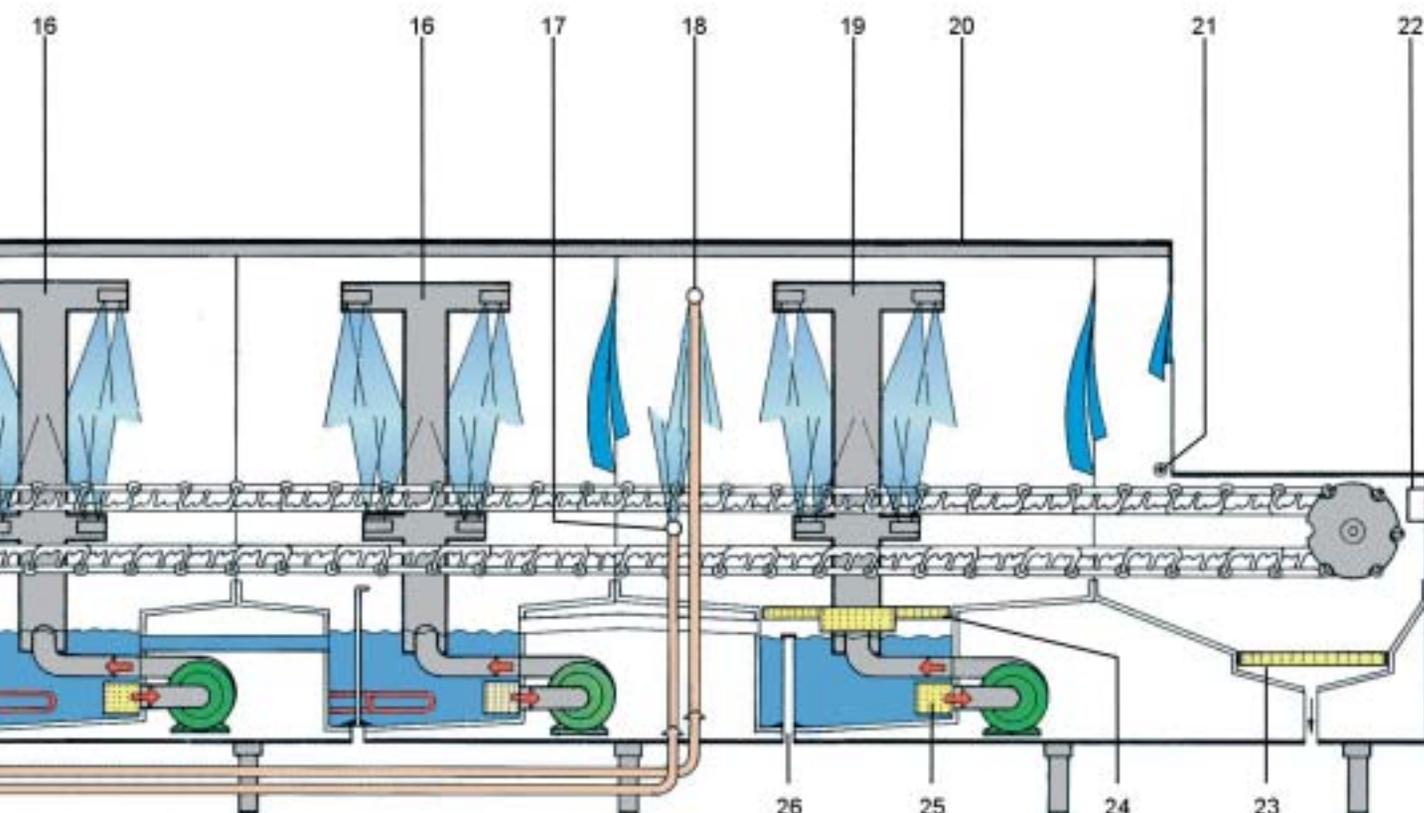
La vaisselle est rincée d'abord avec de l'eau recyclée (environ 600l/h), puis avec de l'eau de rinçage chauffée. L'eau en surplus dans cette zone est pompée vers la rampe de rinçage intermédiaire (17) à travers l'échangeur de chaleur. Une petite partie (env. 100l/h) passe dans le réservoir de lavage chimique où elle correspond au renouvellement d'eau requis.

Récupération de la chaleur

L'air humide chaud à l'entrée de la zone de séchage est aspiré à travers la rampe (9). Le ventilateur (14) aspire ensuite l'air à travers la batterie de condensation (11) où l'air refroidi.

L'eau froide est alimentée à la batterie de condensation en (12). Ensuite, l'eau est puisée en (8) et dirigée vers l'échangeur de chaleur (32) et la buse de rinçage intermédiaire (18). La température qui était d'environ 40°C est élevée à environ 50°C dans l'échangeur de chaleur. Le lave-vaisselle n'utilise que de l'eau froide entre 8°C et 15°C en exploitation normale.

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B



1. Rupteur de fin de course arrêtant la bande lorsqu'elle porte de la vaisselle
2. Bande lisse en retrait facilitant à l'extrême la manutention des paniers de vaisselle.
3. Armoire électronique
4. Rampe de soufflage d'air chaud par le haut et latéralement
5. Air de retour de la zone de séchage
6. Ventilateur de la zone de séchage
7. Élément de chauffage de la zone de séchage
8. Eau chaude (env. 40°C) provenant de la batterie de condensation
9. Rampe d'aspiration du système de récupération de chaleur
10. Rinçage final à l'eau fraîche à env. 85°C.
11. Batterie de condensation
12. Eau froide vers la batterie de condensation
13. Collet de raccordement vers la batterie de condensation
14. Ventilateur de la batterie de condensation
15. Rampe de rinçage final 1 avec eau recyclée
16. Rampe de lavage de la zone de lavage chimique
17. Rinçage intermédiaire par le bas avec de l'eau de surplus de rinçage final refroidie à env. 40°C par l'échangeur de chaleur
18. Rinçage intermédiaire par le haut avec de l'eau fraîche chauffée à env. 40°C par la batterie condenseur
19. Rampe de lavage de la zone de pré-lavage
20. Double chemise avec insonorisation résistante à la chaleur entre les tôles
21. Cellule photoélectrique commandant la mise en marche de la machine dans le mode automatique. La bande s'arrête automatiquement après une course de longueur réglable et attend un nouveau signal de la cellule
22. Boutons de marche, arrêt et arrêt d'urgence de l'avance de la bande
23. Tamis de la zone d'alimentation
24. Plan de tamisage incliné avec panier-tamis
25. Tamis de pompe (dans toutes les cuves)
26. Trop-plein avec évacuation
27. Trop-plein du réservoir de rinçage final passant dans le réservoir de lavage chimique
28. Pompe pour le rinçage final à l'eau recyclée et le rinçage intermédiaire par le bas
29. Filtre pour le rinçage final à l'eau recyclée et le rinçage intermédiaire par le bas
30. Panier-tamis de la pompe de rinçage final
31. Surchauffeur d'eau de rinçage final
32. Echangeur de chaleur
33. Filtre de la zone de sortie
34. Moteur d'entraînement

LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B

Caractéristiques générales, capacité

	51E	59E	66E	76E	83E	93E	100E
Visuel avec symboles	■	■	■				
Visuel avec texte				■	■	■	■
Vitesse d'alimentation normale DIN 10510, m/mn	0,8	1,3	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
Température maximum de surface dans une pièce à 20°C	35	35	35	35	35	35	35
Niveau sonore dB(A) *	70	70	70	70	70	70	70
Batterie de condensation, m ²	51,6	51,6	51,6	51,6	51,6	51,6	51,6
Débit ventilateur de condensation, m ³ /h	900	900	900	900	900	900	900
Débit ventilation zone de lavage, m ³ /h	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Débit du puits de plancher, l/s	3	3	3	3	3	3	3
Raccord de décharge, mm	ø 50						
Capacité assiettes/h Norme DIN 10510 **	1920	2496	2688	3840	3840	4608	4608
Poids sans emballage, kg	1050	1175	1255	1425	1565	1795	2200
Poids de l'emballage, kg	100	105	110	125	135	155	200

* Mesuré à un mètre de l'appareil

** Capacité par metre de tapis (tapis standard) : 16 plateaux, 32 assiettes

Consommation d'eau

	51E	59E	66E	76E	83E	93E	100E
Volume cuve de Prélavage, litres	---	104	104	104	104	104	104
Volume cuve de lavage chimique, litres	120	120	120	2x120	2x120	3x120	3x120
Volume cuve de rinçage final, litres	21	21	21	21	21	21	21
Volume total des cuves, litres	141	245	245	365	365	485	485
Consommation d'eau froide préarosage l/h	300	---	---	---	---	---	---
Consommation d'eau froide pré-lavage l/h	---	300	---	---	---	---	---
Consommation d'eau froide rinçage intermédiaire	---	300	300	300	300	300	300
Consommation d'eau froide pour rinçage final l/h	400	400	400	420	420	450	450
Consommation eau froide totale l/h	700	700	700	720	720	750	750



LAVE-VAISSELLE A CONVOYEUR METOS WD-B

Connexions électriques, machine chauffée électriquement

	51E	59E	66E	76E	83E	93E	100E
Moteur pompe pré lavage, kW	—	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Moteur pompe lavage chimique kW	2,2	2,2	2,2	2x2,2	2x2,2	3x2,2	3x2,2
Moteur pompe rinçage final kW	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Moteur ventilateur, zone de séchage kW	0,75	0,75	0,75	0,75	2x0,75	2x0,75	3x0,75
Moteur entraînement tapis kW	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Moteur ventilateur de condensation kW	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22
Chauffage réservoir lavage chimique kW	18	18	18	24	24	36	36
Surchauffeur rinçage final kW 1)	24	24	24	24	24	24	24
Elément de chauffe, tunnel de séchage kW	9	9	9	9	9	15	15
Puissance maxi kW 2)	54,9	57,1	57,1	65,3	66,1	86,3	87,0
400V 3N~ Fusible principal A	80	100	100	100	100	—	—
400V 3N~ Courant nominal A	—	—	—	—	—	135 ³⁾	135 ³⁾
400V 3N~ Section maxi raccordement	70	70	70	70	70	120	120
(L1-L3,N,PE) Cu mm ² 4)							
230V 3~ Courant nominal A	140 ³⁾	150 ³⁾	150 ³⁾	170 ³⁾	170 ³⁾	220 ³⁾	225 ³⁾
230V 3~ Section maxi raccordement	120	120	120	120	120	185	185
(L1-L3,PE) Cu mm ² 4)							

- 1) Pour les machines équipées d'un surchauffeur supplémentaire pour applications spécifiques, la puissance maxi augmente de 12 kW (option)
- 2) Système à 5 conducteurs avec ouverture de bride FL21 dans la version standard.
Système à 4 conducteurs sur demande spéciale
- 3) Machine équipée d'un disjoncteur
- 4) Connexion AL sur demande spéciale

Consommation de vapeur, machine chauffée à la vapeur 1,5-2,5 bar

	51E	59E	66E	76E	83E	93E	100E
Lavage chimique, kg/h	28	28	28	37	37	55	55
Rinçage final, kg/h	37	37	37	37	37	37	37
Séchage T et Ta, kg/h	14	14	14	14	14	—	—
Séchage Tt et Tta, kg/h	—	—	—	—	—	23	23
Consommation vapeur totale, kg/h	79	79	79	88	88	115	115

* Pour les machines équipées d'un surchauffeur supplémentaire pour applications spécifiques, la consommation totale de vapeur augmente de 19 kg/h.

Connexions électriques, machine chauffée à la vapeur

	51E	59E	66E	76E	83E	93E	100E
Puissance totale de moteur, kW	3,9	6,1	6,1	8,3	9,1	11,3	12,0
400V 3N~ Fusible principal A	16	16	16	20	20	25	25
400V 3N~ Section maxi raccord	16	16	16	16	16	35	35
(L1-L3,N,PE) Cu mm ²							
230V 3~ Fusible principal A	20	25	25	35	35	50	50
230V 3~ Section maxi raccord	16	16	16	35	35	35	35
(L1-L3,PE) Cu mm ²							

Schéma d'installation en p. 109

LAVE PLATEAUX A CONVOYEUR METOS WD-40BRE



WD-40BRE

L'automatisation, même partielle, de la zone de lavage et l'insertion d'un lave plateaux et/ou lave couverts dans le processus de lavage permet d'augmenter la capacité de lavage et d'améliorer l'ergonomie. De plus, la motorisation du lavage des plateaux simplifie et diminue la charge de travail du personnel de cuisine.

Metos WD-40BRE

Le WD-40BRE est raccordé à un convoyeur de plateaux permettant de charger les plateaux dans la machine. Les plateaux sont installés verticalement sur le convoyeur qui les acheminent jusqu'à la zone de lavage, de rinçage final et de séchage. A la suite du lavage, les plateaux s'empilent sur un chariot. Le contrôle électronique permet l'intégration d'un système d'auto surveillance HACCP permettant de diagnostiquer en continu la performance et le déroulement du lavage. L'écran texte informe sur le fonctionnement de la machine et en facilite son utilisation.

Metos	Dimensions mm	Puissance
WD-40BRE	4000x1013x2440	49 kW 100 A
WD-40BRE chauffage à la vapeur	4000x1013x2440	4 kW 20A

Schéma d'installation p. 110



LAVE COUVERTS - PLATEAUX A CONVOYEUR METOS WD-66CT



WD-66CT



Buses de lavage spéciales pour couverts

Metos WD-66CT

Le lave plateaux/lave couverts Metos WD-66CT lave dans la même machine plateaux, couverts et autres ustensiles. La machine dispose d'une zone de pré-lavage, de lavage, de double rinçage et d'une puissante zone de séchage. A la fin du processus de lavage, les plateaux s'empilent sur un chariot. Lorsque que le chariot est plein, les plateaux peuvent être dirigés vers un autre chariot. Les couverts peuvent être rassemblés dans un casier sur un chariot ou sur un tapis d'acheminement. La Metos WD-66CT plateaux/couverts offre aux clients tous les avantages d'une machine moderne ; la machine peut être connectée à un système d'auto surveillance HACCP, l'affichage texte clair communique les performances de la machine en temps réel etc. Cette machine peut aussi laver des récipients et autre vaisselle ce qui améliore encore sa capacité de lavage.

Metos	Dimensions mm	Puissance
WD-66CT	6750x1013x2190	66.5 kW 100 A
WD-66CT chauffage à la vapeur	6750x1013x2190	10.1 kW 20A

Schéma d'installation p. 111

LAVE CHARIOTS METOS WD-18CW



Le lave-chariots lave facilement des chariots utilisés par des compagnies aériennes, des chariots de distribution ou type Catering et autres éléments.

Cette nouvelle solution révolutionne l'hygiène des chariots et permet de faciliter le travail. L'avantage majeur du lave chariot par rapport aux tuyaux de lavage traditionnels est la constante qualité du lavage jour après jour.

Ce nouveau lave chariot Metos WD-18CW, comparé à l'ancien modèle, économise jusqu'à 80% des consommations énergétiques. Grâce à son ingénieux système de centrifugation, les résultats de lavage et de séchage sont excellents sans avoir recours aux puissants sècheurs du secteur industriel. La centrifugation intermédiaire permet d'effectuer un rinçage final en utilisant très peu d'eau (environ 6l par cycle de lavage). La faible consommation d'eau utilisée pour le rinçage diminue considérablement aussi la consommation d'électricité et de détergent. La machine est équipée d'un récupérateur de calories qui permet d'utiliser de l'eau froide. L'isolation phonique et thermique améliore les conditions de travail en diminuant la température ambiante et en minimisant le besoin de ventilation de la zone de lavage.

La machine peut facilement s'intégrer dans le système de lavage d'une cuisine centrale l'encombrement au sol n'étant que de 4.5m+ pour les plus petits. Le lave chariots rend flexible le lavage des cuisines, des chariots et des autres matériels. Les chariots doivent pouvoir se positionner sur la table tournante d'un diamètre de 1600 mm. Un modèle de lave chariots traversant est également disponible ; chargement et déchargement se situant dans des espaces différents (côté sale,

côté propre). La machine est programmée de sorte que les portes ne s'ouvrent jamais en même temps pour une question d'hygiène.

La Metos WD-18 CW est conviviale. Une seule personne est nécessaire pour l'opérer. Les portes se ferment par pression d'un bouton et l'ouverture se fait automatiquement à la fin de chaque cycle de lavage. La machine dispose de trois programmes de lavage. Les durées de lavage et de rinçage peuvent être programmées individuellement. La durée de lavage la plus rapide est de 75 secondes.

La machine est contrôlée électroniquement. Ce système de contrôle garantit une hygiène parfaite et est compatible avec un système d'auto surveillance HACCP qui enregistre les paramètres cruciaux du processus de lavage et signale les anomalies éventuelles. Ce système permet aussi d'enregistrer les données relatives au fonctionnement de la machine comme par exemple le nombre de cycle de lavage, la consommation d'eau etc.

Description du fonctionnement : Pendant le lavage, la plate forme tourne à une vitesse de 10 tours/min. Ensuite, dans la phase de centrifugation intermédiaire la vitesse augmente jusqu'à 50 tours/min ce qui permet l'évacuation de l'eau lessivielle même dans les zones difficiles d'accès. Au moment du rinçage à l'eau du réseau la vitesse de rotation redescend à 10 tours/min. La centrifugation finale vide complètement la machine de son eau de rinçage.

