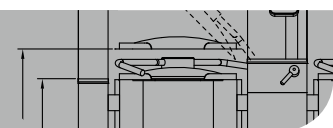


metos
kitchen intelligence[®]

Тепловое оборудование Линии раздачи Посудомоечное оборудование Nordien-System





Варочное оборудование

Котлы	
Proveno	8
Hot Fill.....	22
Ванны sous-vide	24
Culino	26
Viking	30
Menu	32
Сковородки Marvel	34

Духовки

Конвекционные духовки Chef	36
Жарочный шкаф Chef.....	36
Расстоечный шкаф Chef.....	36

Электрические Плиты и сковороды

Ardox	40
Futura RP	44
Minor	45
Prince	47
Futura	48
Futura HD.....	50

НАССР

Metos IoLiving	52
----------------------	----

Секции для обслуживания

Встраиваемое оборудование	56
Секции для обслуживания Nova.....	62
Тележки для обслуживания Corona.....	68
Тележка для свежих салатов	71
Термоплитки и холодные плитки	72
Подставка для стаканов и чашек	73
Раздаточное оборудование Proff.....	74
Термотележки Termia	89
Витрины Halo.....	90
Стеклянные витрины CD.....	97

Кухонные аксессуары

Кухонные принадлежности	98
Настенные полки	109

Nordien System

Посудомоечные кассеты.....	112
Тележки	118
Стеллажи.....	134
Стол� предмойки, сортировки и разгрузки.....	138

Монтажные чертежи

Установочные чертежи.....	146
Nordien System чертежи	164

Metos Manufacturing – производственное подразделение Metos Group, являющейся одной из крупнейших компаний Европы в области производства и сбыта профессионального кухонного оборудования. Ассортимент продукции Metos включает оборудование для профессионального приготовления пищи, а именно: современные варочные котлы комби, индукционные плиты, скороварки, сковороды и печи. Все изделия разработаны, оформлены и произведены фирмой Metos Manufacturing.

Продукцию Metos Manufacturing можно приобрести через представительства Metos в соответствующих странах и через сеть уполномоченных дистрибьюторов. Для получения информации о дистрибьюторах обращайтесь, пожалуйста, в отдел продаж и маркетинга.

Продажа и маркетинг

Главный офис и завод в Керава

Ahjonkaarre

FI-04220 Kerava, FINLAND

Tel. + 358 204 3913

Завод по изготовлению

мебели из н/стали

Putkitie 4

FI-79130 Sorsakoski, FINLAND

Tel +358 204 3913

Завод в Таллине

Saha tee 18

EE-74201 Loo, Harjumaa, ESTONIA

Tel +372 6 051 340

international.sales@metos.com

www.metos.com/manufacturing

Обслуживание и техническая поддержка

Tel. + 358 204 3913

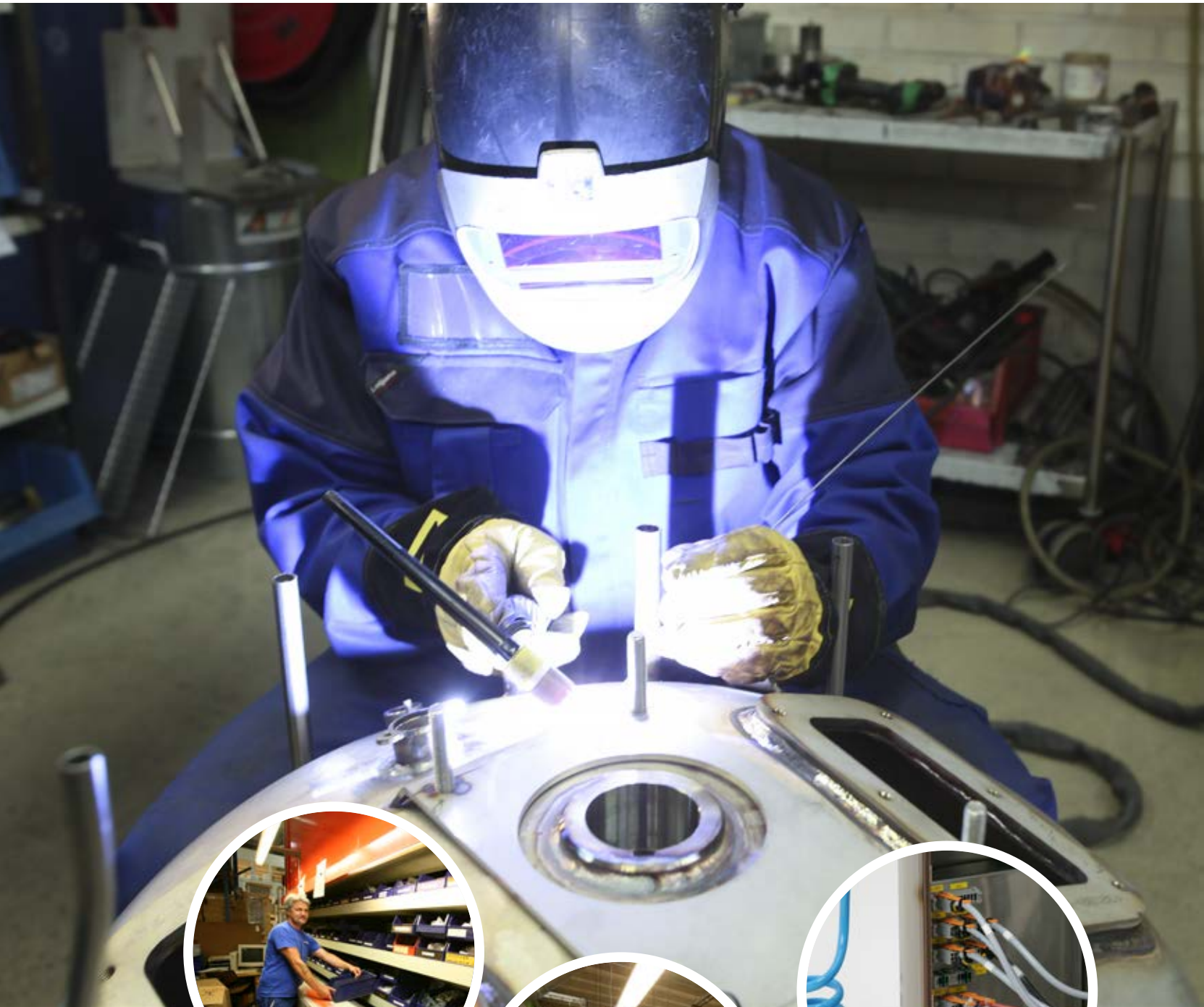
technical.support@metos.com

Отдел снабжения запасными частями

Tel. + 358 204 3913

spareparts@metos.com





Служба технической поддержки и снабжения запасными частями

Долгосрочные обязательства по обеспечению запчастями

Централизованное управление продукцией и экспортом запасных частей позволяет нам обеспечить возможность поставки клиентам нескольких тысяч самых различных запасных частей по всему миру при экономичных затратах. Даже на продукцию, снятую с производства, мы гарантируем поставку запасных частей в течение 10 лет.

