

metos
kitchen intelligence®

Plaques de Cuisson Chrome, Induction, Grill



Plaques de Cuisson Mixte Ardox S

Mixte: Snackage et Récipient

Les plaques de cuisson Metos ARDOX S ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir deux, quatre ou six points de cuisson à 3.5 kW. Comparée aux plaques traditionnelles en fonte, la surface chromée diminue le rayonnement calorifique de la surface de cuisson, baisse ainsi la température de la cuisine et économise l'énergie. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le récipient entre les points de cuisson différents.

Les bords de l'appareil et la surface de cuisson sont à la même hauteur. Les plaques de cuisson avec six points de cuisson ont deux surfaces distinctes en acier chromé, contenant respectivement quatre et deux points de cuisson. Les dessertes d'appoint (en option) facilitent le dosage et permettent de sortir partiellement la casserole de la surface de cuisson. Les surfaces lisses facilitent le nettoyage. La gouttière entre la surface de cuisson et les bords permet de récupérer les produits de débordement et de nettoyage. Le bord relevé de la face arrière empêche les projections de couler derrière l'appareil.



En plus du réglage de température, la cuisson peut être contrôlée en retirant la casserole partiellement du feu. La surface de cuisson unie diminue le rayonnement de la chaleur et économise de l'énergie. Snackage: boîte de récupération de graisse en série.



Toujours la bonne hauteur de travail !

Le réglage de la hauteur de travail est facile pour les utilisateurs de la plaque de cuisson Metos ARDOX S. L'ARDOX S, disponible (en option) avec un support réglable en hauteur, crée des conditions de travail sécurisées et ergonomiques pour des utilisateurs de tailles différentes. Le support peut être ajusté de manière à toujours être à la bonne hauteur pour éviter les étirements inutiles et les positions de travail inconfortables.

Rendez votre travail agréable en utilisant la gamme ARDOX S ajustable !



Plaque de cuisson à poser

Version Ardox S2 à poser avec boîte à graisse intégrée. 2 zones de chauffe de 3.5 kW chacune avec régulation.

Ardox	Code	Points de cuisson	Dimensions mm	Puissance
Desktop	3753577	2 x 3.5 kW	804x503x190	400V 3N~7 kW 20A



Metos Ardox S2 à poser

Ardox S2 et S4 encastrables

N'hésitez pas à nous contacter concernant les caractéristiques techniques de ces modèles.



Metos Ardox S2

Socle avec étagère

Socle ouvert avec une étagère. La face arrière du socle a une protection pour le câble de raccordement. La plaque à six points de cuisson a deux surfaces de cuisson chromées séparées, de deux et quatre points de cuisson.

Ardox	Code	Points de cuisson	Dimensions mm	Puissance
S2	4210016	2 x 3.5 kW	500x800x900	400V 3N~ 7.0 kW 20A
S4	4210023	4 x 3.5 kW	800x800x900	400V 3N~14.0 kW 35A
S6	4210048	6 x 3.5 kW	1200x800x900	400V 3N~21.0 kW 35A

Socle avec placard

Un placard ou un tiroir incorporé protège la vaisselle qui y est stockée pendant la cuisson ou le nettoyage. Le placard a une étagère. Le tiroir permet d'atteindre facilement même les objets placés en arrière. La lettre D signifie placard et la lettre B tiroir. S4 D: avec un placard à double-porte. S4 B: avec un grand tiroir. S6 D: avec un placard à triple-porte. S6 DB: avec un grand tiroir et un placard simple.

Ardox	Code	Points de cuisson	Dimensions mm	Puissance
S4 D	4210104	4 x 3.5 kW	800x800x900	400V 3N~14 kW 35A
S4 B	4210111	4 x 3.5 kW	800x800x900	400V 3N~14 kW 35A
S6 D	4210129	6 x 3.5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW 35A
S6 DB	4210136	6 x 3.5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW 35A



Metos Ardox S6 DB avec un placard et un grand tiroir (à droite).



Metos Chef 240 four à air pulsé installé dans le socle de la plaque de cuisson Metos Ardox S4/240.

Socle avec four

Les supports des modèles S4/220 et S6/220 sont équipés avec un four à air statique Metos Chef 220. Les supports des modèles S4/240 et S6/240 sont équipés avec un four à air pulsé Metos Chef 240.