Metos	Dimensions mm	Table tournante diamètre	Puissance	Capacité
WD-18CW, 2 portes enroulantes	2415x1845x2735	1600 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW chauffage à la vapeur 50-250 kPa	2415x1845x2735	1600 mm	4,5 kW 20A	200

Schéma d'installation p. 112

TRIEUSE DE COUVERTS METOS WD ACS

UNIQUE



ACS-800

L'automatisation du triage des couverts diminue considérablement les coûts. L'investissement est rentable à partir du moment où le volume de couverts à traiter est suffisamment élevé (2000 pièces/jour). La Metos WD ACS peut être connectée à un lave couverts ou utilisée seule. L'emploi d'une trieuse de couverts rend possible le transfert du personnel vers des tâches plus intéressantes et physiquement moins pénibles. Cette machine est aussi le moyen le plus hygiénique de trier les couverts, aucun contact manuel avec les couverts.

L'ACS 400 permet de trier simultanément quatre types de couverts différents (cuillère à café, cuillère à soupe, couteau, fourchette). L'ACS 800 permet d'en trier jusqu'à huit à la fois. Ces deux machines peuvent être programmées pour reconnaître jusqu'à vingt séries de couverts différents (chaque série pouvant comprendre quatre à huit couverts). Le triage des couverts est basé sur un système breveté de reconnaissance optique très fiable. La capacité de la machine peut être augmentée avec l'option HC (grande capacité).

La machine peut combiner simultanément le triage et l'emballage des couverts, grâce à une machine généralement destinée aux compagnies aériennes. Le système emballe les couverts et les accessoires éventuels dans un emballage hygiénique avec un faible coût unitaire. On peut inclure jusqu'à sept couverts différents par emballage. Le système d'emballage s'auto contrôle (en contrôlant la masse des objets) pour éviter toute erreur. Le compteur automatique des emballages indique lorsque un lot d'emballage est prêt à être livré.

La gamme des machines à trier les couverts est complétée par les chariots pour les casiers à couverts et les goulottes avec lesquelles les couverts sont transférés de la machine à laver vers la trieuse.



Metos	Dimensions mm	Capacité	Puissance	Dimensions couverts L x l x ép mm
WD ACS 400	2306x962x1341+bande transporteuse	2500 - 3600 couverts/heure	0,3 kW 10 A	(100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm
WD ACS 800	3078x962x1341+bande transporteuse	2500 - 3600 couverts/heure	0,3 kW 10 A	(100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm

CASIERS DE LAVAGE METOS 500 x 500 mm

- Les faces entièrement planes améliorent l'écoulement
- Les poignées diagonales facilitent la prise et améliorent l'équilibre
- Le fond à grosses mailles améliore le résultat du lavage
- Empilable – pour des transports sûrs
- Les doubles parois – construction stable
- Plastique PP injecté et moulé
- Ces casiers conviennent pour tout type de lave vaisselle commercialisé

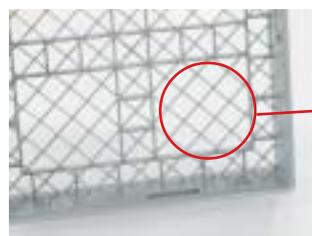


Casier de lavage pour tasses et verres.

Casier à vaisselle pour tasses et verres	Code	verre/h	Quantité
010G, gris	4550000	70 mm	30
Casier de service pour tasses et verres			
050, beige	4550002	70 mm	30
Casier à assiettes pour assiettes plates et creuses Ø			
030, bleu	4550004	240 mm	18/12
Casier à couverts			
040, gris	4550006		
Casier à plateaux			
060, vert	4550008		9



Casier convenant aussi bien pour 18 assiettes plates que pour 12 assiettes creuses.



La construction ouverte du fond garantit les meilleurs résultats de lavage.



Casier comportant une face ouverte, très bien conçu pour les besoins des self-service et des restaurants d'entreprises.



Casier à couverts

Casier compartimenté, gris	Code	verre/Ø	verre/h	Quantité	Couleur code
014G	4550010	110 mm	70 mm	16	jaune
015G	4550012	87 mm	70 mm	25	bleu
016G	4550014	72 mm	70 mm	36	blanche
017G	4550016	60 mm	70 mm	49	rouge
018G	4550018	52 mm	70 mm	64	vert

Cadre de rehaussement compartimenté, gris	Code	verre/Ø	Quantité	Couleur code
020G	4550020	frame		
024G	4550022	110 mm	16	jaune
025G	4550024	87 mm	25	bleu
026G	4550026	72 mm	36	blanche
027G	4550028	60 mm	49	rouge
028G	4550030	52 mm	64	vert

Toute commande de casiers avec cadres de rehaussement est livrée avec cadres posés.

Casier compartimenté pour verres doté de 1 cadre de rehaussement, gris	Code	verre/Ø	verre/h	Quantité	Couleur code
014G-1-024G	4550032	110 mm	120 mm	16	jaune
015G-1-025G	4550034	87 mm	120 mm	25	bleu
016G-1-026G	4550036	72 mm	120 mm	36	blanche
017G-1-027G	4550038	60 mm	120 mm	49	rouge
018G-1-028G	4550040	52 mm	120 mm	64	vert

Casier compartimenté pour verres doté de 2 cadres de rehaussement, gris	Code	verre/Ø	verre/h	Quantité	Couleur code
014G-2-024G	4550042	110 mm	170 mm	16	jaune
015G-2-025G	4550044	87 mm	170 mm	25	bleu
016G-2-026G	4550046	72 mm	170 mm	36	blanche
017G-2-027G	4550048	60 mm	170 mm	49	rouge
018G-2-028G	4550050	52 mm	170 mm	64	vert

Casier compartimenté pour verres doté de 3 cadres de rehaussement, gris	Code	verre/Ø	verre/h	Quantité	Couleur code
014G-3-024G	4550052	110 mm	220 mm	16	jaune
015G-3-025G	4550054	87 mm	220 mm	25	bleu
016G-3-026G	4550056	72 mm	220 mm	36	blanche
017G-3-027G	4550058	60 mm	220 mm	49	rouge
018G-3-028G	4550060	52 mm	220 mm	64	vert



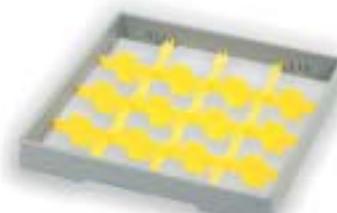
Casier pour plateaux



Compartiments rigides – pas de traces d'eau – pas de casse.



Casier idéal pour le lavage, le transport et l'entreposage de verres. L'insertion des verres dans des compartiments évite casse et usure



Cadre de rehaussement compartimenté



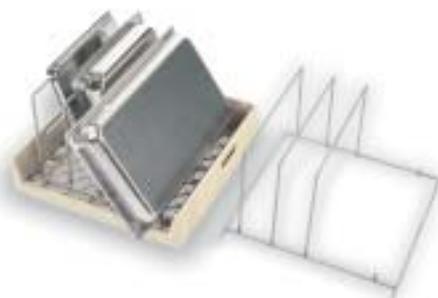
Casier compartimenté pour verres doté de 2 cadres de rehaussement. A noter la très forte adhérence des compartiments et des cadres au casier, qui ne se détachent pas si on soulève le casier par les compartiments ou le cadre.

CASIERS DE LAVAGE METOS 500 x 500 mm



Couvercle pour casiers protégeant les verres durant l'entreposage et le transport.

Couvercle pour casiers	Code
119 plastique, blanche	4550062
Bac de récupération en inox	Code
135 hauteur 50 mm	4550064
Grilles pour tasses	Code
153 fil d'acier rilsanisé, grise	4550066
Grilles de protection	Code
154 fil d'acier rilsanisé, bleue	3054759
Porte-casserole	Code
155 fil d'acier inox	4550070



Cale pour laver les casseroles et leurs couvercles en position debout.



Bac de récupération d'eau pour chariots et bancs afin d'éviter les éclaboussures sur le sol et les nappes.



Grille de protection pour le lavage d'objets légers

Grille inclinant les tasses et améliorant ainsi l'écoulement de l'eau.



ENCODAGE DES CASIERS

Grâce à un système unique Metos peut réaliser tout encodage de casiers. L'encodage peut porter sur différents types de verres, peut inclure votre logotype ou votre adresse. L'encodage est réalisable en couleurs variées. L'encodage est l'auxiliaire parfait pour la restauration et la prestation de grands banquets, mais aussi pour des restaurants de taille moindre ayant de nombreuses catégories de verres.

N'hésitez pas à nous communiquer vos besoins.



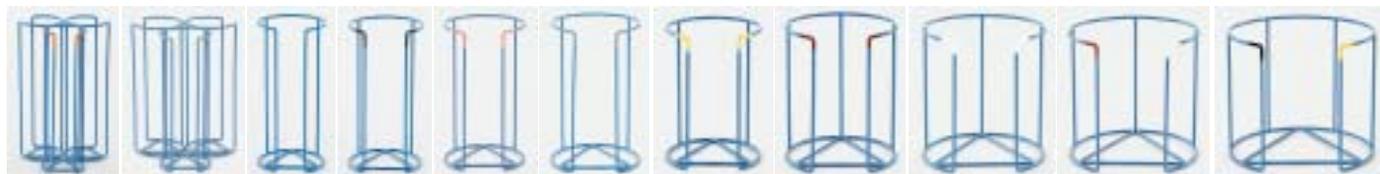
Sur demande nous proposons des porte-assiettes adaptés à des besoins spécifiques.

PORTE-ASSIETTES METOS

Les porte-assiettes servent pour transporter et entreposer toute vaisselle, propre ou sale. Ils protègent la vaisselle contre les chocs durant le transport et ils réduisent fortement la casse de vaisselle. Les porte-assiettes servent dans les armoires chaudes, 50°C au maximum, et conviennent pour le lave-vaisselle. Hauteur de 30 cm. Réalisés en fil d'acier rilsanisé. Ils existent en 11 tailles différentes (voir le tableau ci-après).



Les portes assiettes sont identifiables par des codes couleur.



Porte-assiettes

Assiette/Ø	3x8 cm	3x10 cm	12 cm	13 cm	15 cm	17 cm	19 cm	22 cm	25 cm	28 cm	32 cm
Quantité	150	150	45	45	45	35	30	25	25	20	15-20
Couleur	orange	verte	bleue	noire	rose	grise	jaune	rouge	blanche	rouge/blanche	noire/jaune
	190	191	126	127	128	129	130	131	132	133	133A
Code	4550072	4550074	4550076	4550078	4550080	4550082	4550084	4550086	4550088	4550090	4550092

CASIER DEVELOPPÉ POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE L'UTILISATEUR.

UNIQUE

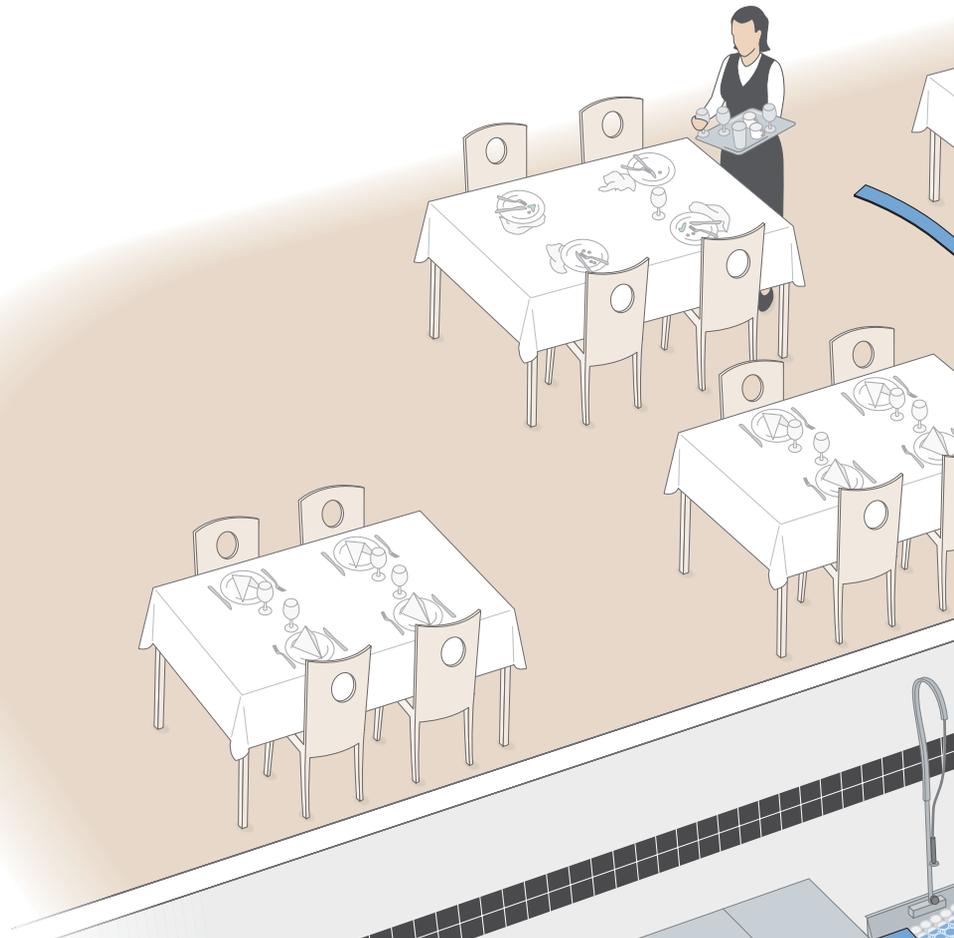
Un casier à verres passe plus de 99% de son temps en dehors de la machine à laver et c'est pour cela qu'il doit pas être développé seulement pour convenir à cet usage. Metos est la seule société dans le monde qui ait pris cela en compte. Le casier 46 cm a, ainsi, été développé avec une collaboration rapprochée des utilisateurs et des ingénieurs Metos.

Grâce à sa plus petite taille, ses bords arrondis et ses coins souples, les serveurs peuvent le porter facilement et mettre les verres directement du casier sur les tables. La constitution intelligente et le choix de couleur rendent possible l'exposition et l'utilisation de ces casiers à la vue des clients dans les restaurants et bars.

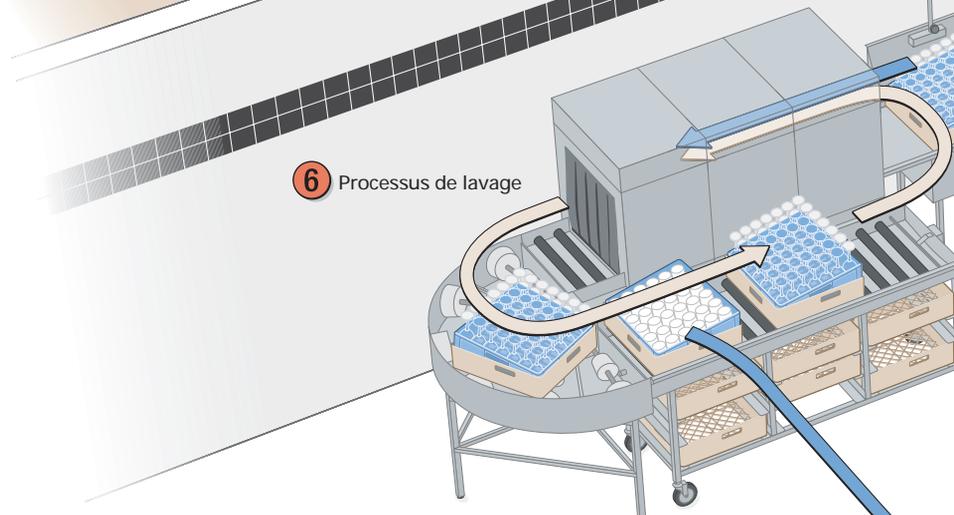
Les casiers de 46 cm sont aussi très pratiques dans les zones de stockage grâce aux côtés étroits qui permettent de facilement identifier les verres. Les casiers peuvent être stockés l'un sous l'autre avec un minimum d'espace entre chacun tout en gardant un accès facile aux verres. Les côtés étroits diminuent aussi fortement la casse.

Les casiers 46 cm passent dans n'importe quelle machine à laver en étant encastré dans un casier ouvert de 50 cm. Le résultat est optimal tant au niveau du lavage que du séchage.