Техническая поддержка и обучение

Наш квалифицированный персонал обеспечивает техническую поддержку и поставку запасных частей нашим зарубежным партнерам и филиалам. Нашим партнерам мы предлагаем услуги по установке оборудования и обучению в нашем центре или на месте. Наряду с развитием новой продукции мы проводим непрерывное обучение нашего технического персонала для обеспечения клиентов полноценной технической поддержкой и обслуживанием.

Техническая документация

Отдел технической документации обеспечивает подготовку высококачественной технической документации на английском языке.

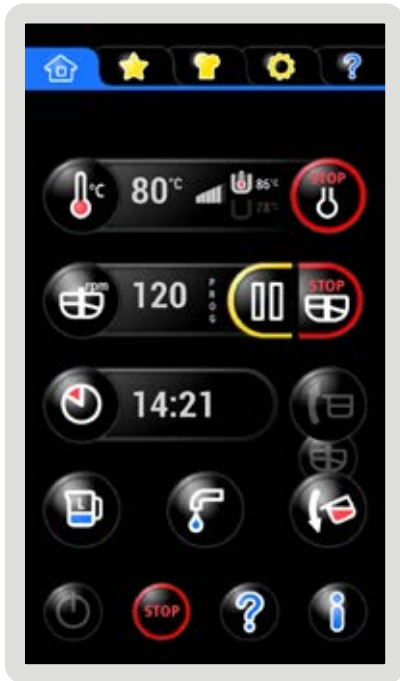


Metos обладатель сертификатов качества и экологического менеджмента ISO 9001 и ISO 14001

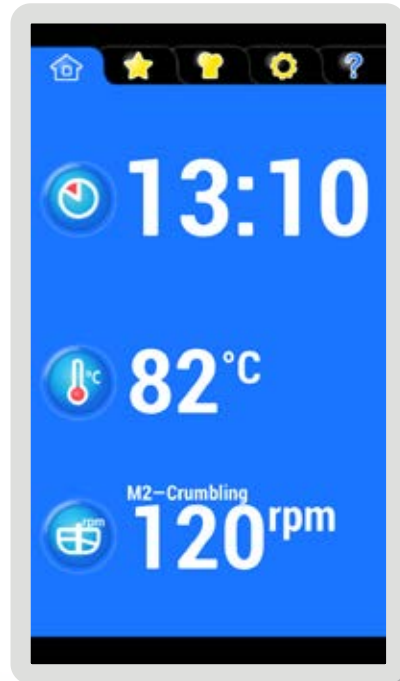




Metos Proveno – доступный и интуитивный ...оснащенный интеллектуальными функциями



Управляемый сенсорный экран с четкими символами.



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



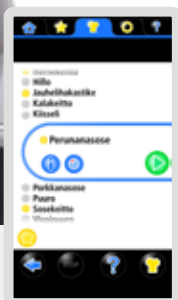
Стандартная температура и выходные данные.



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



Готовое к использованию меню для различных типов перемешивания.



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

METOS PROVENO



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

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



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



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



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

Сенсорный экран облегчает программирование

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



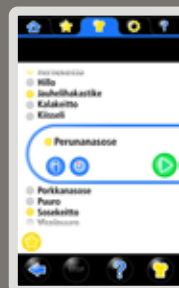
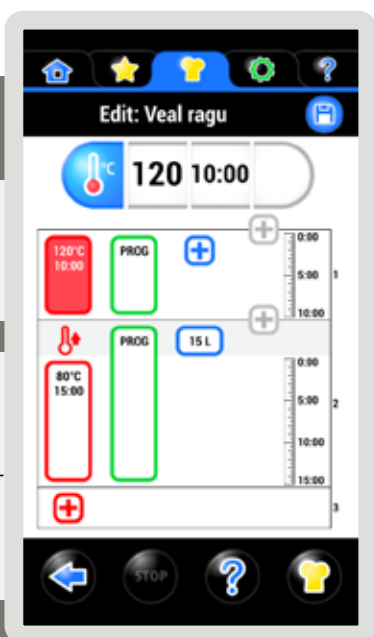
Совет

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

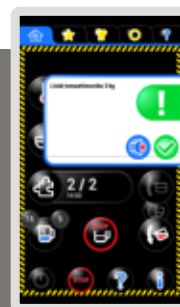


Все функции котла можно экспортировать в программы.

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

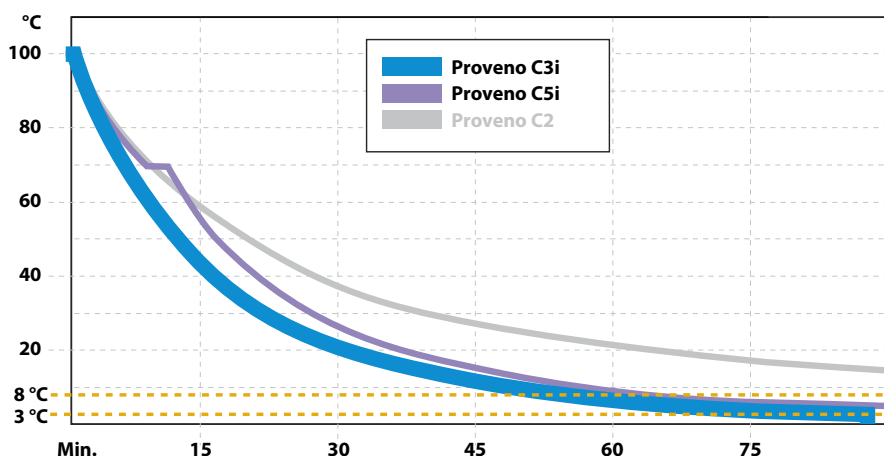


Избранные страницы для сохранения наиболее любимых программ в соответствии, например, с основным ингредиентом рецепта.



В окне рецепта можно составить список ингредиентов.

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



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

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

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

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

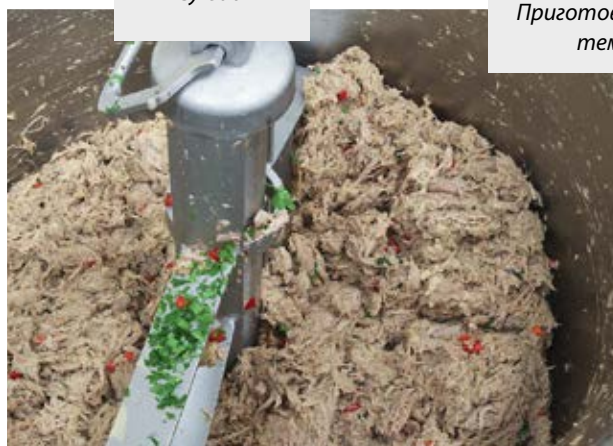
** Сам котел не остужает воду для использования в целях охлаждения. Для достижения температуры 18°C и ниже котел необходимо подключить к генератору ледяной воды или жидкостному охладителю.*

Температурный контроль ProTemp в режиме реального времени

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



Су-вид



Приготовление на низкой температуре



Расплавление шоколада



Каша на молочной основе



Замешивание и расстойка теста



Холодная продукция и десерты

Беспроводной мониторинг температуры Metos ioLiving для внутреннего контроля

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

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

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

Metos ioLiving стр. 54.