Ardox	Code	Points de cuisson	Dimensions mm	Puissance
S4/220	3752018	4 x 3.5 kW	800x800x900	400V 3N~ 18.7 kW 35A
S4/240	3752015	4 x 3.5 kW	800x800x900	400V 3N~ 21.5 kW 50A
S6/220	3752019	6 x 3.5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 25.7 kW 50A
S6/240	3752017	6 x 3.5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 28.5 kW 50A

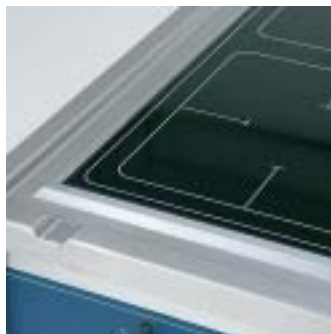
Plaques Induction et Infra-Rouge Ardox I et C

L'ARDOX I est une gamme de plaque de cuisson avec des éléments à induction indépendant. Avec l'induction, les récipients sont chauffés rapidement et les changements de température sont instantanés permettant de trouver facilement le degré de température désiré. Le rendement énergétique est remarquable : 90% de l'énergie produite étant transférée aux récipients de cuisson.

L'ARDOX C est une plaque de cuisson infra-rouge classique où les ustensiles de cuisson sont chauffés par les résistances infra-rouges. L'Ardox C a deux types de points de chauffe, un grand de 4kW à l'arrière et un petit de 2.4 kW à l'avant. Les avantages de l'Ardox C sont la chauffe quasi-instantanée et un entretien simple et facile. La gamme Ardox C peut être équipée d'un four à air pulsé ou statique en soubassement.

L'ARDOX IC est un concept nouveau combinant les avantages de l'induction tout en gardant la possibilité d'utiliser ses anciens ustensiles sur les zones de cuisson vitrocéramique. L'Ardox IC comprend deux zones de cuisson à induction et deux zones de cuisson infra-rouge.

Toutes les Ardox I, IC et C sont de dimensions et design identiques. Elles ont toutes la même profondeur de 800 mm et une hauteur de 900 mm. Les largeurs sont de 500 mm (2 zones), 800 mm (4 zones) et 1200 mm (6 zones).



La gamme induction dispose d'un dessus en vitrocéramique et de zones de cuisson carré



Panneau de commande gamme induction



Sur l'Ardox IC les zones de cuisson induction sont carrées et les zones de cuisson infra-rouge rondes



Panneau de commande gamme infra-rouge



Ardox I & IC

Le principe de la cuisson à induction est basé sur la création d'un champ magnétique entre les récipients et les inducteurs. La plaque vitrocéramique est électriquement et magnétiquement passive et chauffée uniquement par la chaleur dégagée par les ustensiles de cuisson. La plaque de dessus n'absorbe pas la chaleur, seul le fond des récipients et les aliments sont chauffés.

Le champ magnétique réagit immédiatement au changement de température sélectionné et permet de faire évoluer rapidement les cuissons.

La prise en main d'un appareil à induction est rapide et très sécurisée. La surface de cuisson reste froide autour des récipients permettant un nettoyage facilité puisque les débordements ne caramélisent pas.

Une plaque à induction fonctionne essentiellement avec des récipients contenant des matériaux magnétiques (les fonds en cuivre, verre ou aluminium ne sont pas appropriés).



Metos Ardox I 2



Metos Ardox IC 4

Ardox	Code	Dimensions mm	Puissance
Metos Ardox I 2	4210010	500 x 800 x 900	400V 3N~ 7kW 16A
Metos Ardox I 4	4210011	800 x 800 x 900	400V 3N~ 14kW 25A
Metos Ardox I 6	4210012	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 21kW 40A
Metos Ardox IC 4	4210017	800 x 800 x 900	400V 3N~ 14kW 35A

Ardox C

Les sous bassement des C4/220 et C6/220 sont équipés de fours Metos chef 220 à air statique et les C4/240 et C6/240 sont équipés de fours Metos chef 240 à air pulsé.



Metos Ardox C 4 avec un four

Ardox	Code	Dimensions mm	Puissance
Metos Ardox C 2	4210025	500 x 800 x 900	400V 3N~ 6.5kW 16A
Metos Ardox C 4	4210026	800 x 800 x 900	400V 3N~ 13kW 25A
Metos Ardox C 6	4210027	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 19.5kW 25A
Ardox C 4 /220	3752020	800 x 800 x 900	400V 3N~ 17.5kW 32A
Ardox C 4 /240	3752021	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20.5kW 32A
Ardox C 6 /220	3752022	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 23.8kW 40A
Ardox C 6 /240	3752023	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 27kW 40A