1 Le personnel de salle débarasse la vaisselle sale et l'apporte à la plonge.



6 Processus de lavage

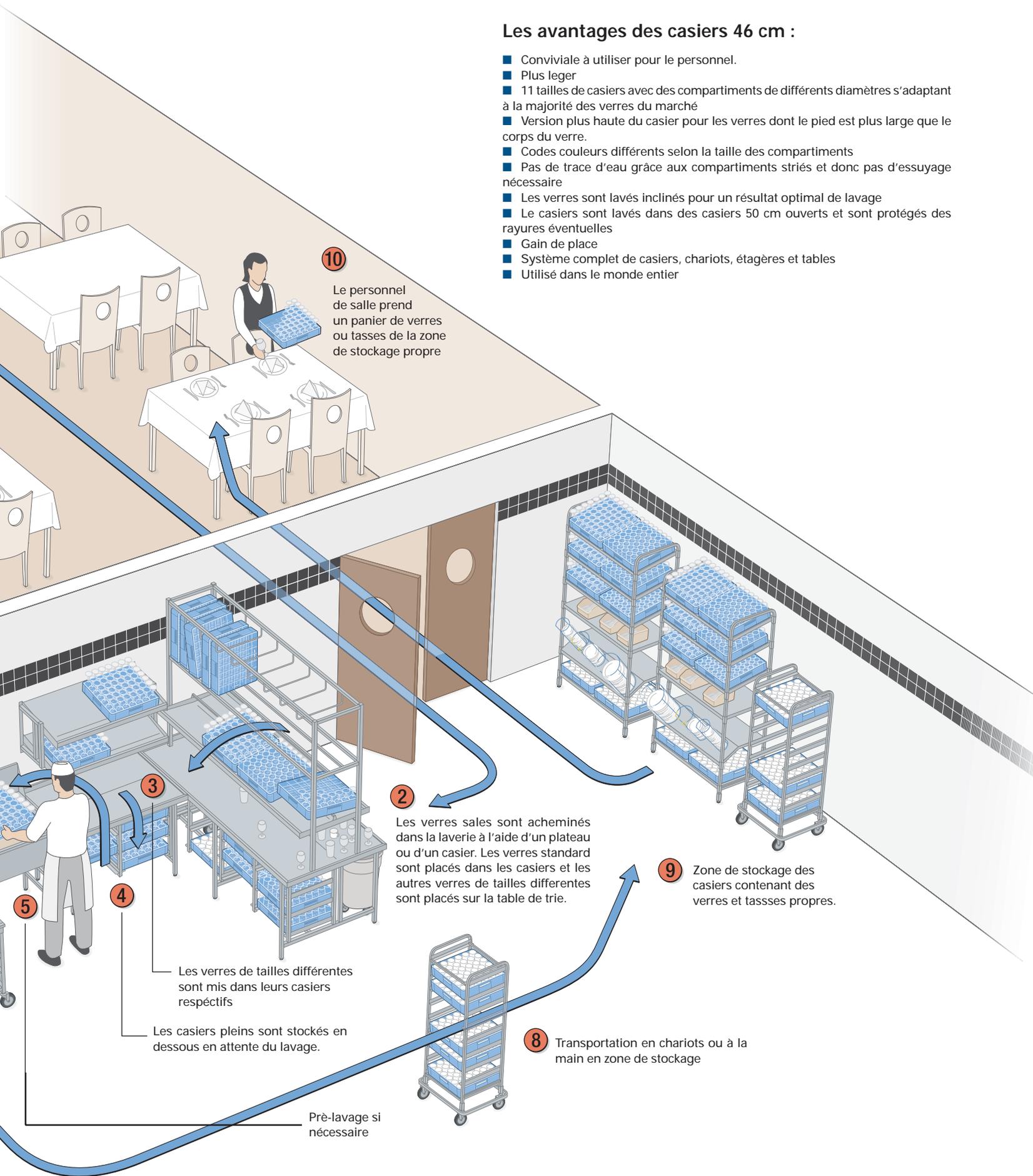


Les casiers 50 x 50 dans lesquels les paniers 46 x 46 sont placés ne sont utilisés que pour le lavage. Ces paniers 50 x 50 peuvent être stockés sous la table de séchage.

7 Séchage

Les avantages des casiers 46 cm :

- Conviviale à utiliser pour le personnel.
- Plus léger
- 11 tailles de casiers avec des compartiments de différents diamètres s'adaptant à la majorité des verres du marché
- Version plus haute du casier pour les verres dont le pied est plus large que le corps du verre.
- Codes couleurs différents selon la taille des compartiments
- Pas de trace d'eau grâce aux compartiments striés et donc pas d'essuyage nécessaire
- Les verres sont lavés inclinés pour un résultat optimal de lavage
- Les casiers sont lavés dans des casiers 50 cm ouverts et sont protégés des rayures éventuelles
- Gain de place
- Système complet de casiers, chariots, étagères et tables
- Utilisé dans le monde entier



CASIERS DE LAVAGE METOS 460 x 460 mm

- Pour verres et tasses
- Faible dimension mais grande capacité.
- Léger – facilite le service de salle.
- Inclinaison du casier durant le lavage en le plaçant dans un casier extérieur (code 4550000).
- Les rainures dans les compartiments optimisent le séchage.
- Plastique PP injecté et moulé.

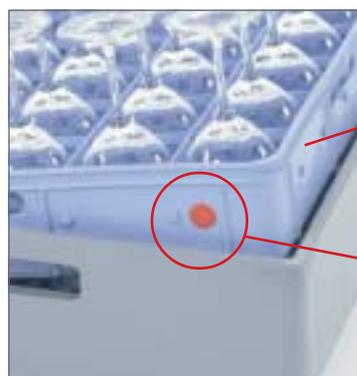
L'unique système pour casiers, le casier de lavage Metos de 460 mm, est aujourd'hui utilisé dans le monde entier. Son faible poids et ses petites dimensions (460x460 mm) font que le personnel de salle peut aisément lors de la mise du couvert tenir en bras le casier. Si le casier est posé dans un casier extérieur (code 4550000) lors de son lavage, il restera attrayant et sans rayures, le rendant utilisables dans des bars et autres espaces publics. L'inclinaison du casier lors du lavage assure un lavage parfait et un séchage accéléré.



Le casier idéal pour le service de salle, le lavage, transport et l'entreposage de verres. Le placement des verres dans le compartiment évite casse et usure.



Conçu pour des verres spécialement longs ou pour des verres dont le diamètre du pied excède celui du corps du verre.



L'inclinaison du casier durant lavage est illustrée ici.

Encodage en couleur du casier.

Compartiment emboîtable pour verres et tasses, azul

	Code	verre/Ø	verre/h	Quantité	Couleur code
106	4550094	46 mm	85 mm	81	noir
107	4550096	52 mm	85 mm	64	vert
108	4550098	56 mm	85 mm	49	gris
109	4550100	60 mm	85 mm	49	rose
110	4550102	65 mm	85 mm	36	rouge
111	4550104	72 mm	85 mm	36	blanc
112	4550106	76 mm	85 mm	25	rouge/jaune
113	4550108	81 mm	85 mm	25	jaune
114	4550110	87 mm	85 mm	25	non codé
115	4550112	95 mm	85 mm	16	blanc/rouge
116	4550114	110 mm	85 mm	16	rose/gris
117	4550116	149 mm	85 mm	9	noir/blanc

Compartiment emboîtable et rehaussé

	Code	verre/Ø	Quantité	Couleur code
108D	4550118	56 mm	49	gris
110D	4550120	65 mm	36	rouge
113D	4550122	81 mm	25	jaune
115D	4550124	95 mm	16	blanc/rouge

Conçu pour des verres spécialement longs ou pour des verres dont le diamètre du pied excède celui du corps du verre. Lors de commande indiquer la hauteur du verre et le diamètre de son pied si ce dernier dépasse le diamètre du corps du verre.

Casier à grillage pour tasses et verres	Code	
103	bleu, hauteur 85 mm	4550126

Boîte anti-gouttes pour casier de 460 x 460 mm	Code	
134	hauteur 50 mm	4550128



Casier universel pour tasses et verres. Casier très utile.



Bac de récupération d'eau pour chariots et bancs afin d'éviter les éclaboussures sur le sol et les nappes.

CASIERS A COUVERTS METOS



Casier de lavage en inox pour couverts, convient également pour la vaisselle stérilisée.

Casier de lavage pour couverts

		Code	Dimensions	Hauteur	Capacité
120	inox	4550130	340x160 mm	130 mm	100-150
121	PP moulé	4550132	490x180 mm	140 mm	150 - 200

Pour trempage et lavage de couverts. Lors du lavage placer le casier dans un casier à vaisselle (code 4550000).

Casier à couverts	Code	Ø	Hauteur	Capacité	
118	PP	4550134	110 mm	130 mm	40 - 50

Pour couverts de table et de cuisine.

Casier pour couverts propres

Code	Code	Colours	Dimensions	Hauteur	Capacité
123	4550136	gris	160x290 mm	130 mm	80 - 120
123B	4550138	bleu	160x290 mm	130 mm	80 - 120
123G	4550140	vert	160x290 mm	130 mm	80 - 120
123R	4550142	rouge	160x290 mm	130 mm	80 - 120
123W	4550144	semi-blanc	160x290 mm	130 mm	80 - 120
123Y	4550146	jaune	160x290 mm	130 mm	80 - 120
124	4550148	brun	160x290 mm	130 mm	80 - 120
125	4550150	beige	160x290 mm	130 mm	80 - 120

plastique PP moulé

Couvercle pour casier à couverts

Code	Code	
156	PET-G	4550152

Il protège les couverts contre la poussière et les saletés et il empêche les invités et le personnel de saisir les couverts par la lame.

Porte-casiers à couverts	Dimensions	Hauteur	Code
151	350x295 mm	320 mm	4550154

Conçu pour 4 casiers à couverts de Metos. Réalisé en acier inox.

Barre de suspension murale pour casiers à couverts

Code	Code		
152-2	pour 2 casier à couverts	330 mm	4550160
152-3	pour 3 casier à couverts	500 mm	4550162
152-4	pour 4 casier à couverts	660 mm	4550164

Conçu pour les casiers à couverts de Metos. Fabriqué en tôle d'acier inox plié.



Casier de lavage pour couverts en polypropylène.



Lors du lavage placer les casiers de couverts dans un casier à vaisselle (code 4550010).



Porte-casiers à couverts



Casier pour couverts propres



Barre de suspension murale pour casiers à couverts

LE SYSTÈME METOS CAROUSSEL



A l'heure du déjeuner ou du dîner le personnel est très occupé et il est important qu'il soit facile et rapide de débarasser les tables. Pour cela, Metos a développé un système d'organisation de la plonge pour les hôtels et restaurants :

Les serveurs :

1. Déposent les couverts dans le chariot de trempage des couverts.
2. Dérochent les assiettes au dessus du chariot à déchets mobile grâce au grattoir.
3. Placent les assiettes, les sous-coupes et boles sur le niveau bas du carousel.
4. Placent les verres et les tasses sur le niveau haut du carousel.

Les plongeurs :

5. Trient les verres et les tasses et les placent dans les casiers adéquats. Rangent les casiers pleins sur les glissières sous la table. Les casiers vides se rangent sur l'étagère haute. Les assiettes sont empilées par taille et placées sur la table de trie.
6. Si nécessaire, les assiettes peuvent être placées dans la cuve pour trempage.
7. Quand le restaurant se calme un peu le lavage peut commencer. Les casiers de verres sont prêts à être placée sur le tapis pour passer dans la machine. Le remplissage des casiers est optimisé. Les couverts sont lavés en derniers. Ils sont lavés deux fois, d'abord placé horizontalement, puis verticalement non triés.
8. Les casiers passent sur le virage motorisé à 180 ° et retournent à la plonge pour être réutilisés une fois vide.
9. Les casiers sont mis dans les chariots à casiers et les assiettes sont placées dans les chariots à portes assiettes pour être acheminés dans la zone de stockage de la vaisselle propre.
10. Dans la zone de stockage de la vaisselle propre chaque élément est rangé à sa place bien définie. Ainsi, tout peut être trouvé facilement par tout le monde. Les casiers donnent un accès optimal à toute la vaisselle.

LE CAROUSEL METOS

L'une des innovations de Metos est le carrousel de dépose. Grâce à la rotation permanente du carrousel, le personnel de salle trouve toujours rapidement de l'espace libre pour déposer les retours de vaisselle sale. Le plongeur peut rester tranquillement sur place afin d'empiler les assiettes selon leurs diamètres et de trier verres et tasses dans des paniers adéquats. Un carrousel à deux niveaux de 1800 + 1500 mm correspond à une table de dépose de 5300 mm x 800 mm.

Le carrousel a deux niveaux est en inox et la vitesse de rotation est de 1.2 tour par minute. Pieds réglables.

Le guide de plateaux est monté en porte-à-faux sur le piétement du carrousel et est fourni avec ou sans évier. Sa longueur correspond au diamètre du carrousel et sa profondeur est de 450 mm. Le guide plateaux peut-être fourni dans d'autres dimensions, voir petite photo.



Carrousel	Code	Diamètre mm	Hauteur mm	Puissance
810-1 avec support plateaux	4552352	Ø 1500+1200	1250	230V 1~18W
810-1H avec support plateaux et évier à droite	4552354	Ø 1500+1200	1250	230V 1~18W
810-1V avec support plateaux et évier à gauche	4552356	Ø 1500+1200	1250	230V 1~18W
811-1 avec support plateaux en angle	4552370	Ø 1500+1200	1250	230V 1~18W
810-2 avec support plateaux	4552358	Ø 1800+1500	1250	230V 1~18W
810-2H avec support plateaux et évier à droite	4552360	Ø 1800+1500	1250	230V 1~18W
810-2V avec support plateaux et évier à gauche	4552362	Ø 1800+1500	1250	230V 1~18W
811-2 avec support plateaux en angle	4552372	Ø 1800+1500	1250	230V 1~18W
810-3 avec support plateaux	4552364	Ø 1200+1000	1250	230V 1~18W
810-3H avec support plateaux et évier à droite	4552366	Ø 1200+1000	1250	230V 1~18W
810-3V avec support plateaux et évier à gauche	4552368	Ø 1200+1000	1250	230V 1~18W
811-3 avec support plateaux en angle	4552374	Ø 1200+1000	1250	230V 1~18W



GRATTOIR

Le grattoir sert à décrocher les assiettes sans utiliser les mains, les couverts ou une autre assiette. Il peut-être attaché à la plupart des tables.

Grattoir	Code
421	4551910



LA TABLE DE DÉPOSE/TRIE METOS

Page 84



Une table Metos détachée permet aux serveurs de déposer la vaisselle sale et dans le même temps au plongeur de la trier. Sous la table de trier sont aménagées des sections à glissières pour casiers 500 x 500 ou 460 x 460.

La table peut-être livrée avec une étagère de triage et une étagère supérieure pour entreposer verticalement les paniers vides. L'étagère de triage permet d'incliner les paniers à verres soit côté 'salle' soit côté 'plonge'.

La table de dépose/trier et les étagères sont en acier inoxydable. Raccords pour étagères sur dessus de table. Pieds réglables.

La photo présente les éléments en option suivants : chariot à déchets amovible, grattoir, chariot de trempage pour couverts et paniers.

L'ensemble de dépose comprend la table de dépose/trier avec glissières pour casiers 500mm x 500mm ou 460mm x 460mm, l'étagère de triage et l'étagère supérieure pour paniers vides
La table de dépose/trier comprend les sections à glissières pour casiers 500 x 500 ou casiers 460 x 460.

L'ensemble de dépose 500	Code	Dimensions mm
640-2-50-642-644	4552264	1176x1000x2355 avec étagère
640-3-50-642-644	4552266	1719x1000x2355 avec étagère
640-4-50-642-644	4552268	2262x1000x2355 avec étagère
640-5-50-642-644	4552270	2805x1000x2355 avec étagère
640-6-50-642-644	4552272	3356x1000x2355 avec étagère
La table de dépose 500	Code	Dimensions mm
640-2-50	4552246	1176x1000x875±25
640-3-50	4552250	1719x1000x875±25
640-4-50	4552254	2262x1000x875±25
640-5-50	4552258	2805x1000x875±25
640-6-50	4552262	3356x1000x875±25

L'ensemble de dépose 460	Code	Dimensions mm
640-2-46-642-644	4552274	1176x1000x2355 avec étagère
640-3-46-642-644	4552276	1719x1000x2355 avec étagère
640-4-46-642-644	4552278	2262x1000x2355 avec étagère
640-5-46-642-644	4552280	2805x1000x2355 avec étagère
640-6-46-642-644	4552282	3356x1000x2355 avec étagère
La table de dépose 460	Code	Dimensions mm
640-2-46	4552244	1176x1000x875±25
640-3-46	4552248	1719x1000x875±25
640-4-46	4552252	2262x1000x875±25
640-5-46	4552256	2805x1000x875±25
640-6-46	4552260	3356x1000x875±25

LA TABLE DE TRIAGE METOS

Les tables de triages existent en deux versions, type mural ou type détaché. Le modèle mural comporte une bordure plus haute sur le côté arrière, tandis que le modèle détaché présente une bordure basse sur les quatre côtés. Les tables sont en général doté d'une ou deux étagères en option qui sont soit montées sur le plan de travail avec des tubes cornières ou posées au mur avec des supports. Si une seule étagère de triage est utilisée, le rayonnage pour casiers vides peut être monté au-dessus.

La table de triage ainsi que les étagères de triage sont équipés d'une évacuation. Sous le plan de travail des sections à glissières pour casiers 500 x 500 ou 460 x 460.

La table de triage et étagères sont en acier inoxydable. Pieds réglables.



La table de triage comprend les sections à glissières pour casiers 500 x 500 ou 460 x 460. Le chariot à déchets amovible et le grattoir sont en option.