Встроенный датчик ioLiving доступен для котлов Proveno

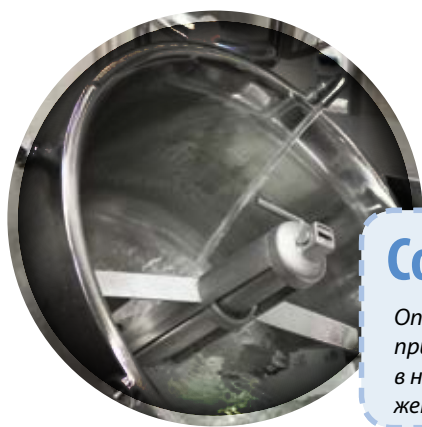
Детали и аксессуары Proveno



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



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



Совет

Ополаскивание, например, от пасты, в наклонном положении

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

Блендер в комплекте (опция) и ручной миксер.

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



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



Легкая чистка



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

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



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



Инструмент для мойки котла крепится к стандартному миксеру.



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

Совет

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



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

Совет

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



Широкий ассортимент ручных душей.

Стандартные параметры

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



Metos Proveno 100 L



Metos Proveno 200 L

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

*стойка управления/панель управления

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

*стойка управления/панель управления

Монтажные рамы для отдельных котлов

	Код
Рама напольная	4222188
Рама для заливки в пол	4222190

Монтажные рамы для группы котлов

	Код
Рама напольная	4222192
Рама для заливки в пол	4222194

Заводская установка

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

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



Ножная педаль для перемешивания в наклонном положении освобождает руки.

Соединения сливного клапана стр. 151.



Стандартный ручной душ



Усиленный ручной душ



Смываемый ручной душ



Сливной клапан стандартный D1



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



Клапан автомат. рециркуляции CIP D2 SMS63 TC/SMS51



Дроссельный клапан с трубкой D2 SMS63 TC с ввертным концом



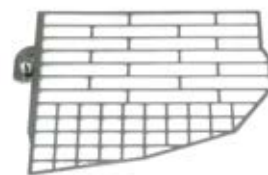
Адаптер для насосного шланга D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом

АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ METOS

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



Сито



Взбивальная решетка

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



Адаптер для слива



Надставка для сита к котлам 300-400 л

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



Усиленный инструмент миксера



Скребок

Щетка

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

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

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

Включает крышку, специальный перемешивающий инструмент и блендер MF2000 Combi

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



Чистящий инструмент закреплен на инструменте миксера



Подставка для слива миксера

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

АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ МЕТОС



Палочка для картофеля



Мерник



Подставка для мешков горячего дозирования



Корзина и инструмент су-вид (Sous Vide)



Ручной миксер в комплекте



Тележка MWT для мойки рабочего инструмента миксера



Универсальная тележка MPT-450



Сливной контейнер для MPT-450



Держатель инструмента миксера для MPT-450



Универсальная тележка MPT-2/450



Тележка КТТ для принадлежностей



Тележка АТ-77 для принадлежностей



Варка – раздача

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



Горячая упаковка

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



Су-вид (Sous vide)

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



Варка – охлаждение

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



Автоматическое дозирование

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



Холодная продукция

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



Насосы Metos Hot Fill для точного дозирования

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

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

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

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

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

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

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

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



Metos Hot Fill DOS 2

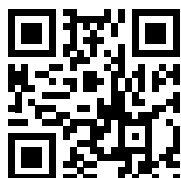


Metos разработал уникальное решение для заглушки сливного клапана, используемой во время варки. Чистится легко и быстро! Подробная информация у Metos Sales.

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



Демоверсия откачки



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

Эффективное дозирование:

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

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

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

Эффективное дозирование:

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

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



Станция Metos Hot Fill DOS 2 с системой CIP

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

Ванны Metos sous-vide для варки и охлаждения

Решения су-вид по условиям заказчика

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

Как работает технология су-вид?

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

Преимущества су-вид

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

Преимущества для коммерческой кухни

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

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

Пример производственного процесса:

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

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

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

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

Су-вид сохраняет вкус

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

Преимущества технологии су-вид:

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





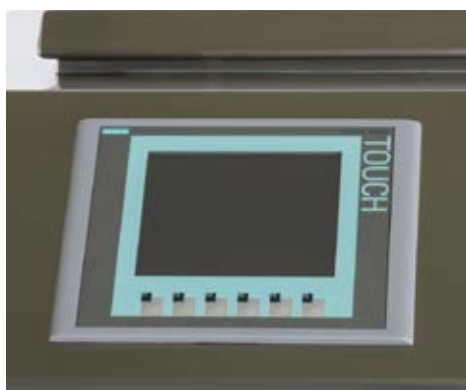
Система подъема корзин с рельсовой направляющей

ВАННЫ СУ-ВИД

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

ОХЛАДИТЕЛЬ

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





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



Metos Culino & Culino Combi

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

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

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

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

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



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



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

CULINO & CULINO COMBI

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



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

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

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



Culino и *Culino Combi* могут оснащаться ручным душем.



Culino Combi замешивает тесто за считанные минуты.

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

Встроенный ручной душ (по заказу)

4 запрограммированные программы перемешивания для стандартных рецептов

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



Metos Culino

Параметры котлов Culino:

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



Culino Электрический

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

Culino

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



Монтажный чертеж на стр. 142-143.

Монтажные рамы

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

Монтажные рамы для группы котлов

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

Варианты комплектации с завода-изготовителя

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

1) требуется ручной душ

Принадлежности

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

Охлаждение водопроводной водой вручную.

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

Подробнее о клапанах и аксессуарах см. на стр. 17-19.

Metos Culino Combi

Параметры котлов Culino:

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

Котлы Culino Combi с миксером:

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

Culino Combi

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

Culino Combi

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

Монтажные рамы

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

Монтажные рамы для группы котлов

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

Варианты комплектации с завода-изготовителя

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



Автоматическое охлаждение водопроводной водой.

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

Подробнее о клапанах и аксессуарах см. на стр. 17-19.

Монтажный чертеж на стр. 142-143.

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

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

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

METOS VIKING

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

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

стандартная комплектация:

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



METOS VIKING COMBI



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

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

стандартная комплектация:

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

METOS VIKING И VIKING COMBI



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1) включает оборудование для НАССР
2) требуется ручной душ

Монтажный чертеж на стр. 142-143.

Подробнее о клапанах и аксессуарах см. на стр. 17-19.

КОТЕЛ ДЛЯ ВАРКИ И ТУШЕНИЯ METOS MENU

Котел Metos Menu – эффективный, надежный и прочный инструмент для варки и тушения. Котел прост и удобен в обращении. Вместимость котла – 40 литров. Максимальный уровень заполнения указан на стенке варочной емкости.

Котел представляет собой резервуар с паровой рубашкой и нагревом дна до 250°C. С учетом нагрева до 250°C, появляется возможность для обжаривания лука и мяса.

Для наклона котла используется электрический привод, приводимый в действие одной кнопкой. На левой опоре имеется одноручный кран-смеситель для подачи холодной и горячей воды.

Процесс готовки может контролироваться звуковым таймером с установкой до двух часов или непрерывно.

Эргономичная зона на верхней части опор может использоваться, например, для хранения приправ и специй или ложек для снятия пробы.