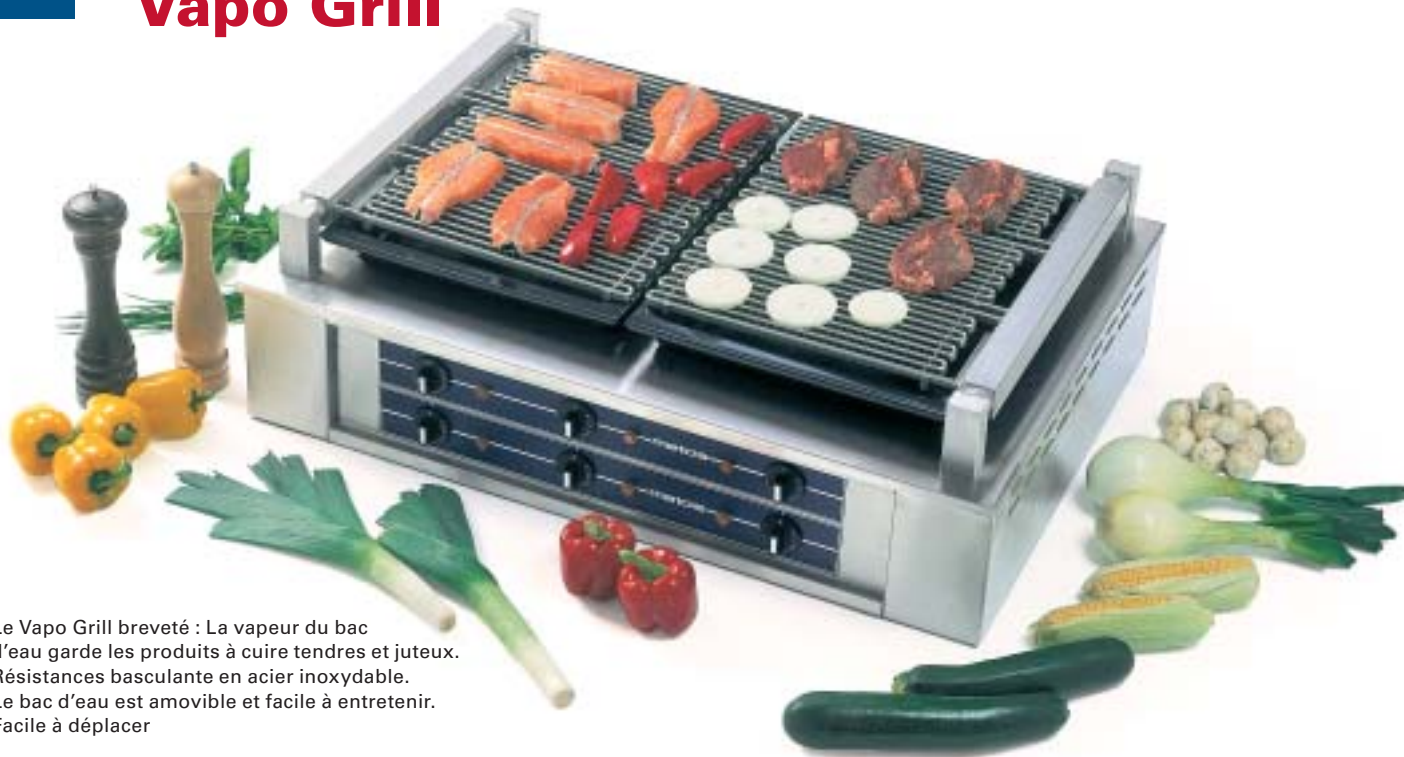


Socle ouvert avec une étagère aux bords arrondis.

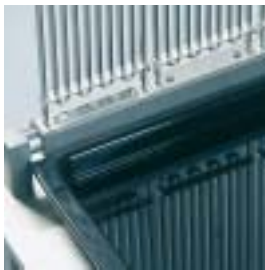


Les Ardox C sont disponibles avec un four en sous bassement.

Vapo Grill



- Le Vapo Grill breveté : La vapeur du bac d'eau garde les produits à cuire tendres et juteux.
- Résistances basculante en acier inoxydable.
- Le bac d'eau est amovible et facile à entretenir.
- Facile à déplacer



Les résistances basculent pour le nettoyage du bac à l'intérieur. Le bac d'eau émaillé est amovible et facile à nettoyer. Le bac peut être lavé en machine.

Le Vapo Grill Metos est un appareil électrique unique qui grille comme sur un feu de bois mais maintient toutefois les aliments juteux. La méthode d'humidification brevetée du Vapo Grill Metos garde les aliments juteux sans perte de poids. La nourriture ressemble à celle faite sur feu de bois. Le Vapo Grill permet de griller sans danger n'importe où.

La grillade se fait directement sur les résistances chaudes. Le Vapo Grill possède 1, 2, 3 ou 6 résistances électriques, chacune raccordée séparément. Les résistances peuvent facilement se nettoyer par pyrolyse. Les résistances basculantes permettent de nettoyer facilement le bac à eau et l'intérieur de l'appareil.

Le bac à eau récolte la graisse qui goutte des aliments. Le Vapo Grill est sûr parce que la graisse tombe dans l'eau et ne peut pas s'enflammer. Le bac en émail est facile à retirer pour enlever la graisse et les déchets.