La table de triage 500

Modèle mural	Code	Dimensions mm
600V-2-50	4552186	1176x800x875±25
600V-3-50	4552190	1719x800x875±25
600V-4-50	4552194	2262x800x875±25
600V-5-50	4552198	2805x800x875±25
600V-6-50	4552202	3356x800x875±25

Modèle détaché

620F-2-50	4552206	1176x800x875±25
620F-3-50	4552210	1719x800x875±25
620F-4-50	4552214	2262x800x875±25
620F-5-50	4552218	2805x800x875±25
620F-6-50	4552222	3356x800x875±25

La table de triage 460

Modèle mural	Code	Dimensions mm
600V-2-46	4552184	1176x800x875±25
600V-3-46	4552188	1719x800x875±25
600V-4-46	4552192	2262x800x875±25
600V-5-46	4552196	2805x800x875±25
600V-6-46	4552200	3356x800x875±25

Modèle détaché

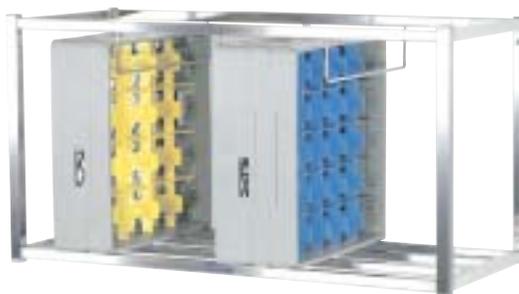
620F-2-46	4552204	1176x800x875±25
620F-3-46	4552208	1719x800x875±25
620F-4-46	4552212	2262x800x875±25
620F-5-46	4552216	2805x800x875±25
620F-6-46	4552220	3356x800x875±25

Etagères	Code	Dimensions mm
650-2	4552284	1076x550
650-3	4552286	1619x550
650-4	4552288	2162x550
650-5	4552290	2705x550
650-6	4552292	3248x550

Support étagères	Code	
653	4552118	pour une étagère
654	4552116	pour deux étagères

Pour casiers 500 x 500 et 460 x 460

ETAGÈRE MURALE POUR PANIERS VIDES



Pour casiers 460 et 500	Code	Dimensions mm
501-2	4552158	1136 x 560 x 480 mm
501-3	4552160	1679 x 560 x 480 mm
501-4	4552162	2222 x 560 x 480 mm
501-5	4552164	2765 x 560 x 480 mm
501-6	4552166	3308 x 560 x 480 mm

RAYONNAGES METOS POUR PANIER 500 x 500

Les échelles de service Metos Nordien System sont conçues pour optimiser les espaces de stockage et réduire les distances entre la laverie, la salle à manger et la cuisine des restaurants. Les échelles permettent de limiter la casse et le personnel est plus efficace dans son travail et améliore le service client.



901 double



902 simple



903 double



904 simple



905 double



906 simple



907 double



908 simple

ETAGÈRES DE RESTAURANT

Rayonnage offrant une grande capacité d'entreposage pour verres et tasses. L'inclinaison d'étagères améliore l'accessibilité. Disponible en simple et double.

Pour panier à verres 500x500			Capacité de verres approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
4551008	1100x520x1910	6	430	
4551010	590x520x1910	6	210	

Pour paniers verres et tasses 500x500			Verres/vaisselle approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
4551012	1100x520x1910	5	300/240	
4551014	590x520x1910	5	150/120	

ETAGÈRES DE SERVICE

Rayonnage pour entreposage de verres / tasses, vaisselle et couverts. Le rayonnage est conçu pour faciliter la collecte par le personnel de salle des pièces requise pour la mise en place. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle/couverts 500x500			Verres/assiettes couverts approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
4551016	1100x520x1910	5	210/350/450	
4551018	590x520x1910	5	100/170/220	

Pour verres/vaisselle/couverts 500x500			Verres/assiettes couverts approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
4551020	1100x520x1910	6	280/240/900	
4551022	590x520x1910	6	140/120/450	

RAYONNAGES METOS POUR PANIER 500 x 500

Les étagères de service sont en tubes inox soudés de diamètre 32 mm. Les étagères sont en polypropylène. Les rayonnages sont très stables et disposent de pieds réglables. Ils sont livrés démontés et s'assemblent facilement sans outil.



909 double



910 simple



911 double



912 simple



913 double



914 simple



915 double



916 simple

ETAGÈRES DE STOCKAGE

Rayonnage offrant une grande capacité d'entreposage pour verres et tasses. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle/couverts			Verres/assiettes	
500x500	Code	Dimensions mm	Étagères	couverts approx.
913 double	4551032	1100x520x1910	8	210/100/450
914 simple	4551034	590x520x1910	8	100/50/220

Pour verres/vaisselle/couverts			Verres/assiettes	
500x500	Code	Dimensions mm	Étagères	couverts approx.
915 double	4551036	1100x520x1910	7	70/480/900
916 simple	4551038	590x520x1910	7	30/240/450

ETAGÈRES DE SERVICE

Rayonnage pour entreposage de verres/tasses, assiettes, sel :poivre, etc. Parfait pour des restaurants moins grands, du room-service, etc. Doté de table pour préparer des plateaux. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle			Verres approx.	
500x500	Code	Dimensions mm	Étagères	Verres approx.
909 double	4551024	1100x520x1910	7	500
910 simple	4551026	590x520x1910	7	250

Pour verres/vaisselle/couverts			Verres/assiettes	
500x500	Code	Dimensions mm	Étagères	approx.
911 double	4551028	1100x520x1910	7	430/240
912 simple	4551030	590x520x1910	7	210/120

RAYONNAGES METOS POUR PANIER 460 x 460



951 double



952 simple



953 double



954 simple



955 double



956 simple



957 double



958 simple

ETAGÈRES DE RESTAURANT

Rayonnage offrant une grande capacité d'entreposage pour verres et tasses. L'inclinaison d'étagères améliore l'accessibilité. Disponible en simple et double.

Pour panier à verres 460x460			Capacity	
Code	Dimensions mm	Étagères	verres approx.	
951 double	1040x490x1910	7	500	
952 simple	560x490x1910	7	250	

Pour paniers verres et tasses 460x460			Verres/assiettes approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
953 double	1040x490x1910	6	360/240	
954 simple	560x490x1910	6	180/120	

ETAGÈRES DE SERVICE

Rayonnage pour entreposage de verres / tasses, vaisselle et couverts. Le rayonnage est conçu pour faciliter la collecte par le personnel de salle des pièces requise pour la mise en place. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle/couverts 460x460			Verres/assiettes couverts approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
955 double	1040x490x1910	6	280/240/900	
956 simple	560x490x1910	6	140/120/450	

Pour verres/vaisselle/couverts 460x460			Verres/assiettes couverts approx.	
Code	Dimensions mm	Étagères		
957 double	1040x490x1910	6	280/240/900	
958 simple	560x490x1910	6	140/120/450	

RAYONNAGES METOS POUR PANIER 460 x 460



Stainless steel distance tubing



959 double



960 simple



961 double



962 simple



963 double



964 simple



965 double



966 simple

ETAGÈRES DE STOCKAGE

Rayonnage offrant une grande capacité d'entreposage pour verres et tasses. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle/couverts				Verres/assiettes	
460x460	Code	Dimensions mm	Étagères	couverts approx..	
963 double	4551084	1040x490x1910	8	210/100/450	
964 simple	4551086	560x490x1910	8	100/50/220	

Pour verres/vaisselle/couverts				Verres/assiettes	
460x460	Code	Dimensions mm	Étagères	couverts approx.	
965 double	4551088	1040x490x1910	7	70/480/900	
966 simple	4551090	560x490x1910	7	30/240/450	

ETAGÈRES DE SERVICE

Rayonnage pour entreposage de verres/tasses, assiettes, sel :poivre, etc. Parfait pour des restaurants moins grands, du room-service, etc. Doté de table pour préparer des plateaux. Disponible en simple et double.

Pour verres/vaisselle				
460x460	Code	Dimensions mm	Étagères	Verres approx.
959 double	4551076	1040x490x1910	8	580
960 simple	4551078	560x490x1910	8	290

Pour verres/vaisselle/couverts				
460x460	Code	Dimensions mm	Étagères	Verres/assiettes approx.
961 double	4551080	1040x490x1910	7	430/240
962 simple	4551082	560x490x1910	7	210/120

RAYONNAGE POUR TRI DES COUVERTS METOS

Rayonnage adapté spécialement pour le tri des couverts et l'entreposage des couverts. Le plan de travail est une surface dont trois bordures préviennent la chute au sol des couverts. Fabriqué entièrement en acier inox, les tubes sont 32 mm.

Rayonnage livré démonté, assemblage facile sans outil.

Rayonnage pour tri des couverts	Code	Dimensions mm	Étagères
917	4551040	1100x520x1910	7
918	4551042	590x520x1910	7



PORTE-PANIER METOS

Pour entreposage compact des tasses et verres. Capacité 9 à 12 paniers. Châssis inox et glissières en plastique avec butoir pour panier. Disponible pour panier 500 x 500 et panier 460 x 460. Rayonnage livré démonté, assemblage facile sans outil.

Porte panier pour paniers 500

500 paniers	Code	Dimensions mm	Paniers
932	4551058	590x520x1910	12
460 paniers			
973	4551092	560x490x1910	12



HOUSSE DE PROTECTION METOS

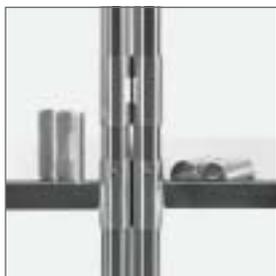
Housse de protection pour rayonnage en toile plastique avec front transparent et double fermeture-éclair.

Housse de protection	Code	Dimensions mm
233 pour double rayonnage	4551284	1100
234 pour simple rayonnage	4551286	590

BRIDES METOS POUR RAYONNAGE

Elles servent au montage des rayonnages pour les aligner ou les adosser. Elles arriment les rayonnages entre eux et rendent l'ensemble plus stable.

Brides pour rayonnage	Code	
933A	4551269	Pour tube diamètre 32 mm
933	4551268	Pour tube 20 x 20 mm



RAYONNAGE D'ENTREPOSAGE METOS



Les rayonnages d'entreposage entièrement en acier inox sont très stables. Ils supportent des charges élevées et conviennent parfaitement pour entreposer de la vaisselle.

Rayonnage livré démonté, assemblage facile sans outil.

Étagères de stockage				Étagères	Assiettes approx.
Profondeur 330 mm	Code	Dimensions mm			
919	4551044	1100x330x1910		5	600
920	4551046	590x330x1910		5	300
Profondeur 520 mm					
921	4551048	1100x520x1910		5	1200
922	4551050	590x520x1910		5	600

RAYONNAGE METOS POUR BATTERIE DE CUISINE

Pour entreposage de marmites, casseroles, couvercles, etc. Tubes inox entièrement soudés de diamètre 32 mm. 4 étagères dont le grillage en fil inox électrolysé. Pieds télescopiques réglables. Distances entre les étagères 513 mm. Rayonnage livré démonté, assemblage facile sans outil.

Rayonnage batterie			
Profondeur 52 cm	Code	Dimensions mm	Étagères
357	4551000	590x520x1910	4
358	4551002	1100x520x1910	4



RAYONNAGE METOS POUR CASIERS À BOUTEILLES

Rayonnages conçus pour le stockage des bouteilles vides dans des casiers. Facilite la manipulation des casiers à bouteilles. Construction entièrement soudée en tubes carrés en inox 20 x 20 mm. Pieds télescopiques réglables.

Rayonnage pour casiers à bouteilles		Code	Dimensions mm
360	pour 8 casiers	4551006	960x320x1540
359	pour 4 casiers	4551004	510x320x1540



Les rayonnages Metos pour casiers à bouteilles permettent de stoker les casiers et de faciliter la manipulation des bouteilles vides.

RAYONNAGES METOS POUR CHARIOTS 500 x 500



BAT 8 - Chariot avec barre anti choc en option, étagères sur le dessus.

La réalisation de nos chariots est basée sur la stabilité, l'ergonomie et la durée de vie utile. Les châssis de nos chariots sont entièrement soudés avec des glissières en propylène. Les chariots sont dotés de butoirs pour éviter que les paniers ne glissent lorsque le chariot bouge. Les chariots ont des roues avec roulements à billes de 125 mm, dont deux sont avec frein.

Options: Barres anti-choc, étagères en acier inoxydable sur le dessus de chariot

Metos	Code	Dimensions mm	Distance entre les rails
BAT-4	4554310	590x590x800	4 paniers/ 160/120mm
BAT-5	4554312	590x590x1050	5 paniers/ 160 mm
BAT-8	4554314	590x590x1570	8 paniers/ 160 mm

Accessoires	Code	Dimensions mm
Barres anti-choc*	4554164	645x645
Bac de récupération	4554162	510x510x50
Etagère	4554160	510x560x35

*à commander avec le chariot

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP BAT-4	4554418	1255x610x153
FP BAT-5	4554420	1255x610x153
FP BAT-8	4554422	1775x610x153



BAT 4 - Chariot avec barre anti choc en option.

RAYONNAGE METOS POUR CHARIOT DE DISTRIBUTION

Les chariots de distribution Metos sont conçus pour un libre service. La capacité de ces chariots est de 6 paniers. Les deux rails supérieurs sont inclinés pour un accès facile pour les tasses et verres. Les châssis de nos chariots sont entièrement soudés, avec des glissières en propylène. Il y a des butoirs pour paniers pour éviter que les paniers ne glissent quand le chariot bouge. Les chariots ont des roues avec roulements à bille de 125 mm dont deux sont avec frein.

Options : Barres anti-choc, étagères en acier inoxydable sur le dessus de chariot

Metos	Code	Dimensions mm	Distance entre les rails
BAT-6	4554316	590x590x1570	6 paniers/195 mm

Accessoires	Code	Dimensions mm
Barres anti-choc*	4554164	645x645
Bac de récupération	4554162	510x510x50
Etagère	4554160	510x560x35

*à commander avec le chariot

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP BAT-6	4554424	1775x610x153



Le bac de récupération placé en bas du chariot permet de récupérer les résidus et l'eau.



Les chariots de distribution Metos BAT-6.



La photo montre un chariot avec des paniers avec couvercles. Voir les paniers de lavage page 76-77.

CHARIOT A PANIERS METOS

Le chariot à panier Metos est conçu pour le transport et le stockage des paniers. Le chariot et la poignée sont en acier inoxydable. Le chariot à panier a des roues avec roulements à bille de 125 mm dont deux sont avec frein.

Metos	Code	Dimensions mm	
Dolly	4554346	520x520x205	sans poignée
Dolly	4554348	565x580x920	avec poignée

CHARIOTS DE DISTRIBUTION METOS



Le chariot de distribution plateaux Metos TDT



Support pour boîte à couverts pour TDT et RDT. Le boîtes à couverts sont en option.

Le chariot de distribution Metos est utilisé pour stocker les paniers de tasses ou les plateaux. Le chariot de distribution peut contenir 5 paniers et environ 70 plateaux. Le système de ressorts intégré est facile à ajuster aux charges utiles appliquées. Le chariot est en acier inoxydable et équipé de roues avec roulement à billes dont deux sont avec frein.

Options : poignée rétractable pour faciliter l'accès aux boîtes à couverts en plastique.

Chariot de distribution	Code	Dimensions mm
RDT paniers	4554318	515x645x975
TDT plateaux	4554320	400x645x975

Accessoires	Code	
Poignée*	4554198	poignée longueur 900 mm
Boîtes à couverts	4554192	1200 mm**

*à commander avec le chariot **hauteur boîte à couvert



Le chariot de distribution paniers Metos RDT

Le chariot à plateaux et couverts TCT Metos est robuste et en acier inoxydable. Sa capacité est d'environ 100/200 plateaux. Les étagères ont des bords arrondis et le chariot possède une isolation sonore. Il est doté de roues avec roulement à billes dont deux sont avec frein. Le modèle TCT-45 est encastré avec deux boîtes à couverts en plastique, le modèle TCT-75 avec quatre boîtes. Option : Étagères en acier inoxydable.

Metos	Code	Dimensions mm	Capacité
TCT-45	4554322	425x590x1005	100
TCT-75	4554324	765x590x1005	200

Accessories	Code	Dimensions mm
S/S shelf TCT-45	4554186	350x285x60
S/S shelf TCT-75	4554188	690x285x60

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP TCT-45	4554426	1255x610x153
FP TCT-75	4554428	1255x610x153



Le chariot à plateaux et couverts Metos TCT-75

CHARIOT PORTE-ASSIETTES METOS



Le chariot porte-assiettes PCT-12 avec barre anti choc en option.

Le chariot porte-assiettes Metos est conçu pour le transport et le stockage des porte-assiettes. Construction robuste en acier inoxydable doté de roues avec roulement à billes dont deux sont avec frein.

Option : le chariot peut être fourni avec une barre anti-choc.

Metos	Code	Dimensions mm	Capacité/shelf interval
PCT-6	4554326	1010x415x900	6 grande porte-assiettes/475mm
PCT-8	4554328	765x630x900	8 grande porte-assiettes/475mm
PCT-12	4554330	765x630x1300	12 grande porte-assiettes/425mm

Accessoires	Code	Dimensions mm
Barres anti-choc PCT-8/12*	4554166	820x685
Barres anti-choc PCT-6*	4554168	1065x470

*à commander avec le chariot

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP PCT-6	4554430	1480x645x380
FP PCT-8	4554432	1480x645x380
FP PCT-12	4554434	1480x645x380

Porte-assiettes en p. 77.



Le chariot porte-assiettes PCT-6 avec barre anti choc en option.

CHARIOTS DE RETOUR DE VAISSELLES METOS ET CHARIOTS COMBINÉS

Une bonne organisation du retour de vaisselles augmente la satisfaction du client et facilite le travail en cuisine. La gamme de chariots de retour de Metos est adaptable, même si l'espace est limité.