- конструкционная нержавеющая сталь
- максимальная температура нагрева +250°C
- электропривод для наклона и опрокидывания

Стандартная комплектация

- съемная крышка из н/стали
- водопроводный кран (холодная/горячая вода)
- звуковой таймер на 2 часа или непрерывно
- крюк для аксессуаров
- отметка максимальной загрузки
- эргономичная рабочая зона на поверхности обеих опор

Дополнительные принадлежности

- ручной душ
- монтажные рамы (установка обязательна)
- колесное основание с запираемыми колесами

Меню	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Меню 40	4222350	1010x602x1058	400В 3N~ 12 кВт 16А

Монтажные рамы	Код
Монтажная рама напольная	3755367
Монтажная рама для заливки в пол	3755368

Дополнительное оборудование	Код
Ручной душ	4222360
Колесная база	4222370

Аксессуары	Код
Мерник	4222372





СКОРОВАРКИ METOS MARVEL

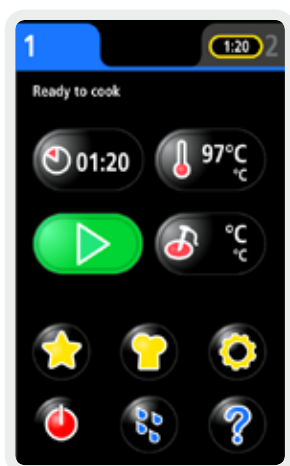


Metos Marvel E1

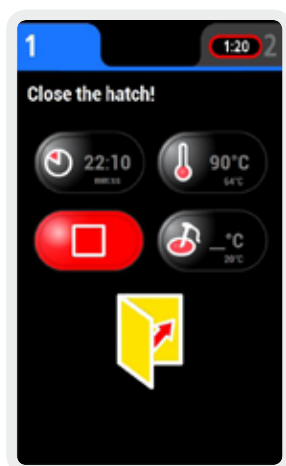
Скороварка Metos Marvel предназначена для приготовления, размораживания и и подогрева всех типов пищевых продуктов, включая деликатные блюда. Благодаря специальным парогенераторам, скороварка позволяет пользователю готовить на заданной температуре в пределах до 120°C (1бар). Варочные камеры скороварки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

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

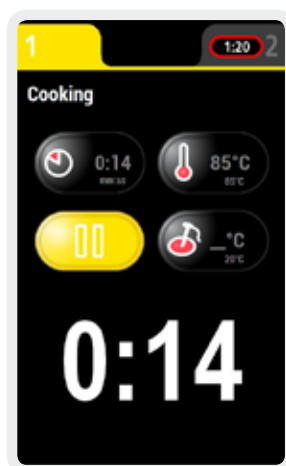
Скороварка Metos Marvel оборудована автоматической системой напоминания о необходимости проведения технического обслуживания и программами для обслуживания. Порт USB для обновления ПО находится в переднем выдвижном ящике скороварки.



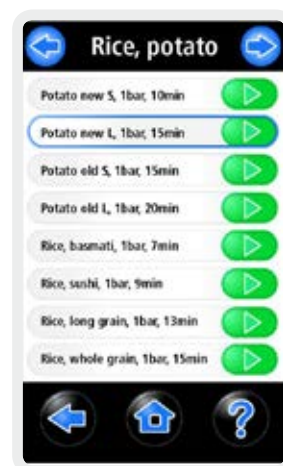
Простой сенсорный интерфейс



Пользовательский интерфейс



Время готовки отчетливо видно на расстоянии

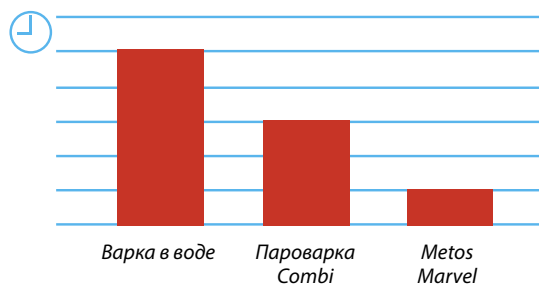


Библиотека любимых рецептов для быстрого пользования



СКОРОВАРКИ METOS MARVEL

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



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



Внутренний вид Metos Marvel

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

Опция: сматывающийся ручной душ

Монтажный чертеж стр. 155



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

**Скороварки
и многое
другое**

ДУХОВКИ METOS CHEF



Конвекционные духовки Chef для выпечки и приготовления



Жарочные шкафы Chef для выпечки и приготовления



Расстоечный шкаф Chef

Высококачественная серия духовок и расстоечных шкафов Metos Chef предназначена для требовательного пользования в профессиональной кухне. Все духовки Chef ровно выпекают и дают отличный результат. Духовки Chef легко использовать, устанавливать и обслуживать. Возможно создать самый выгодный комплект.



Группа печей Chef 240/220/200



ДУХОВКИ METOS CHEF



Дверь с двойным стеклом показывает всю камеру. Поверхностная температура понижена за счет вращающегося между стеклами воздуха. Дверь открывается одинарной ручкой.



В жарочном шкафу съемная емкость для сбора грязи, которая служит также емкостью увлажняющей воды. В емкость устанавливается также каменный под (поставляется за доплату).



Легко очистить благодаря съемным направляющим и закругленной, полированной конструкции камеры.



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



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



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



Хорошее освещение камеры. Датчик термостата защищен от ударов. Предлагаются духовки трех размеров: GN1/1, GN2/1 и противень 450x600 мм. Названия духовок соответственно Chef 40T, Chef 240 и Chef 50T.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ METOS CHEF 50T И 40T



Chef 50T противни 450 x 600 мм



Chef 40T GN1/1

Конвекционные духовки Metos Chef 50T и Chef 40T создают эффективный комплект для выпекания в кафе, столовой или в торговом зале магазина.

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

Производительность Chef 50T:

- стандартная комплектация направляющие 5 x 450x600 мм
- расстояние между направляющими 82 мм

Принадлежности:

- подставка для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.

Производительность Chef 40T:

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

Принадлежности:

- за доплату: направляющие 3 x GN1/1 на расстоянии 125 мм

- подставки для одной, двух и трех камер



Конвекционные духовки Chef 50T и 40T

Конвекционные духовки Chef 50T и 40T	Код	Габариты мм	Эл. соединение	
Chef 50T духовка	3751965	Противень 5 шт. 450x600 мм	800x800x520	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Группа печей 2x Chef 50T	3753996	2x Chef 50T + подставка 4570979		400В 3N~ 15,2 кВт 16А
Chef 40T духовка	3751962	Бейк-офф/выпечка 5xGN1/1	800x600x520	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Chef 40T направляющие	3672071	Для приготовления 3xGN1/1		
Подставки	Код			
Chef 50T подставка 2У	4570509	Для одной камеры. В подставке полка для противней и 10 направляющих для противней		
Chef 50T подставка	4570979	Для двух камер, 7 направляющих для противней		
Chef 40T подставка 1У	4570925	Для одной камеры	775x560x1000	
Chef 40T подставка 2У	4570932	Для двух камер (GN1/1)	775x560x660	
Chef 40T подставка 3У	4570957	Для трех камер (GN1/1)	775x560x200	

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА METOS CHEF 240



Chef 240 GN2/1

Конвекционная духовка Metos Chef 240 предназначена для любой выпечки и приготовления.