Les Vapo grill GT1 et GT2 sont amovibles et peuvent être posés sur la surface de table grâce à leur branchement électrique monophasé. Attention! Les Vapo grill GT3 et GT6 de 400V3N~ sont livrés sans prise électrique. Le Vapo GT6 se pose sur une table ou sur un support approprié. Les Vapo grill et supports sont entièrement en acier inoxydable.



Les Vapo Grill sont équipés d'un système d'humidification breveté. La vapeur du bac empêche les aliments de se dessécher et garde la nourriture tendre et juteuse. Les aliments ont un goût de grillade sur feu de bois.



Vapo GT1



Vapo GT2



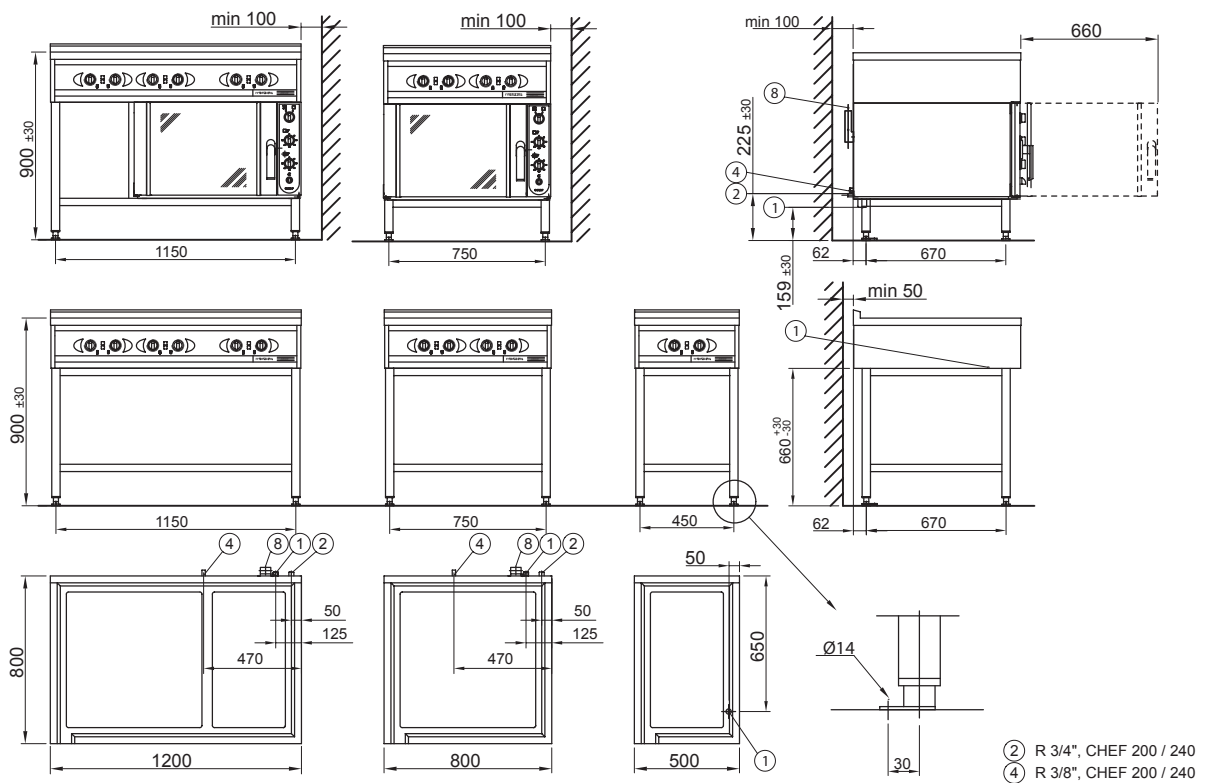
Vapo GT3



Vapo GT6

Metos	Code	Dimensions mm	Zone de grill mm	Puissance
Vapo-grill GT1	4230001	270x545x130	150x360	230V 1~ 1.6 kW 10A
Vapo-grill GT2	4230002	435x545x130	310x360	230V 1~ 3.2 kW 16A
Vapo-grill GT3	4230003	600x545x130	475x360	400V 3N~ 4.8 kW 10A
Vapo-grill GT6	4230006	950x653x297	750x485	400V 3N~ 9.6 kW 16A
Support GT6	4230007			

Ardox S, I et C



- ① Connexion électrique
- ② Connexion à l'eau froide
- ⑧ Evacuation vapeur

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques.





metos
kitchen intelligence®

Metos France

40 bd de Nesles

77420 Champs sur Marne

Tél. +33 1 64 11 45 45

Fax +33 1 64 11 45 46

metos.france@metosfrance.com

www.metos.com