Construction entièrement en acier inoxydable, doté de roues avec roulement à billes dont deux sont avec frein. Deux étagères, support plateaux glissants et support pour boîtes à couverts incluant 4 boîtes à couverts en plastique.
Option : poubelle

Metos	Code	Dimensions mm	Etagères mm
COT-75	4554332	765x585x800/1300	2 pcs 730x550
COT-75low	4554334	765x585x800/1100	2 pcs 730x550

Accessoires	Dimensions mm	Code
Poubelle 2x11 litres inox support et poubelles plastiques inclus	370x270x325	4554190

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP COT-75	4554436	1480x645x380
FP COT-75low	4554438	1480x645x380



A gauche Metos COT-75 chariot de retour avec en option poubelle et à droite BAT-4 casiers.



Poubelle en acier inoxydable pour COT-75



Support plateaux pour COT-110



Support pour boîtes à couverts pour COT-110



Etagère à porte-assiettes pour COT-110

Le chariot combiné Metos a pour plusieurs utilisations, telles que le retour de vaisselles, dressage et débarrassage des tables. Construction entièrement en acier inoxydable. Doté de roues avec roulement à billes dont deux avec frein. La capacité du chariot est de 5 paniers de 500 mm ou 460 mm. La distance entre les rails est de 165 mm. Le chariot est doté de butoirs pour panier pour prévenir les paniers de glisser quand le chariot bouge. Sur le côté droit, des étagères standards, avec l'option de l'inclinaison des étagères à porte-assiettes.

En option, le chariot peut être fourni avec une barre anti-choc.

Autres options : Ajout d'étagères, support plateaux, poubelle, bac de récupération, support pour boîtes à couverts.



Le chariot combiné Metos COT-110 avec options: barre anti choc, support pour boîtes à couverts, support plateaux, poubelle

Metos	Code	Dimensions mm
COT-110	4554336	1128x590x1040

Accessoires	Code	Dimensions mm
Barres anti-choc COT-110	4554170	à commander avec le chariot 1185x645
Etagère pour porte-assiettes	4554178	Sur le côté droit 515x560x180
Etagère	4554160	Sur le côté gauche 510x560x35
Support plateaux	4554180	Sur le côté droit/gauche 570x280x310
Poubelle	4551142	Sur le côté gauche 540x210x125
Support pour boîtes à couverts	4554200	Sur le côté droit/gauche 540x210x125
Bac de récupération	4554162	Sur le côté gauche 510x510x50

Chariot livré démonté	Code	Dimension de l'emballage mm
FP COT-110	4554440	1480x645x380

CHARIOT DE BLANCHISSERIE METOS



Le chariot de blanchisserie Metos LAT

Le chariot de blanchisserie Metos est conçu pour récupérer le linge sale dans les restaurants, toilettes etc. Construction entièrement en acier inoxydable. Le sac épais en coton est suspendu au cadre avec des ficelles. Doté de roues avec roulement à billes dont deux avec frein.

Metos	Code	Dimensions mm
LAT	4554144	800x480x900

Flat pack	Code	Package dimensions mm
FP LAT	4554272	1255x610x153

LE CHARIOT À CUVES METOS



Le chariot à cuves Metos AV-45

Le chariot à cuves est robuste et en acier inoxydable. Grâce à sa construction et à ses coins arrondis, le chariot est hygiénique et facile à laver. Roues de 125 mm de diamètre avec roulement à bille. La capacité de la cuve est indiquée par le numéro du modèle. La cuve contient une valve fermée.

Metos	Code	Dimensions mm	Cuve mm
AV-45	4116137	470x570x800	400x500x250
AV-50	4116144	615x765x800	550x700x170
AV-70	4116148	470x670x800	400x600x300
AV-75	4187085	610x610x700	550x550x250
AV-90	4116151	615x765x800	550x700x250
AV-175	4116154	610x610x720	550x550x550

CHARIOTS À COUVERTS METOS



Le chariot à couverts Metos 245

Le chariot à couverts Metos est entièrement en acier inoxydable. Les paniers de lavage mesurent : 500 x 500 mm. Doté de roues avec roulement à billes dont deux avec frein. La cuve contient une valve fermée.

Option disponible : Chute pour couverts amovible pour le lavage.

Metos	Code	Dimensions mm	Cuve hauteur
245	4551240	550x550x700	250 mm
263	4551292	chute pour couverts	

CHARIOTS À DÉCHETS METOS



Le chariot à déchets Metos a une construction robuste, avec poignée en acier nirois. Son fond convexe facilite vidage et nettoyage. Diamètre 385 mm et volume 45 litres. Chariot en tôle inox avec ses roues pivotantes de 75 mm.

Metos	Code	Diamètre	Hauteur	Volume
217	4551222	Ø 385	615 mm	45 litres

Le chariot à déchets Metos 217



La poubelle conique WAB Metos, en plastic blanc. Diamètre et volume: 458mm/45 litres et 485mm/65 litres. Châssis en acier avec roues avec roulement à bille 75mm, dont deux avec frein.

Metos	Code	Diamètre	Hauteur	Volume
WAB-45	4554366	Ø 458 mm	535 mm	45 l
WAB-65	4554368	Ø 485 mm	580 mm	65 l
Accessoires		Code		
Couvercle 45 litres		4554194		
Couvercle 65 litres		4554196		

Le chariot à déchets Metos WAT-60

Le chariot à déchets Metos WAT. Boite en plastic avec couvercle. Couvercle ouvrable : 150 mm de diamètre. Poignée en acier inoxydable. 4 roues avec roulement à billes de 75 mm dont deux avec frein. La poignée est amovible.

Metos	Code	Diamètre	Volume
WAT-60	4554370	285x555x660	60 l
WAT-120	4554372	555x555x660	2x60 l



Chariot à déchets Metos WAB-65 avec couvercle en option.



Le chariot à déchets Metos WAT-120

CHARIOT PORTE-SAC

Le chariot Nordiem System porte-sac est fabriqué en profilés élastiques d'acier qui tendent et verrouillent le sac. Couleur grise. Doté de roues avec roulement à billes 75 mm .

Metos	Code	Dimensions mm	Sac volume
SAT-60	4554382	340x340x750 mm	60 litres
SAT-125	4554384	460x450x800 mm	125 litres



Le chariot porte-sac

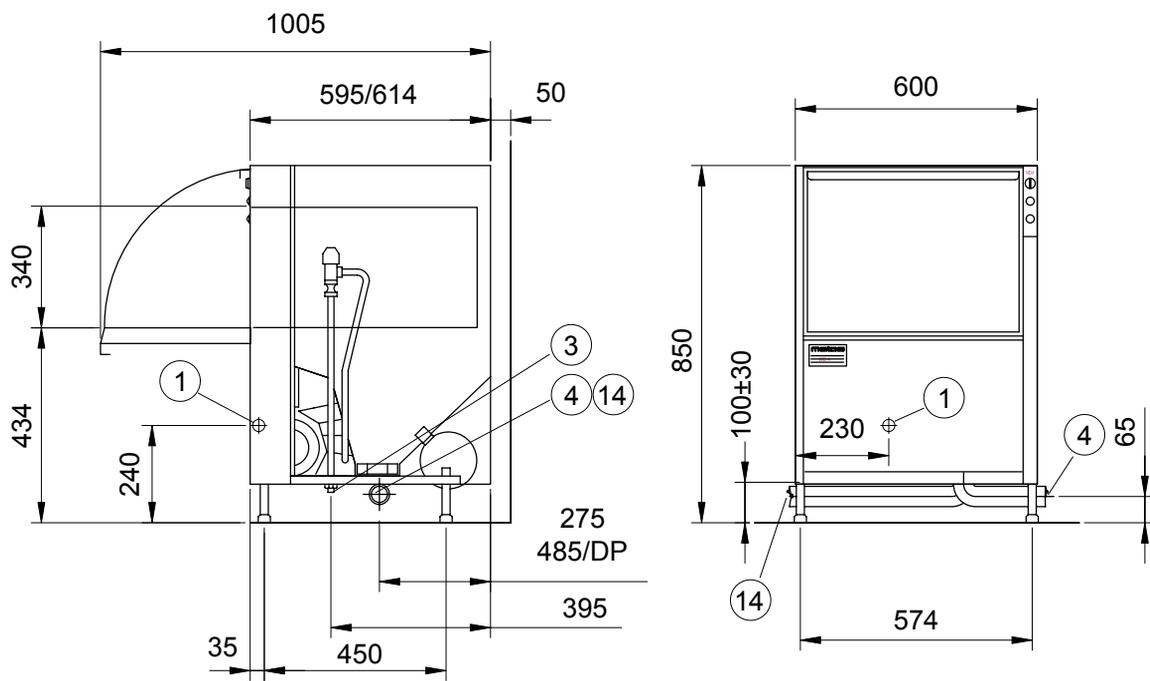
Schémas d'installation

SIGNIFICATION DES SYMBOLES

1. branchement électrique
2. raccordement eau froide
3. raccordement eau chaude
4. vidange
5. branchement gaz
6. raccordement vapeur
7. évacuation des condensats
8. évacuation vapeur
9. siphon de sol
11. branchement électrique (option)
12. raccordement eau froide (option)
13. raccordement eau chaude (option)
14. vidange (option)
15. branchement gaz (option)
16. raccordement vapeur (option)
17. évacuation des condensats (option)
18. évacuation vapeur (option)
19. siphon de sol (option)
21. clapet anti-retour
22. vanne sous vide
23. soupape de sécurité
24. disjoncteur (interrupteur)
25. vanne d'arrêt
26. gaine pour fils électriques
27. filtre
28. 2 m de câble électrique nécessaire
29. équipement chauffant
30. espace maintenance
31. surface horizontale
41. tuyau de vidange résistant à chaleur
42. pente min. 5 %
43. air comprimé
44. amenée d'eau

Dimensions principales: A x B x C = largeur x profondeur x hauteur

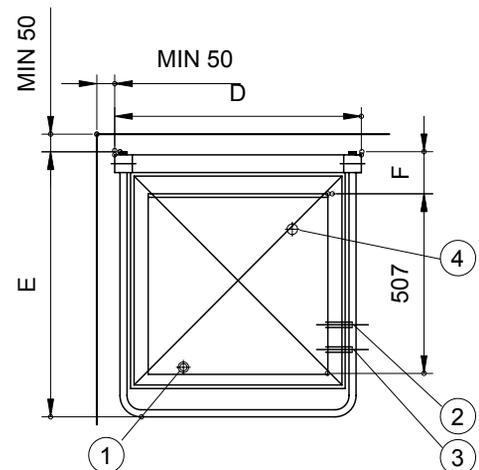
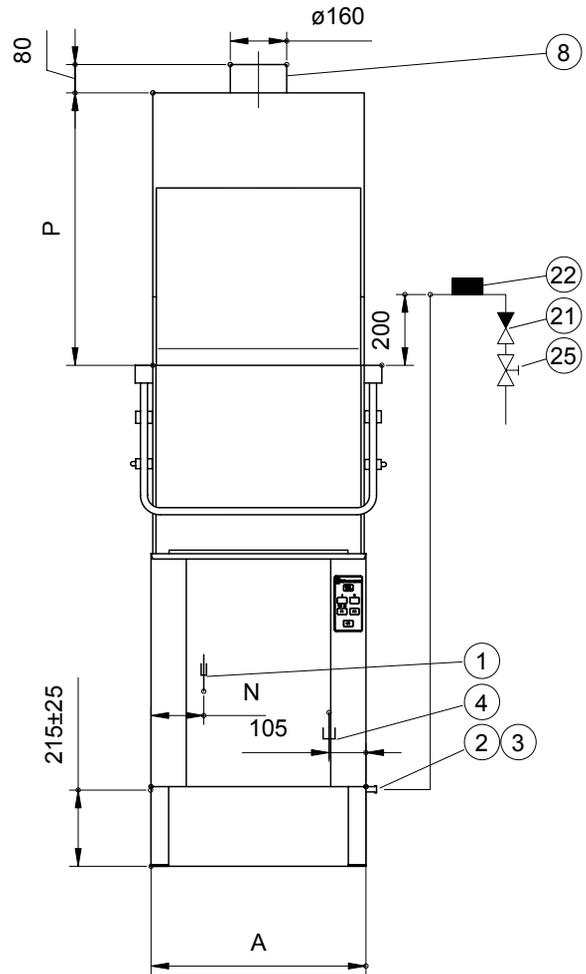
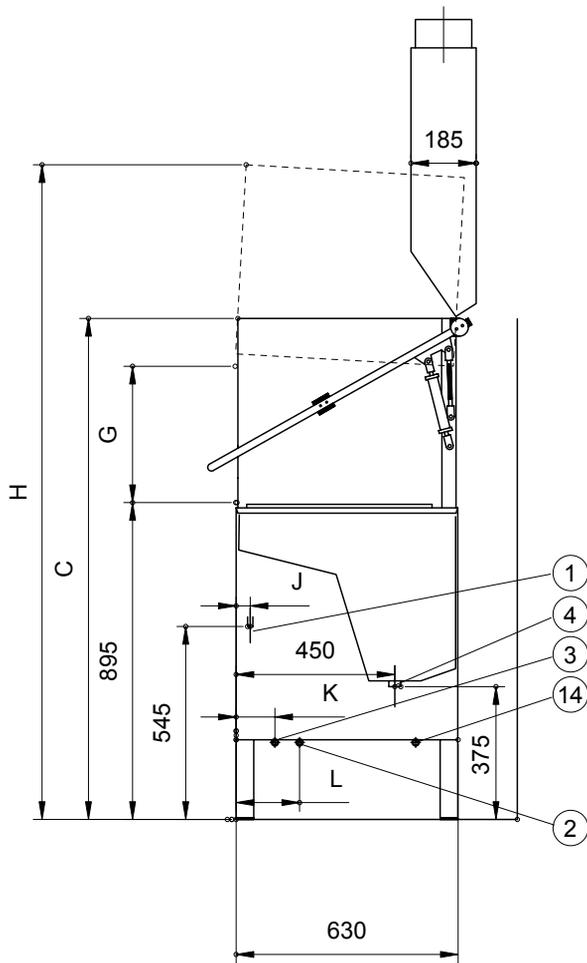
METOS WD-4



3 R 1/2", 180-500kPa, 17 l/min

4 14 50 mm, 3 l/s

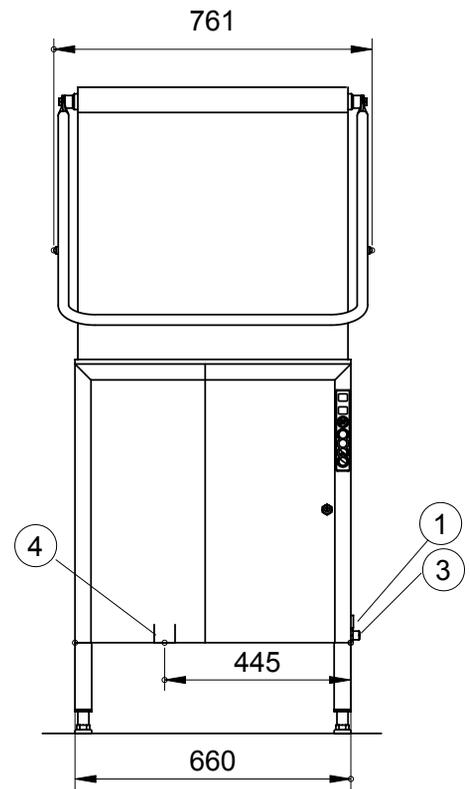
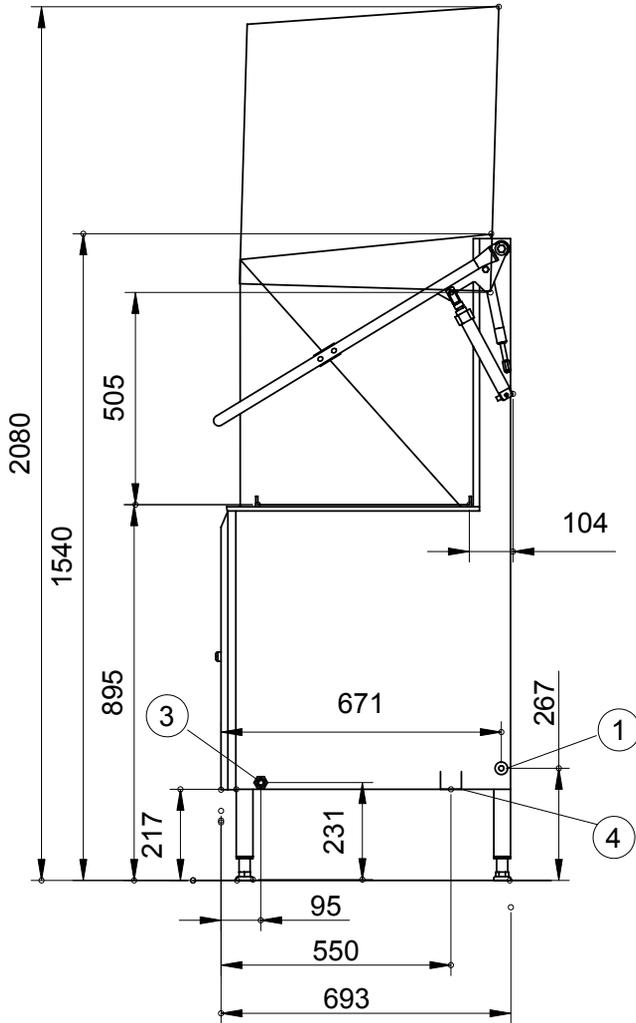
METOS WD-6 & WD-7



- ② 6EA & 7EH, R 1/2", 500 kPa
- ③ R 1/2", WD6 180-500kPa, WD7 300-500kPa
- ④ R 1 1/2", 3 l/s