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

Производительность Chef 240:

- при приготовлении 2 x GN2/1 или 4 x GN1/1, расстояние между направляющими 125 мм

Принадлежности:

- при выпечке 3 x GN2/1 или 6 x GN1/1, расстояние 100 мм
- подставки для одной, двух и трех камер

Конвекционные духовки Chef 240

Конвекционные духовки Chef 240	Код	Габариты мм	Эл. соединение	
Chef 240 духовка	3751958	2x GN2/1 или 4xGN1/1	800x800x460	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Группа печей 2x Chef240	3751978	2x Chef240+подставка 2928		400В 3N~ 15,2 кВт 16А
Группа печей 2x Chef240+Chef200	3751986	2x Chef240+Chef200+подставка 2908		400В 3N~ 16,1 кВт 16А
Chef 240 направляющие	3753098	Для выпечки 3xGN2/1 или 6xGN1/1	GN2/1	
Подставки	Код			
Подставка 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех камер	790x710x200	
Подставка Chef 2U	4570977	Chef 200, 220, 240 для двух камер	790x710x200	10 направляющих для противней

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ METOS CHEF 220



Chef 220 GN2/1

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

- прочная основная духовка
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Chef 220:

- при приготовлении 1x GN2/1 или 2x GN1/1
- верхние и нижние направляющие

Принадлежности:

- подставки для одной, двух и трех камер

Жарочный шкаф Chef 220	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 220 шкаф	3751969	1x GN2/1 или 2xGN1/1	800x800x460	400В 3N~ 4,7 кВт 10А
Группа печей 2x Chef220	3751976	2x Chef220+подставка 2928		400В 3N~ 9,4 кВт 20А
Группа печей 3x Chef220	3751982	3x Chef220+подставка 2908		400В 3N~ 14,1 кВт 25А
Группа печей 2x Chef220+Chef200	3751984	2x Chef220+Chef200+подставка 2908		400В 3N~ 10,3 кВт 20А
Подставки	Код			
Подставка 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех камер	790x710x200	

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ METOS CHEF 200



Chef 200 GN2/1

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

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

Производительность Chef 200:

- для противней 4x GN2/1 или 8xGN1/1, расстояние направляющих 72 мм

Принадлежности:

- за доплату: направляющие для пяти противней размером 450x600 мм, расстояние 73 мм

Расстоечный шкаф	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 200 шкаф	3751975	4x GN2/1 или 8xGN1/1	800x800x460	230В 1N~ 0,9 кВт 4А
Chef 200 направляющие	3595966	5 шт. 450x600 мм		
Подставки	Код			
Подставка 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех камер	790x710x200	



Подставка Chef 50T для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.



Подставка Chef 40T для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.



Подставка 2928 для двух камер.

Монтажный чертеж на стр. 145-146.

ПЛИТЫ С ЕДИНОЙ КОНФОРКОЙ METOS ARDOX S

Плиты Ardox S имеют единную стальную конфорку с хромистым покрытием, которая снабжена двумя, четырьмя или шестью варочными местами каждое по 3,5 кВт. По сравнению с традиционной конфоркой хромистое покрытие стальной конфорки сокращает теплоизлучение свободной поверхности и таким образом сокращает тепловую нагрузку. Варка регулируется бесступенчатой регулировкой температуры каждого варочного места или перемещая котел между варочными местами.

Край плиты и конфорка на одном уровне. Шестиместная конфорка состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочные места. За доплату поставляются подсобные полки. Благодаря единой конфорке плиту легко чистить. Между



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



Ardox S4 с регулировкой высоты



Ardox S Drop-in

краями и конфоркой углубление для сбора грязи и моечной воды. Задний край повышен.

Всегда правильная рабочая высота

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

Сделайте свою работу приятной используя плиту Ardox S !

METOS ARDOX S DROP-IN

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

<i>Metos Ardox</i>	<i>Код</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл. Соединение</i>
<i>Drop-in S2</i>	<i>3753289</i>	<i>804x504x170</i>	<i>400В 3N~7 кВт 20А</i>
<i>Drop-in S4</i>	<i>3753286</i>	<i>804x804x170</i>	<i>400В 3N~14 кВт 32А</i>



METOS ARDOX S В ПОДСТАВКЕ ПОЛКА

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

Metos Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S2	4210016	2 шт. 3,5 кВт	500x800x900	400В 3N~ 7,0 кВт 20А
S4	4210023	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14,0 кВт 32А
S6	4210048	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21,0 кВт 32А
S4 H	4210143	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14,1 кВт 35А
S6 H	4210168	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21,1 кВт 35А



Ardox S4/240 с конвекционной духовкой Chef 240



Ardox S2

METOS ARDOX S В ПОДСТАВКЕ ДУХОВКА

В подставке моделей S4/220 и S6/220 жарочный шкаф Chef 220. S4/240 и S6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef 240. Модели S4/200 и S6/200 с расстоечным шкафом Chef 200.

Metos Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S4/220	3752018	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 18,7 кВт 35А
S4/240	3752015	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 21,5 кВт 50А
S6/220	3752019	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 25,7 кВт 50А
S6/240	3752017	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 28,5 кВт 50А

METOS ARDOX S В ПОДСТАВКЕ ШКАФ

Шкаф и выдвижной ящик в подставке предлагают защищенное место для хранения. В шкафу одна промежуточная полка. Выдвижной ящик хорошо доступен. Сокращение D на шкаф и B на ящик. S4 D: внизу двухдверный шкаф. S4 B: внизу большой ящик. S6 D: внизу трехдверный шкаф. S6 DB: внизу большой ящик и однодверный шкаф.

Metos Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S4 D	4210104	4 x 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14 кВт 35А
S4 B	4210111	4 x 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14 кВт 35А
S6 D	4210129	6 x 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21 кВт 35А
S6 DB	4210136	6 x 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21 кВт 35А

Дополнительные принадлежности для всех моделей Ardox S	Код
Сборник для перекипевшей жидкости S2, S4, S6	4210187
Скребок S2, S4, S6	4153200



Ardox S6 DB с шкафом и ящиком (направо)



Ardox S Tabletop

METOS ARDOX S TABLETOP

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

Metos Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
Tabletop	3753577	2 x 3,5 кВт	800x510x190	400В 3N~ 7 кВт 20А

Монтажный чертеж на стр. 147.

КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ METOS ARDOX С ИНДУКЦИОННЫМ И ИНФРА КРАСНЫМ НАГРЕВОМ

Metos Ardox IE представляет собой свободностоящую индукционную плиту. Кухонная посуда на плите нагревается быстро, безопасно и эффективно за счет тепла, генерируемого индукцией. Свыше 90% выделяемого тепла направлено на нагрев посуды. Плита мгновенно реагирует на изменение положения переключателя, позволяя легко выбирать желаемый уровень мощности.

Metos Ardox C – классическая плита с керамической рабочей поверхностью, где нагрев кухонной посуды происходит за счет инфракрасного излучения нагревательных элементов. На задней части рабочей поверхности плиты расположены большие нагревательные элементы квадратной формы мощностью 4 кВт каждый, а на передней части рабочей поверхности – элементы поменьше, круглой формы мощностью 2,4 кВт каждый. Преимущества плит Ardox C перед плитами с чугунными конфорками: практически моментальный нагрев, небольшие потери тепла и более простое обслуживание. Плита Ardox C может комплектоваться конвекционными духовками и жарочными шкафами Chef.

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

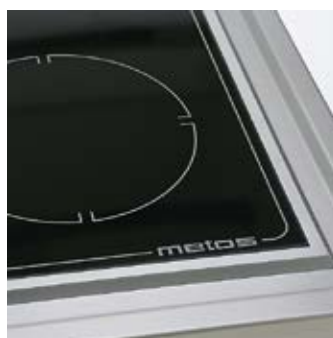
Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Керамический верх плиты, изготовленный из магнито-и электрически неактивного материала, нагревается только за счет тепла, передаваемого на кухонную посуду. Тепло не переносится на поверхность плиты, нагревается лишь днище посуды и находящаяся в ней пища. Электромагнитное поле мгновенно реагирует на изменение положения переключателя и генерирует очень быстрое изменение температуры. Использование индукционной плиты очень удобно и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Мойка плиты также не составляет труда, так как пища на холодной поверхности не пригорает. Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы сами можете проверить это с помощью маленького магнита). Медная, алюминиевая и стеклянная посуда не пригодна.



Рабочая поверхность индукционной плиты с квадратными варочными зонами.



Панель управления индукционной плиты Ardox IE



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



Панель управления плиты Ardox C с инфракрасным нагревом.



METOS ARDOX IE И IEC

Metos Ardox	Код	Габариты	Эл.подключение
Metos Ardox IE 2	4210064	500 x 800 x 900	400В 3N~ 10кW 16А
Metos Ardox IE 4	4210066	800 x 800 x 900	400В 3N~ 20кW 32А
Metos Ardox IE 6	4210068	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 30кW 63А
Metos Ardox IEC 4	4210070	800 x 800 x 900	400В 3N~ 15кW 32А
Metos Ardox IE 4 H	4210071	800 x 800 x 900	400В 3N~ 20кW 32А
Metos Ardox IE 6 H	4210072	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 30кW 63А
Metos Ardox IEC 4 H	4210073	800 x 800 x 900	400В 3N~ 15кW 32А

Модель H регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см



Ardox IEC4



Ardox IE2

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

METOS ARDOX C

В подставке моделей С4/220 и С6/220 жарочный шкаф Chef 220. С4/240 и С6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef 240.

Metos Ardox	Код	Габариты	Эл.подключение
Metos Ardox C2	4210025	500 x 800 x 900	400В 3N~ 6,5 кВт 16А
Metos Ardox C4	4210026	800 x 800 x 900	400В 3N~ 13 кВт 25А
Metos Ardox C6	4210027	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 19,5 кВт 25А
Metos Ardox C4/220	3752020	800 x 800 x 900	400В 3N~ 17,5 кВт 32А
Metos Ardox C4/240	3752021	800 x 800 x 900	400В 3N~ 20,5 кВт 32А
Metos Ardox C6/220	3752022	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 23,8 кВт 40А
Metos Ardox C6/240	3752023	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 27 кВт 40А
Metos Ardox C4 H	4210058	800 x 800 x 900	400В 3N~ 13,1 кВт 25А
Metos Ardox C6 H	4210059	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 19,6 кВт 25А

Модель H регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см

Монтажный чертеж на стр. 147.



Плита Ardox C4 с конвекционной духовкой в подставке.



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



Плита Ardox C с конвекционной духовкой Chef в подставке.

METOS FUTURA RP



Плиты Futura RP с чугунными конфорками

Конфорки плиты Metos Futura RP чугунные. Ее легко очистить. Конфорки размером 300x300 мм на шарнире и поднимаются для очистки. Под конфорками выдвижной ящик для сбора грязи. Каждая конфорка снабжена выключателем на 7 положений и сигнальной лампой. Основные модели RP2, RP4 и RP6 имеют съемную полку в подставке. В подставке моделей RP4/220 и RP6/220 жарочный шкаф Chef. Модели RP4/240 и RP6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef.



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



Плита Futura RP4/240 с конвекционной духовкой Chef 240 в подставке.



Metos Futura	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
RP2	3494319	2 шт. по 3 кВт	500x800x900	400В 3N~ 6,0 кВт 16А
RP4	3494358	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 12,0 кВт 32А
RP6	3494397	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 18,0 кВт 32А
RP4/220	3751993	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 16,7 кВт 26А
RP4/240	3751997	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 19,6 кВт 38А
RP6/220	3752004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 23,5 кВт 37А
RP6/240	3752008	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 25,6 кВт 38А
RP4 H	4210002	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 12,1 кВт 32А
RP6 H	4210004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 18,1 кВт 32А

Модель H регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см

Монтажный чертеж на стр. 148.



METOS MINOR



Модель Metos Minor 4 – представляет собой плиту RP4 в миниатюре. Габариты плиты 600 x 600 x 900 мм прекрасно вписываются в небольшую кухню с глубиной рабочего места 600 мм. Плита содержит четыре чугунные конфорки с шарнирным креплением размером 220 x 220 мм и мощностью 2 кВт. Каждая конфорка оборудована 4-ступенчатым регулятором мощности и сигнальным индикатором. Под конфорками имеется съемный поддон из нержавеющей стали для облегчения чистки. Открытая подставка с полкой.



Чистка плиты облегчается тем, что конфорки поднимаются, открывая доступ к другим частям плиты.

<i>Metos Minor</i>	<i>Код</i>	<i>Варочные места</i>	<i>Габариты мм</i>	<i>Эл. соединение</i>
Minor	3753592	4x 2 кВт	600x600x9000	400В 3N~ 8,0 кВт 16А

Монтажный чертеж на стр. 149.





СКОВОРОДЫ METOS PRINCE

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

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

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

Сковороду легко очистить, все поверхности из нержавеющей стали. Техническое обслуживание совершается спереди. Жарочная поверхность из хромистой нержавеющей стали толщиной 10 мм, эффективно удерживает тепло. Жарочная площадь Metos Prince 60 540x530x90 мм и 790x530x90 или 790x530x180 мм Prince 85.

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

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

Metos	Код	Габариты мм	Глубиной	Объем л	Эл. соединение
Prince 60L	3755400	600x818x960	90	25	400В 3N~ 7,5кВт 16А
Prince 60D	3755401	600x818x960	130	37	400В 3N~ 7,5кВт 16А
Prince 85L	3755402	850x818x960	90	37	400В 3N~ 10,5кВт 16А
Prince 85D	3755403	850x818x960	180	75	400В 3N~ 10,5кВт 16А
Принадлежности	Код				
Регулировка высоты	3755414				
Заполнение водой	3755416				

Монтажный чертеж на стр. 150-151.



Сбалансированная крышка в открытом положении



Закругленные углы облегчают чистку



Сковорода Metos Prince с электрическим наклоном устанавливается на пол.



СКОВОРОДЫ METOS FUTURA

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

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

Сковороды Metos Futura могут поставляться с системой заполнения водой, работающей от нажатия кнопки.