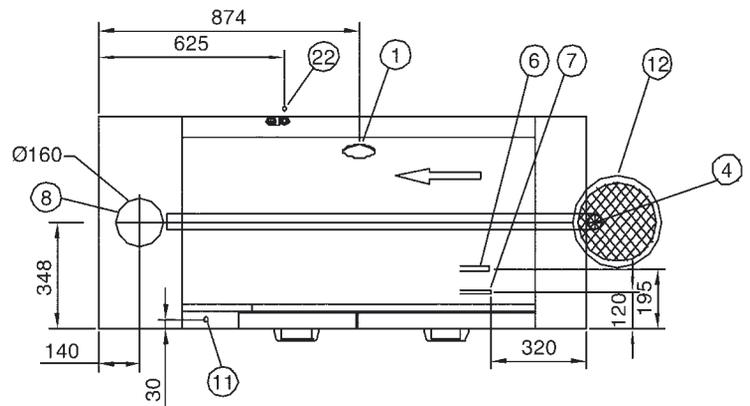
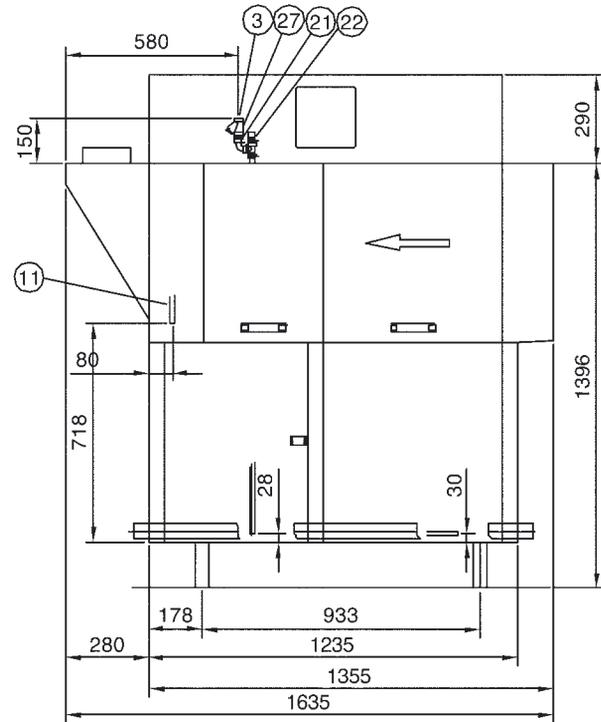
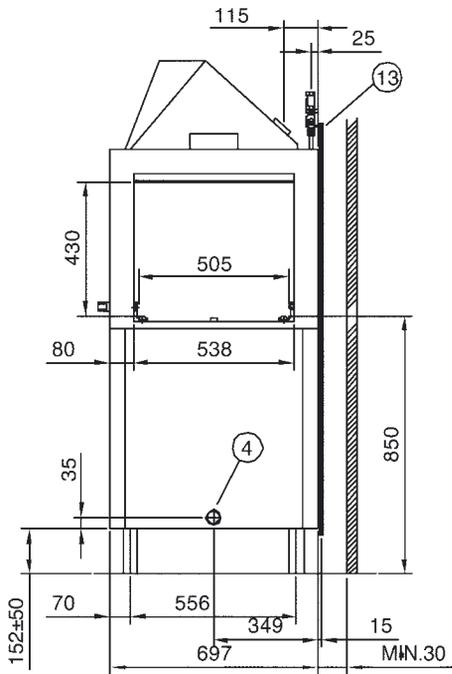
Metos	A	C	D	E	F	G	H	J	K	L	N	P
WD 6E	600	1420	705	740	119	400	1875	50	100	-	145	660
WD 6EA	600	1420	705	740	119	400	1875	50	100	170	145	660
WD 7 E	660	1515	794	720	105	500	2070	50	100	-	175	770
WD 7 EH	660	1515	794	720	105	500	2070	50	100	170	175	770

METOS WD-9



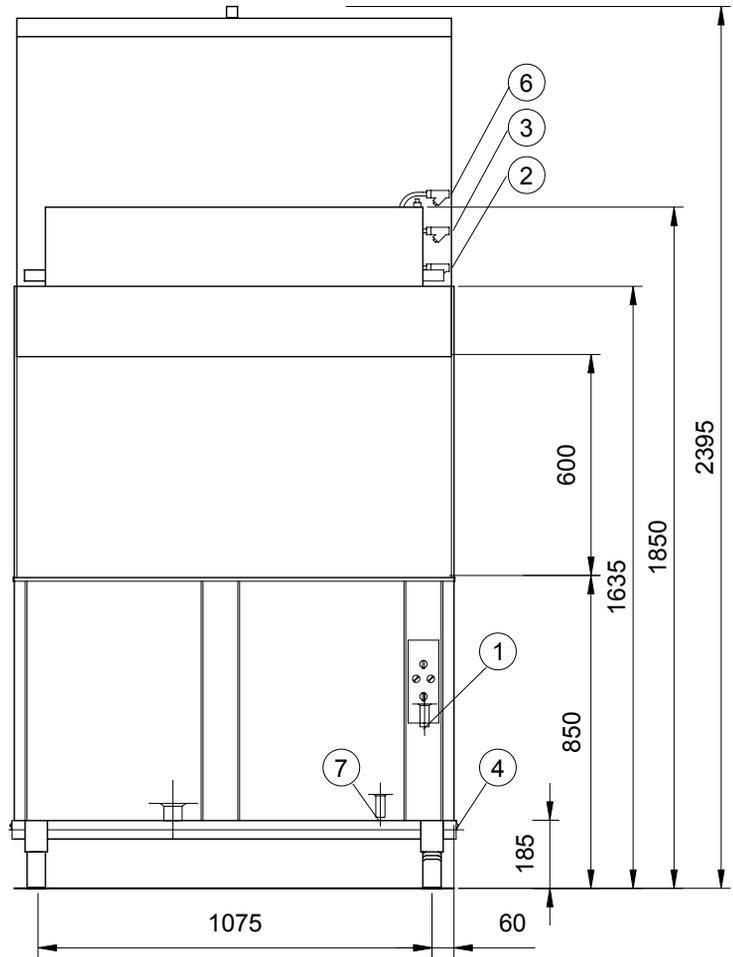
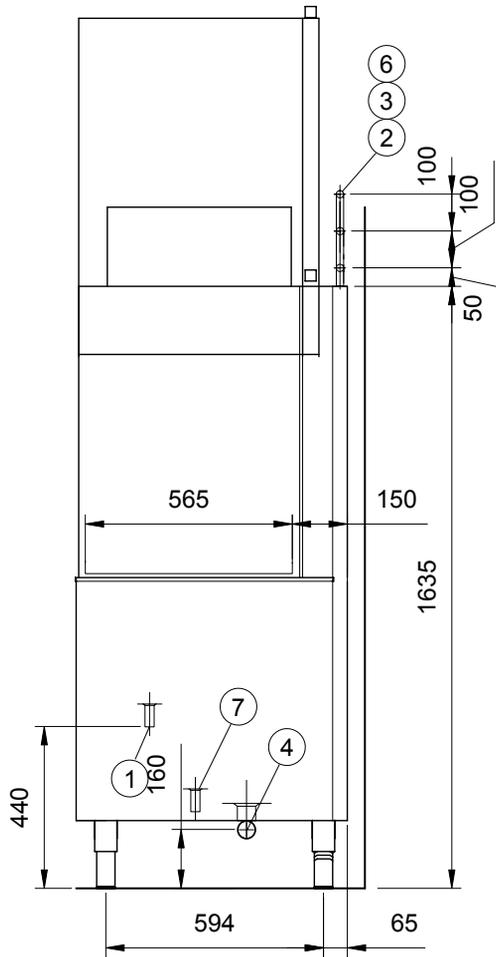
- 3 R 1/2", 50-500kPa
- 4 ø 50, 3 l/s

METOS WD-11

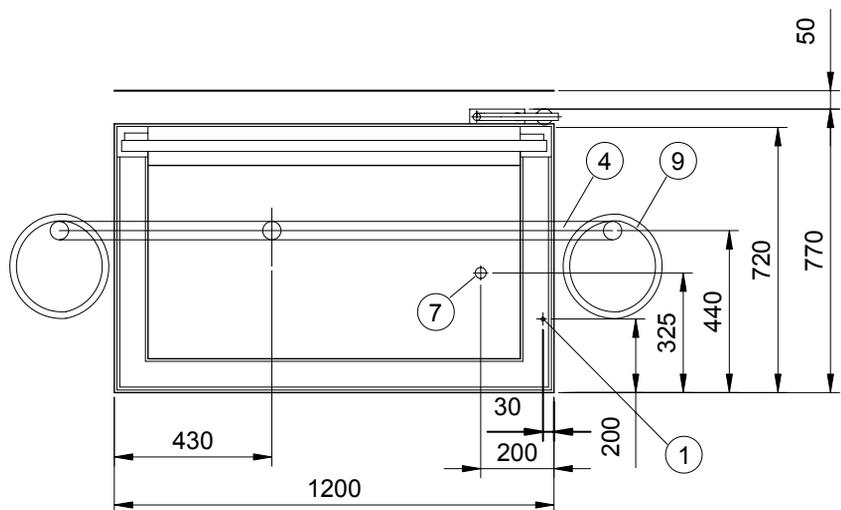


- ③ ⑬ R 1/2", 250 kPa, 11 l/min
- ⑭ ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", 50-250 kPa
- ⑦ R 1/2"

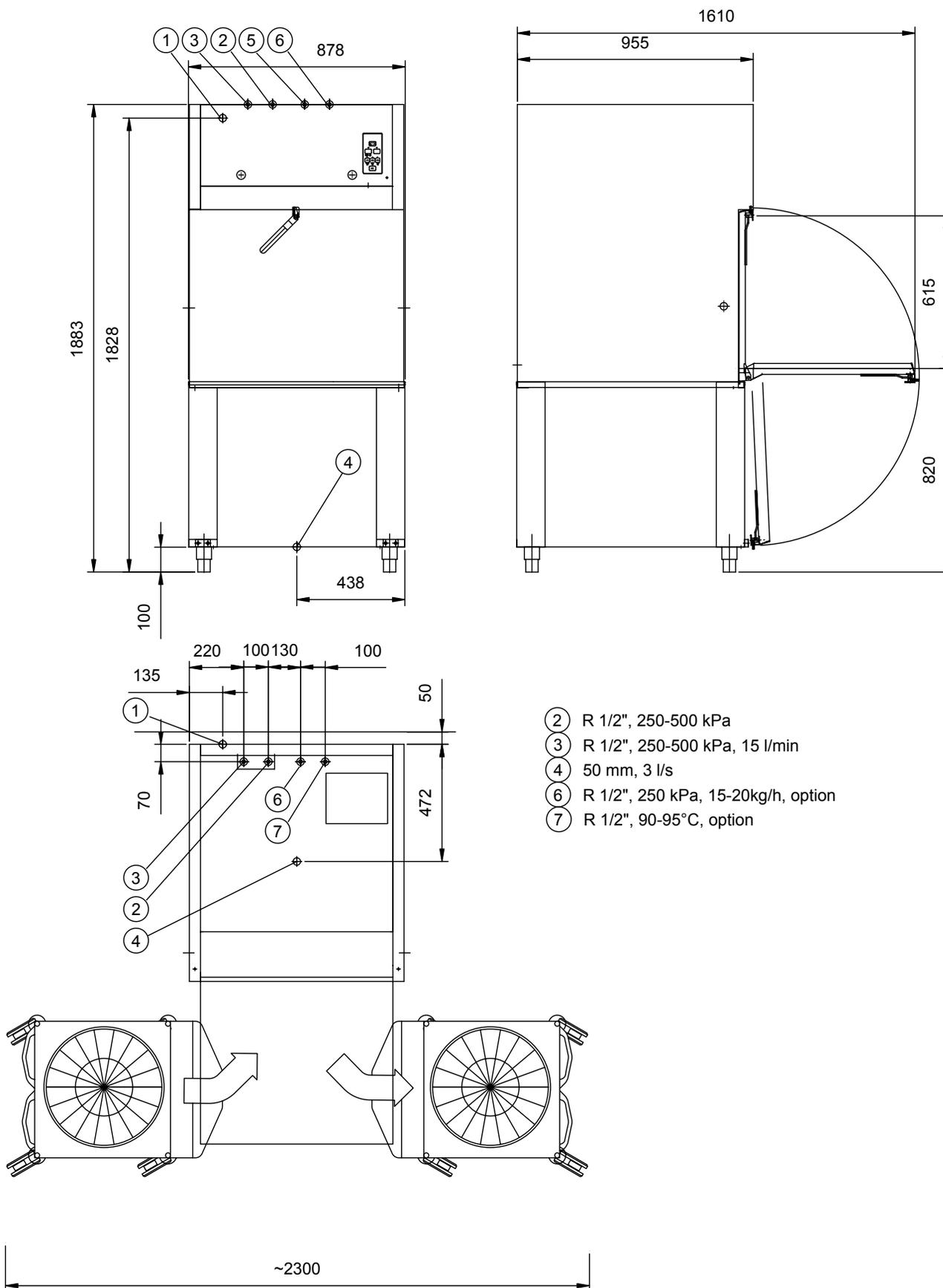
METOS WD-12



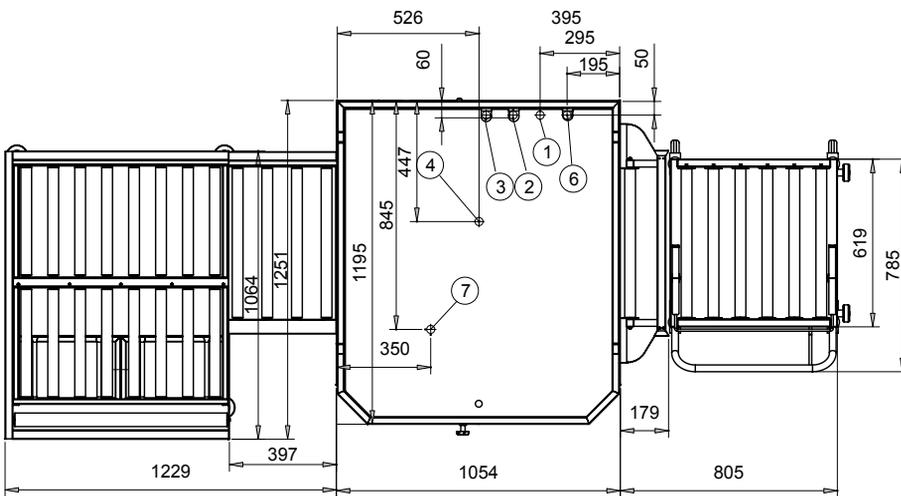
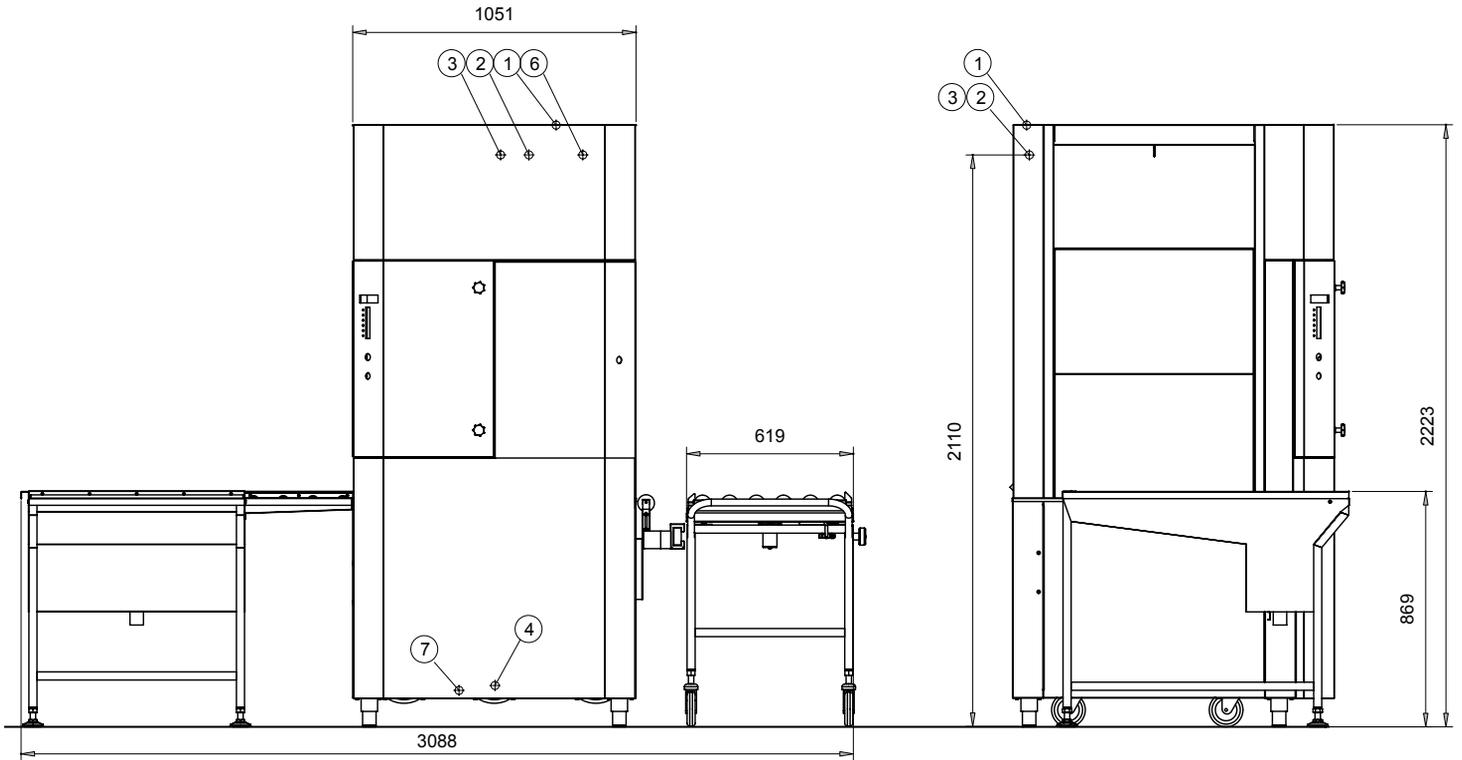
- ② GHE, R 1/2", 300-500 kPa, 15 l/min
- ③ R 3/4", 250-500 kPa, 38 l/min
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", 150-250kPa, option
- ⑦ R 1/2", option



METOS WD-80GR

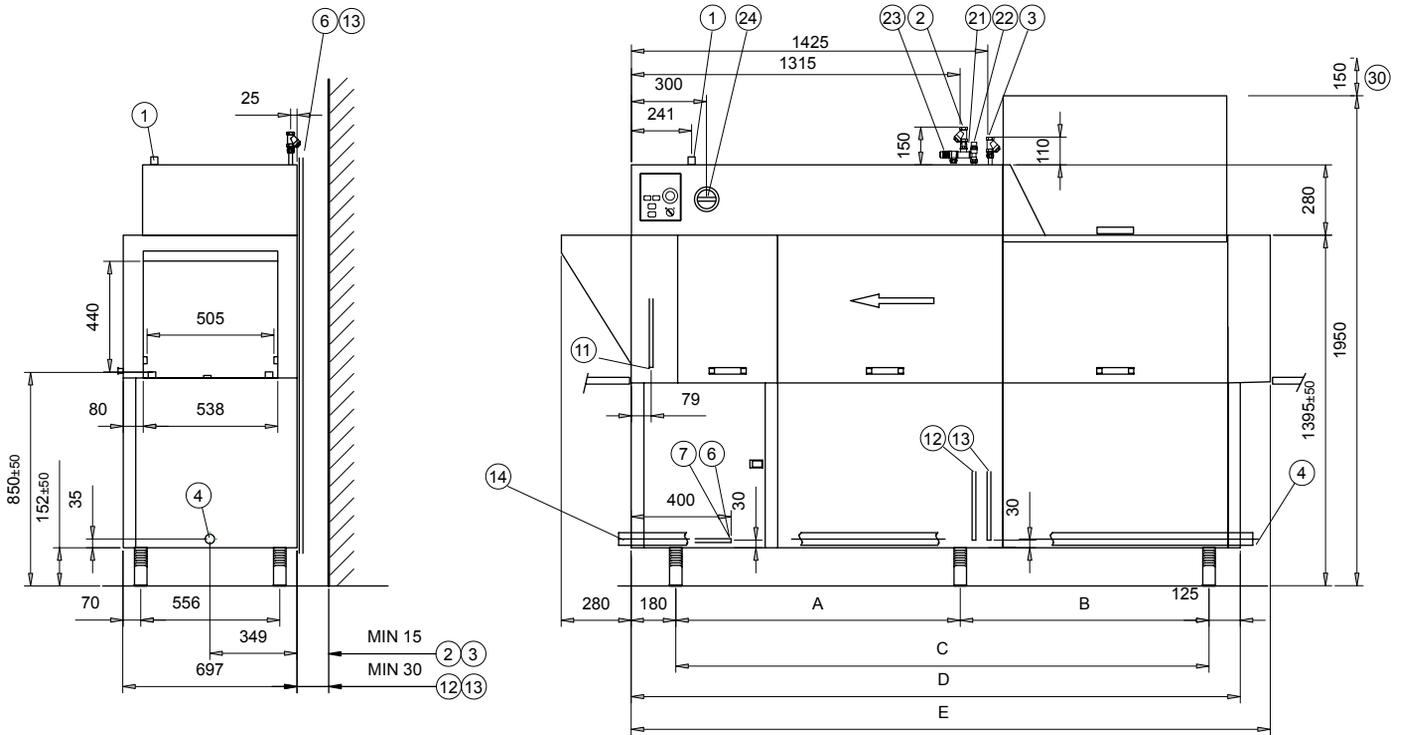


METOS WD-100GR

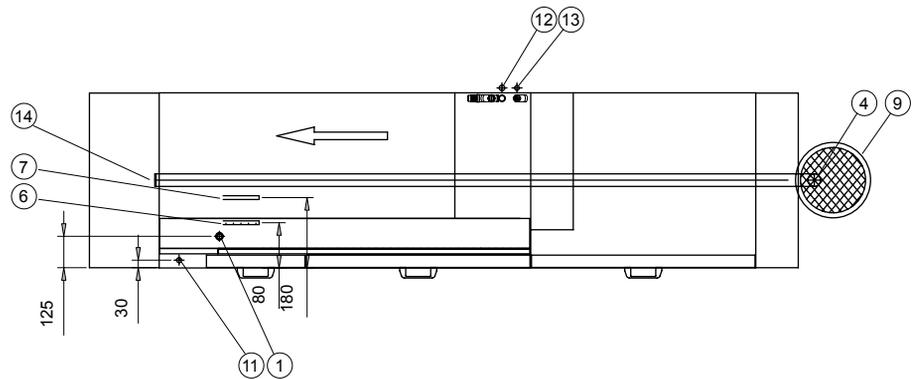


- ② R 3/4", 250-500kPa, 15 l/min
- ③ R 3/4", 250-500kPa
- ④ 50mm, 3l/s
- ⑥ R 1", 50-250kPa, 30kg/h, option
- ⑦ R 1/2", 90-95°C, option

METOS ICS+ 153/213/243/333/423 D-G

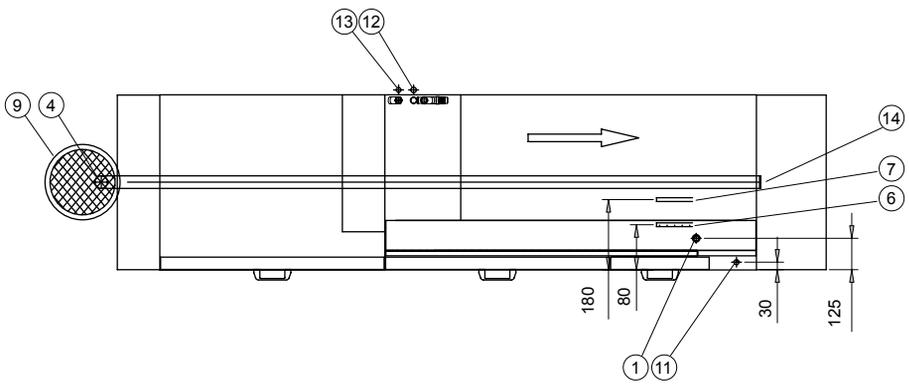
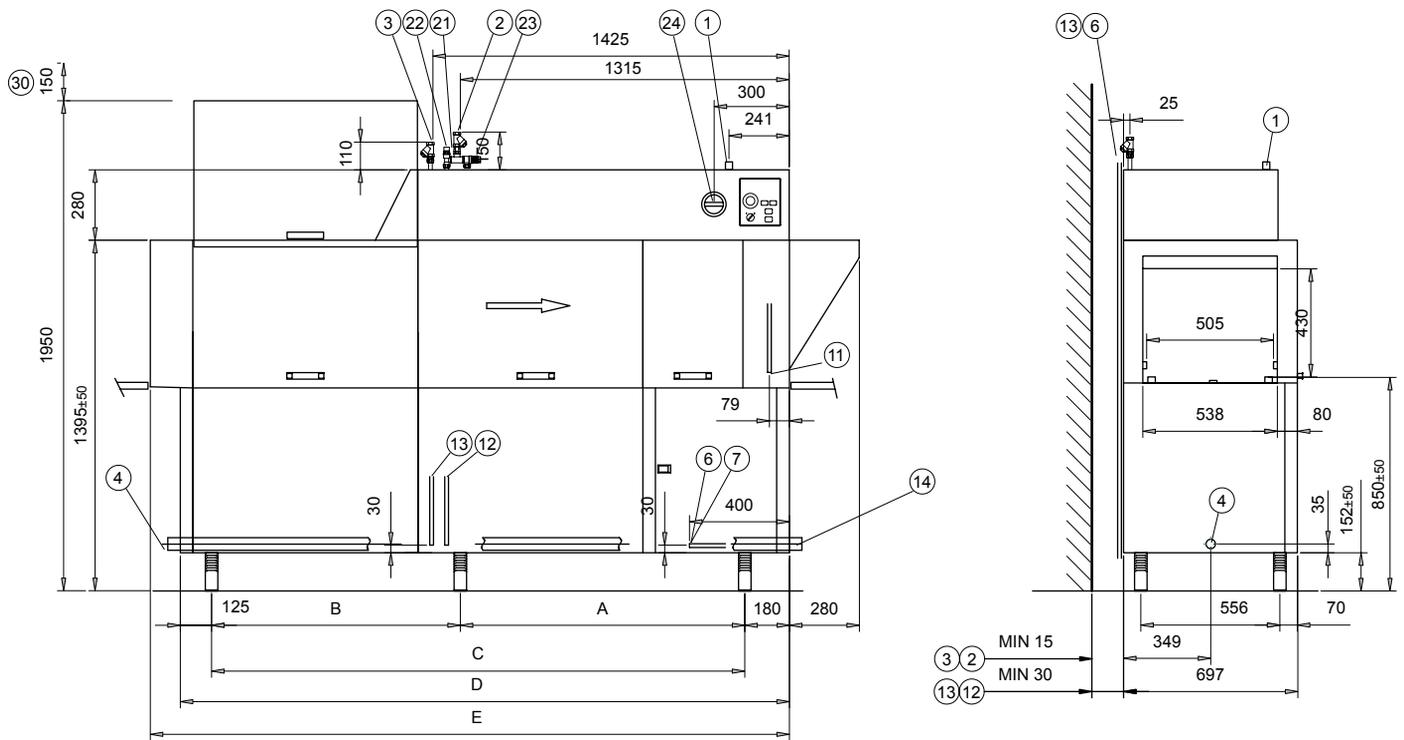


- ② ⑫ R 1/2", 500 kPa, 11 l/min
- ③ ⑬ R 1/2", 500 kPa
- ④ ⑭ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", option
- ⑦ R 1", WD331/WD333, WD421/WD423", option
- ⑦ R 1/2", option



Metos	A	B	C	D	E
151E / 153	-	-	1230	1535	1655
211E / 213	-	-	1830	2135	2255
241E / 243	-	-	2130	2435	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3335	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4235	4355

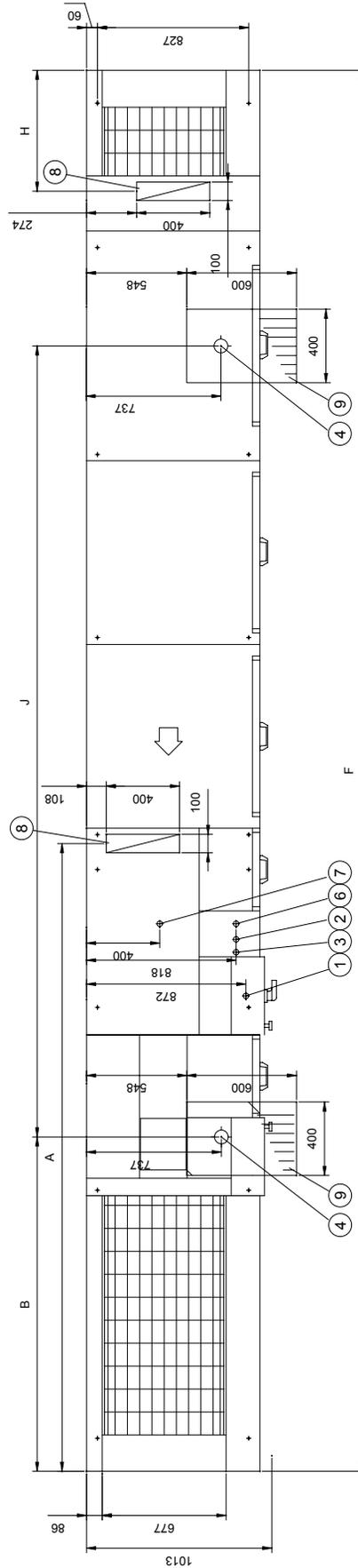
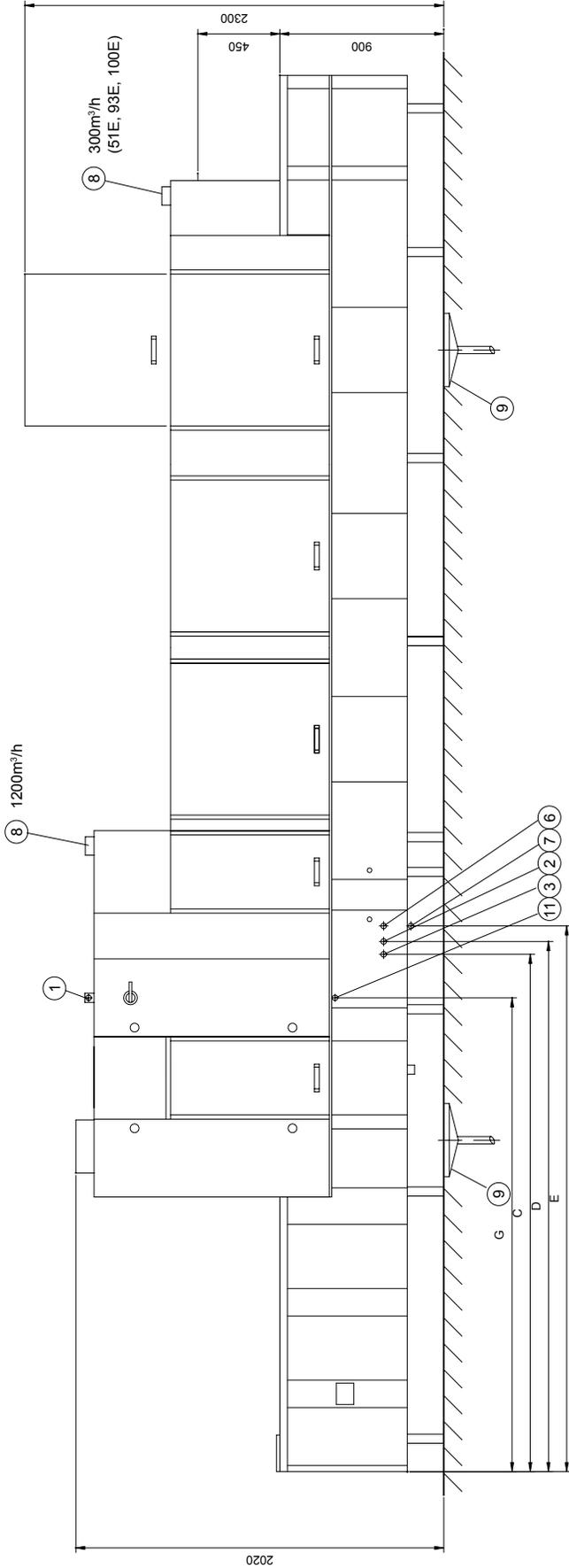
METOS ICS+ 153/213/243/333/423 G-D



- (2) (12) R 1/2", 500 kPa, 11 l/min
- (3) (13) R 1/2", 500 kPa
- (14) (4) 50 mm, 3 l/s
- (6) R 3/4", option
- (6) R 1" , WD331/WD333, WD421/WD423", option
- (7) R 1/2", option

Metos	A	B	C	D	E
151E / 153	-	-	1230	1535	1655
211E / 213	-	-	1830	2135	2255
241E / 243	-	-	2130	2435	2555
331E / 333	1360	1670	3030	3335	3455
421E / 423	2260	1670	3930	4235	4355