Сковороды Metos Futura оборудованы электронным наклоном в качестве стандарта. Доступны модели с ручным наклоном и регулировкой высоты 800 - 950 мм.

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

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

Конструкция сковороды Metos Futura из нержавеющей стали кроме жарочной площади. Жарочная поверхность из хромистой нержавеющей стали толщиной 10 мм, эффективно удерживает тепло.

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



Metos Futura 85



Metos Futura 110 с регулировкой высоты и заполнением водой



Заполнение водой через крышку



Водопроводный кран

METOS FUTURA 60

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

Metos	Код	Габариты мм	Эл. соединение
<i>Futura 60L</i>	3755404	600x806x954	400В 3N~ 7,5 кВт 10А
Принадлежности	Код		
<i>Ручной наклон</i>	3755413		
<i>Регулировка высоты</i>	3755415		
<i>Заполнение водой</i>	3755417		



Metos Futura 60

METOS FUTURA 85

Сковорода Metos Futura 85 имеет жарочную площадь 790x530 мм. Модель L глубиной жарочной ванны на 90 мм объем 37 литров, и модель D глубиной 180 мм и объем 75 литров. Бесступенчатая регулировка температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Metos	Код	Габариты мм	Эл. соединение
<i>Futura 85L</i>	3755406	850x806x954	400В 3N~ 10,5 кВт 16А
<i>Futura 85D</i>	3755407	850x806x954	400В 3N~ 10,5 кВт 16А
Принадлежности	Код		
<i>Ручной наклон</i>	3755413		
<i>Регулировка высоты</i>	3755415		
<i>Заполнение водой</i>	3755417		



Metos Futura 85 с ручным наклоном (опция)



Metos Futura 110

METOS FUTURA 110

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

Metos	Код	Габариты мм	Эл. соединение
<i>Futura 110L</i>	3755408	1100x806x954	400В 3N~ 15,0 кВт 25А
<i>Futura 110D</i>	3755409	1100x806x954	400В 3N~ 15,0 кВт 25А
Принадлежности	Код		
<i>Ручной наклон</i>	3755413		
<i>Регулировка высоты</i>	3755415		
<i>Заполнение водой</i>	3755417		

Монтажный чертеж на стр. 152.

СКОВОРОДЫ METOS FUTURA HD

Сковороды Metos Futura HD предназначены для варки жарки в кухнях с большой производственной мощностью. Объем сковород - 100, 150 и 200 литров. Все сковороды оборудованы электроприводом наклона. Нагревательные элементы расположены внутри алюминиевого блока, обеспечивая, таким образом, быстрый нагрев. Температура регулируется термостатом в пределах 50°C... 250°C.

Приподнятая панель управления защищена от ударов и брызг. На панели имеется все самое необходимое – регулировка температуры, управление наклоном сковороды и заполнением водой. Зеленый индикатор горит, когда сковорода находится в работе, желтый индикатор гаснет, когда сковорода готова к использованию.

Модель Metos Futura HD 100 оснащена одной жарочной зоной, модели HD 150 и HD 200 – двумя жарочными зонами. Две различные жарочные зоны позволяют одновременно готовить два блюда, требующие разной температуры приготовления.

Нержавеющая сталь, ровные поверхности с закругленными углами значительно облегчают чистку сковороды. Сковороды Metos Futura HD оборудованы краном для заполнения водой. В качестве опции предлагается ручной душ. Модель Futura HD 100 рассчитана на два гастроконтейнера GN1/1, HD 150 – на три контейнера GN1/1 и модель HD 200 – на четыре гастроконтейнера GN1/1. Глубина сковороды – 273 мм.



Metos Futura HD 200

- Для больших кухонь и интенсивного использования
- Эргономичная и простая в использовании конструкция, легко чистится
- Рассчитана на использование гастроемкостей GN
- Моторизованный наклон и заполнение водой в качестве стандарта

Metos	Код	Габариты мм	Объем л	Жарочная площадь м2	Подключение хол. воды	Эл.соединение
Futura HD 100L	3756394	1208x955x1559	100	0,4	R3/4"	400В 3N~ 20,7кW 32А
Futura HD 150L	3756283	1553x955x1559	150	0,59	R3/4"	400В 3N~ 27,6кW 50А
Futura HD 200L	3756248	1858x955x1559	200	0,78	R3/4"	400В 3N~ 41,4кW 60А

Опции	Код
Смывающийся ручной душ	3756395

Монтажный чертеж стр.164



Сковороды Metos Futura HD оборудованы водопроводным краном. Ручной душ в качестве опции.



Модель Metos Futura HD 100 оснащена одной жарочной зоной, модели HD 150 и HD 200 – двумя жарочными зонами.



Сбалансированная и изолированная крышка легко открывается. Двойные стенки обеспечивают хорошую изоляцию.



Metos IoLiving – всесторонняя система автоматического мониторинга

IoLiving

- *недорогая, простая в установке и обслуживании*
- *не требует установки ПО (сервис облачных вычислений)*
- *один телефон/планшет передает данные с 30 датчиков*
- *доступ к данным с любого браузера*
- *ежедневные, еженедельные и месячные отчеты*
- *тревожные сообщения*
- *коллективное использование отчетов*
- *возможность предоставления права доступа, например, врачу*
- *электронный, с автоматическим мониторингом и обновлением архив, с возможностью доступа к данным в любое время*

Metos ioLiving – беспроводная, простая в обращении и быстро реализуемая система температурного мониторинга, обеспечивающая быстрое и качественное приготовление пищи.

Датчики системы Metos ioLiving снимают данные по температуре в режиме реального времени и затем передают их через технологию Bluetooth на мобильные телефоны или планшеты Android. Затем все данные поступают в оперативную службу online, поддерживающую все браузеры.

С помощью Metos ioLiving можно контролировать данные об условиях окружающей среды в различных точках измерения по интернету, где бы вы не находились. Фактор человеческой ошибки при вводе данных устраняется, вследствие чего людские ресурсы можно использовать более продуктивно для выполнения других обязанностей. Если температура продукта выходит за допустимые нормы, то на телефон или электронную почту отсылается тревожное сообщение. Система обеспечивает полный сбор и плавную передачу информации другим пользователям без особых усилий.

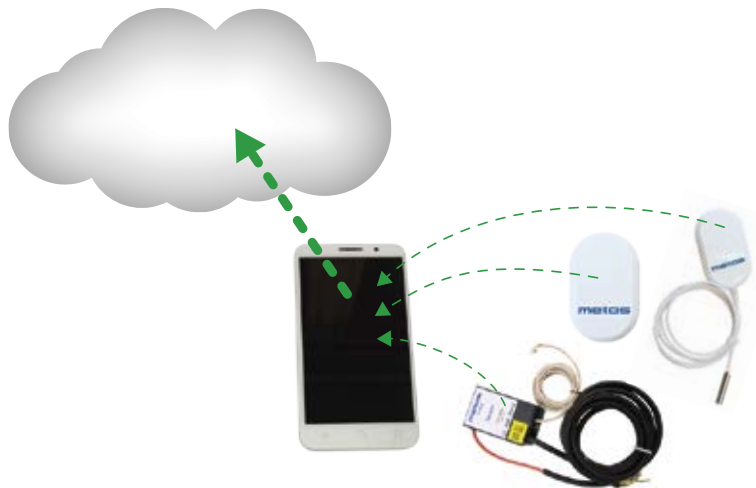


Metos IoLiving LoRa Connector



IoLiving

- **автоматический мониторинг температуры:** морозильники, холодильные камеры, посудомоечные машины, витрины, тележки для раздачи, транспортировка пищи, духовки, варочные котлы и т. д.
- **мониторинг температуры и хранения:** прием товаров, обслуживание и т. д.
- **мониторинг температуры в режиме реального времени во время транспортировки**
- **контрольный список для ручного контроля**