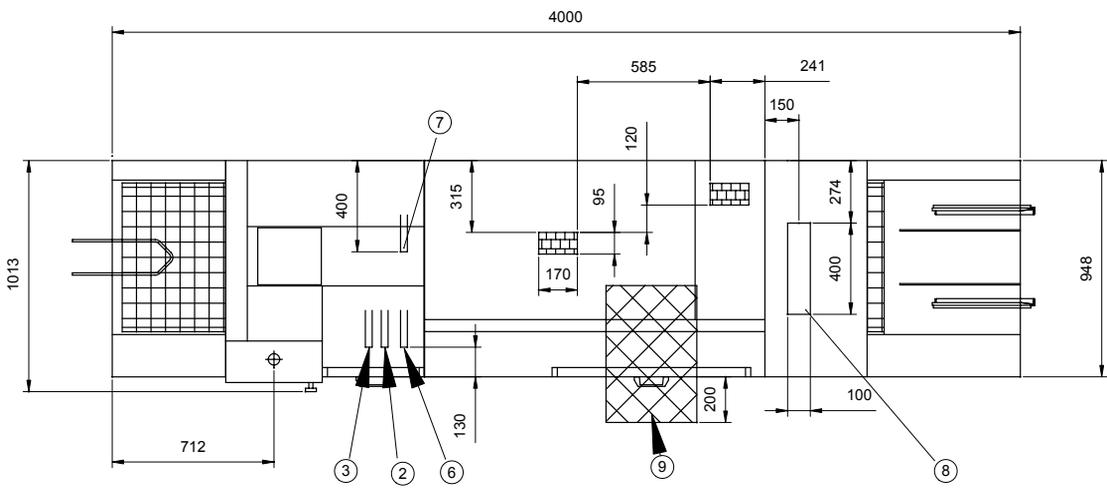
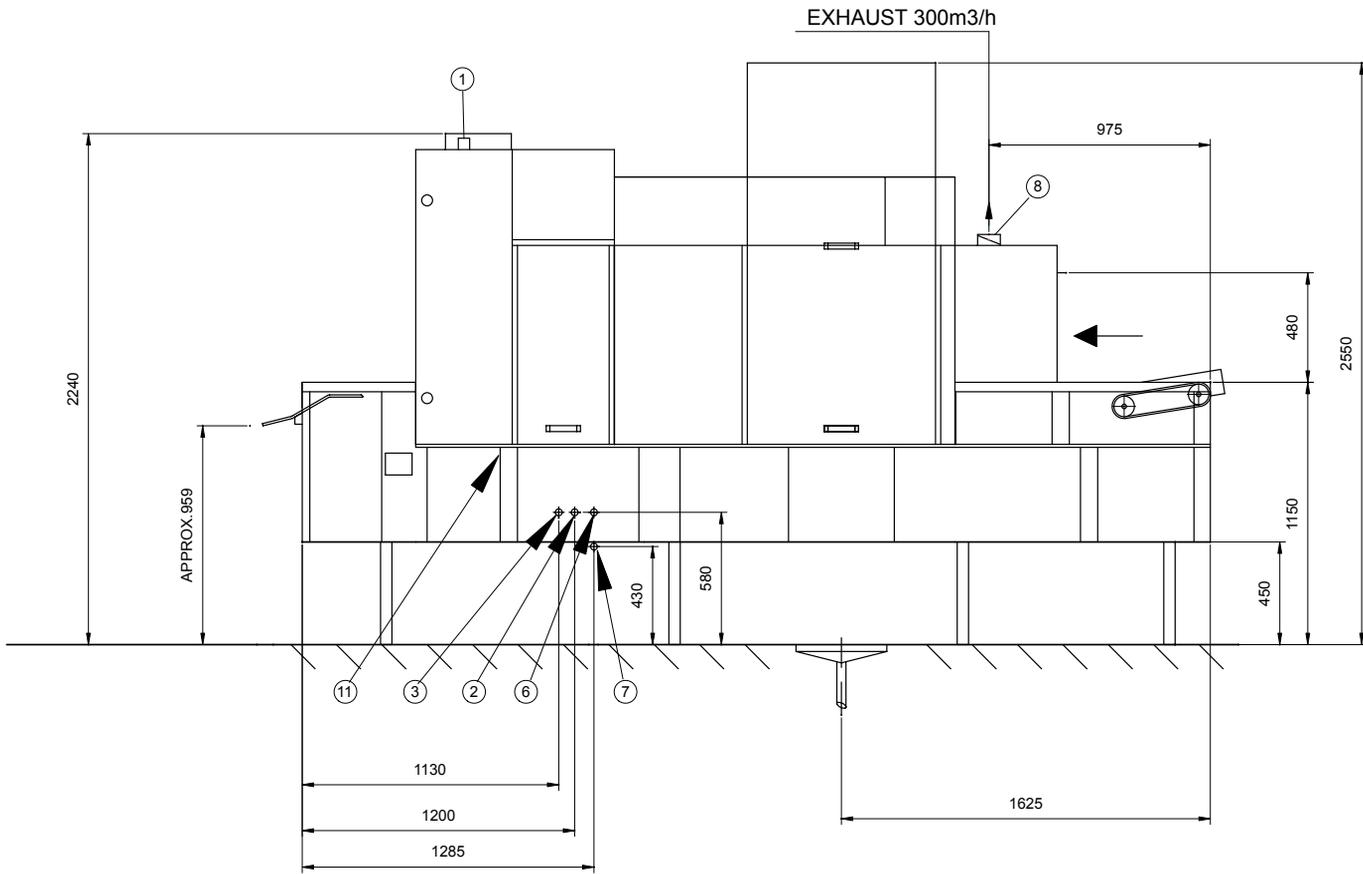
METOS WD-B 51E-100E



Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
51E	2919	1810	2325	2395	2480	5125	2087	825	
59E	2919	1810	2325	2395	2480	5875	2087		
66E	3419	1810	2825	2895	2980	6625	2587		
76E	3419	1810	2825	2895	2980	7625	2587		4315
83E	4044	1810	3450	3520	3605	8250	3212		4940
93E	4044	1810	3450	3520	3605	9250	3212		5940
100E	4794	1810	4200	4270	4355	10000	3962		6690

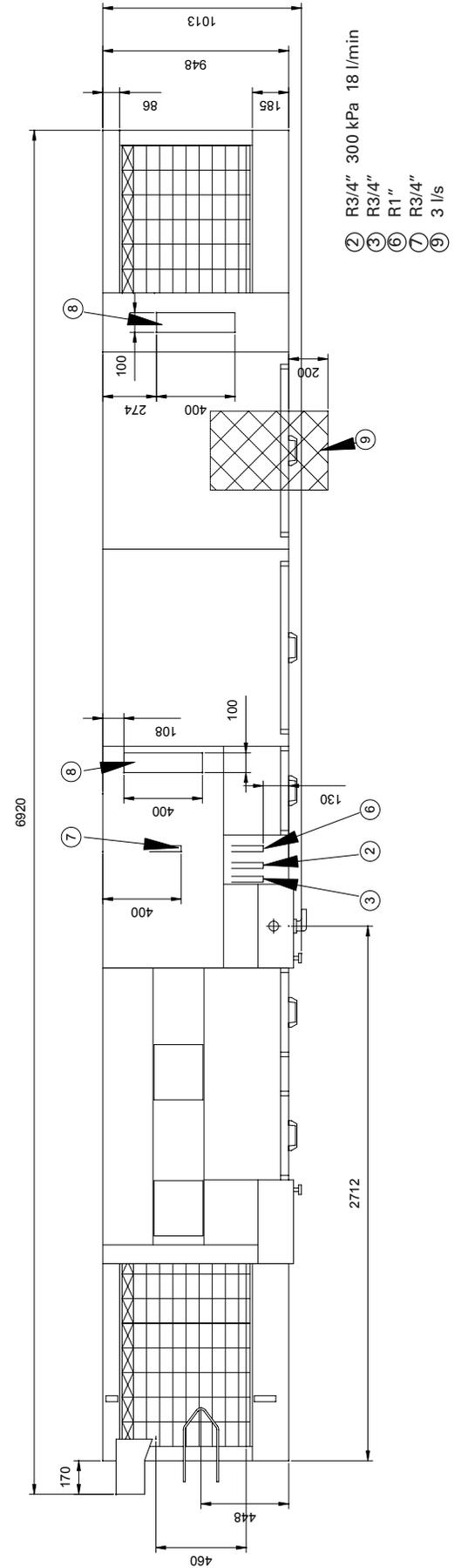
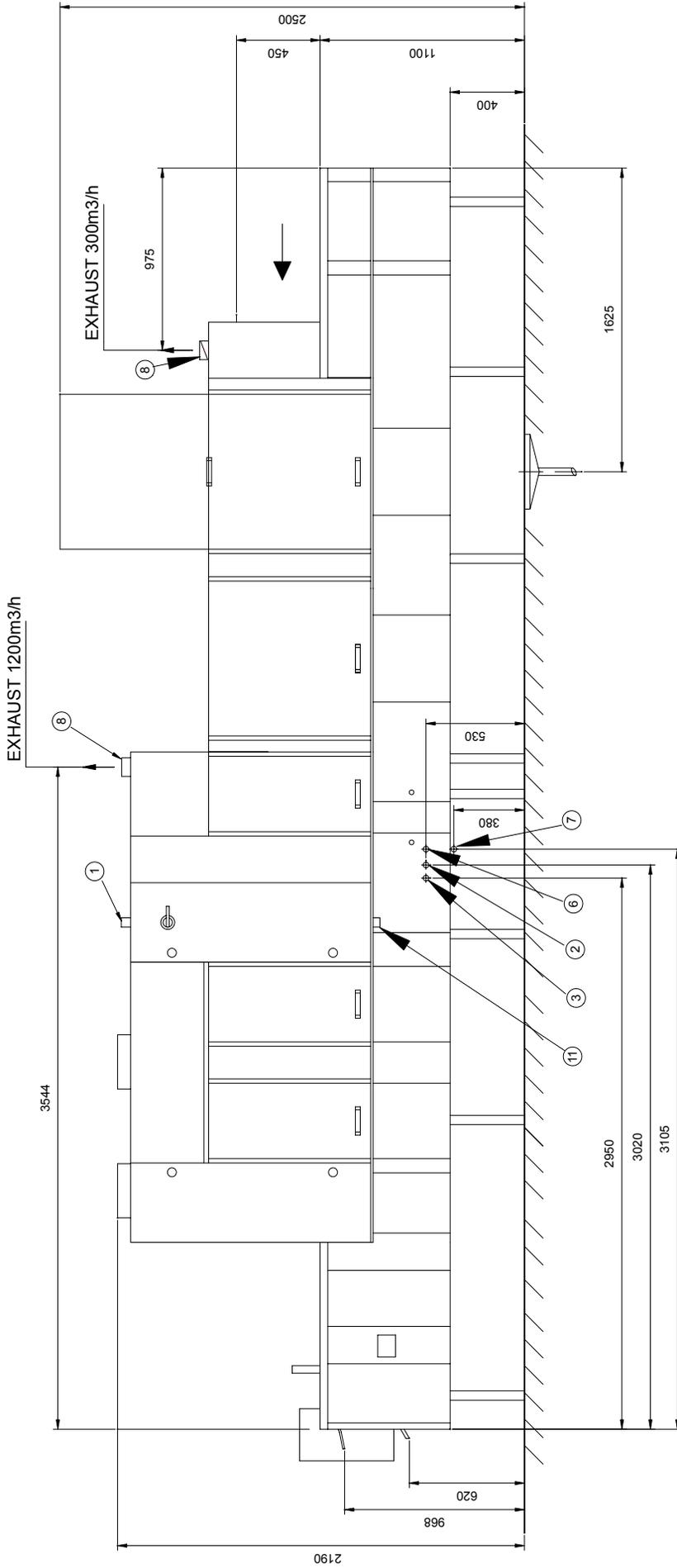
- ② R 3/4", 300-500kPa, 18 l/min
- ③ R 3/4", 200-500kPa
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 1", (93E-100E 1 1/4"), 150-250kPa, option
- ⑦ R 3/4", option

METOS WD-40BRE

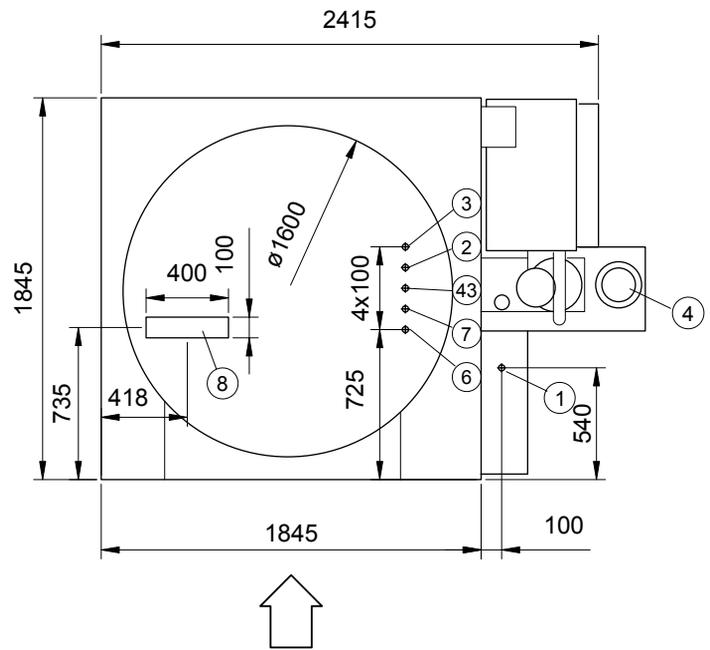
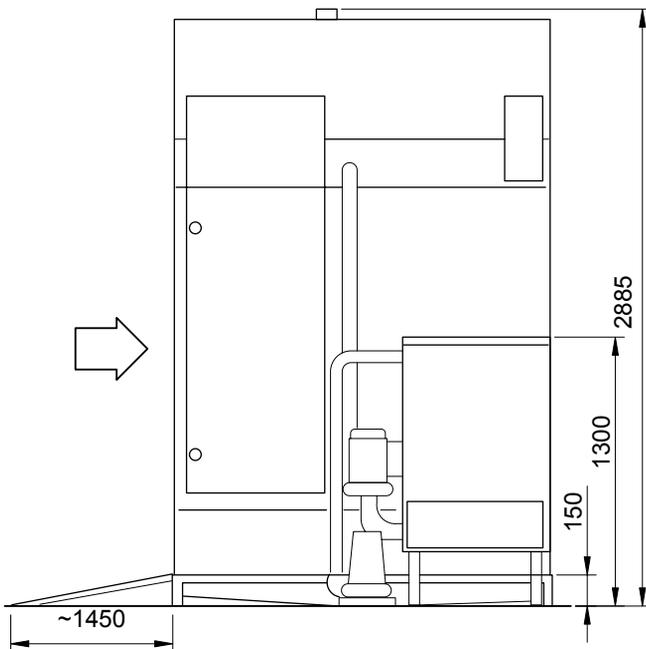
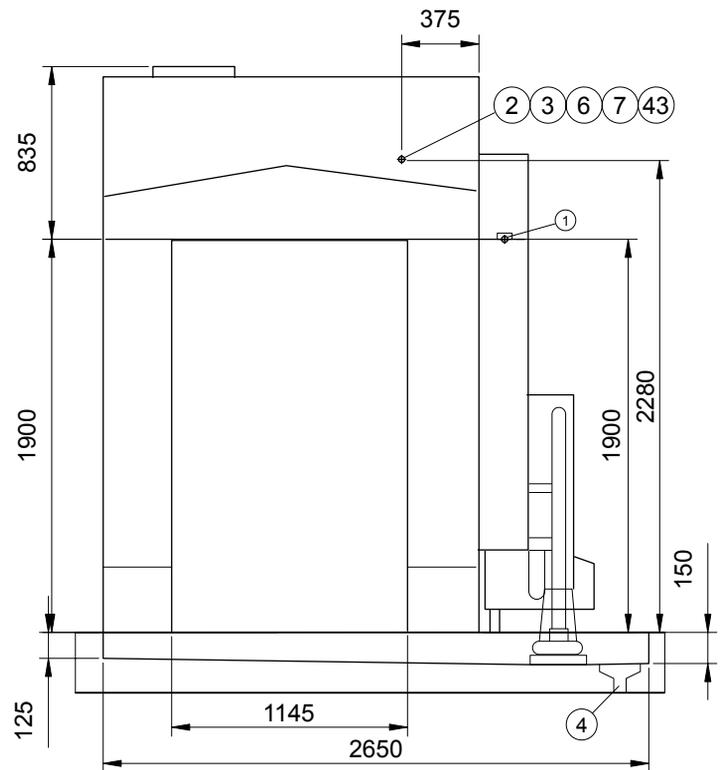
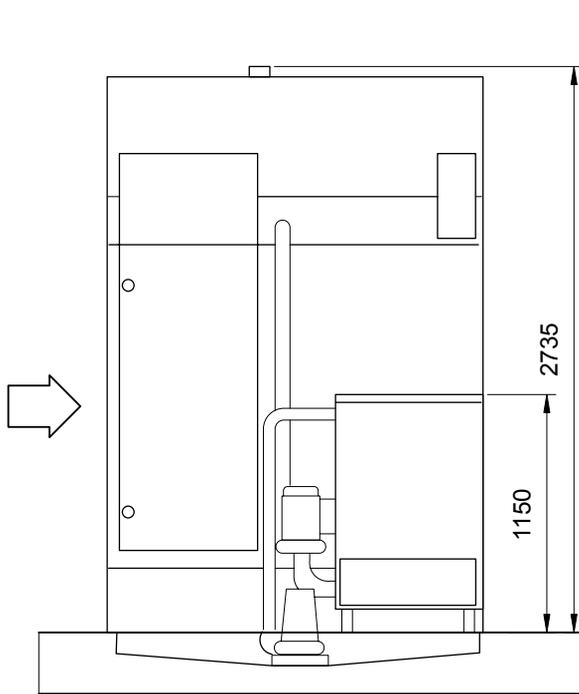


- ② R3/4" 300 kPa 18 l/min
- ③ R3/4"
- ⑥ R1"
- ⑦ R3/4"
- ⑨ 3 l/s

METOS WD66-CT



METOS WD-18CW



- ② R 3/4", 300-500 kPa, 30 l/min
- ③ R 3/4", 200-500 kPa
- ④ 3 l/s
- ⑥ R 1", 150-250 kPa, option
- ⑦ R 3/4", option
- ④③ R 1/2", 600kPa











metos
kitchen intelligence®

Metos France

74-76, rue de Bercy

75012 Paris

Tél. +33 1 56 95 48 48

Fax +33 1 56 95 48 49

metos.france@metos.com

www.metos.com