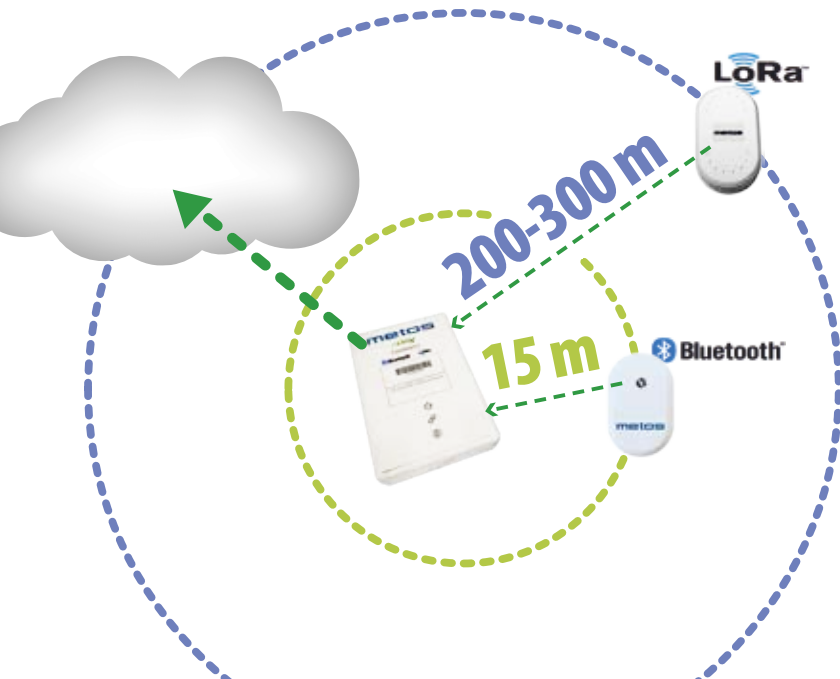


На вкладке приведены данные измерения температуры в режиме реального времени и хронология изменения температуры. Контрольные списки легко создаются и модифицируются при необходимости. Имеется функция напоминания о регулярных проверках. Отчеты можно просматривать на ежедневной, еженедельной и ежемесячной основе. В настройках можно редактировать названия, значения калибровки и пороговые величины для тревожных сообщений измерительных приборов. В аккаунте пользователя можно редактировать личную информацию и предоставлять право на просмотр данных другим лицам.

С помощью Metos IoLiving можно контролировать данные об условиях окружающей среды в различных точках измерения по интернету, где бы вы не находились. Фактор человеческой ошибки при вводе данных устраняется, вследствие чего людские ресурсы можно использовать более продуктивно для выполнения других обязанностей. Если температура продукта выходит за допустимые нормы, то на телефон или электронную почту отсылается тревожное сообщение. Система обеспечивает полный сбор и плавную передачу информации другим пользователям без особых усилий.



Первая страница Web-сервиса



"LoRa" означает дистанционный (Long Range) и представляет собой радиотехнологию для генерирования сигналов повышенной мощности. Радиус передачи данных 200-300 м. Считыватель Metos IoLiving Connector предназначен для передачи собранных данных на Web-сервис. Считыватель IoLiving Connector может также передавать данные с датчиков Bluetooth.

Датчики Bluetooth используются для передачи данных по технологии Bluetooth. Данные передаются на Web-сервис через устройства, работающие на платформе Android, или через считыватель IoLiving Connector. Радиус передачи макс. 15 метров.

Bluetooth

Датчики Bluetooth используются для передачи данных. Радиус передачи - макс. 15 метров.

Metos IoLiving T – небольшой водостойкий датчик в виде «кнопки» для контроля температуры, например, в витринах или транспорте (холодный/теплый). Температурный диапазон -25°C...+60°C. Тип батареи CR2032.

Metos IoLiving H - небольшой датчик в виде «кнопки» для мониторинга температуры и относительной влажности на кухне. Температурный диапазон 25°C...+60°C, диапазон измерения относительной влажности 20%...80%. Тип батареи CR2450.

Датчик **Metos IoLiving TC** изготовлен специально для морозильников, например, витрин для мороженого. Температурный диапазон -30°C...+60°C. Тип батареи CR2450.

Датчик **Metos IoLiving E** пригоден, в частности, для контроля температуры охлаждаемых столов, холодильников и морозильников. Датчик позволяет измерять температуру, например, внутри охлаждаемого стола и снаружи. Диапазон измерения внутренней температуры (измерительный конец) -30°C...+110°C, а наружной (корпус датчика) -25°C...+60°C. Тип батареи CR2450.

Датчик **Metos IoLiving E+** подходит для контроля температуры теплой пищи. Он позволяет активировать тревожные сообщения и мониторинг автоматического быстрого охлаждения. Диапазон измерения игольчатого конца датчика -0°C...+200°C, а корпус датчика (для наружной температуры) -25°C...+60°C. Тип батареи CR2450.

Датчик **Metos IoLiving I** годится для измерения температуры продуктов на обеденном столе, при приемке товара и т.п. Приложение Metos IoLiving Sample, используемое в телефонах на платформе Android, позволяет сохранить данные, касающиеся температуры, измерителя, целевого названия, а также все комментарии прямо на сервере.

Датчик **Metos IoLiving DW** предназначен для мониторинга температуры воды в посудомоечных машинах. Один и тот же датчик для измерения температуры воды для мойки и воды для конечного ополаскивания.

Датчик **Metos IoLiving KE** предназначен для варочных котлов Metos Proveno 2G. Помимо температурных данных, датчик передает данные о вкл/выкл нагрева, охлаждения и перемешивания. Заводская опция, может быть установлен на уже поставленные котлы, подготовленные для системы HACCP.

Считыватель **Metos IoLiving Connector** передает полученные данные со всех датчиков Metos IoLiving, находящихся в пределах досягаемости, на облако. Устройство может одновременно считывать данные с более, чем 100 датчиков.

Metos IoLiving Gateway - готовый к использованию телефон для приложений автоматического мониторинга Metos IoLiving (услуга подключения данных заказывается отдельно). Данные, полученные датчиками Metos IoLiving (за исключением датчика IoLiving I), можно просматривать в приложении IoLiving. Кроме того, приложение IoLiving позволяет управлять настройками. Приложение Sample разработано для хранения температурных проб, собранных датчиком Metos IoLiving I (игольчатый датчик).

LoRa

Датчики LoRa для передачи данных используют радиотехнологию. Радиус действия 200-300 метров.

Датчик Metos IoLiving TC LoRa изготовлен специально для морозильников, например, витрин для мороженого. Температурный диапазон -30°C...+60°C. Тип батареи 2xAAA Lithium.

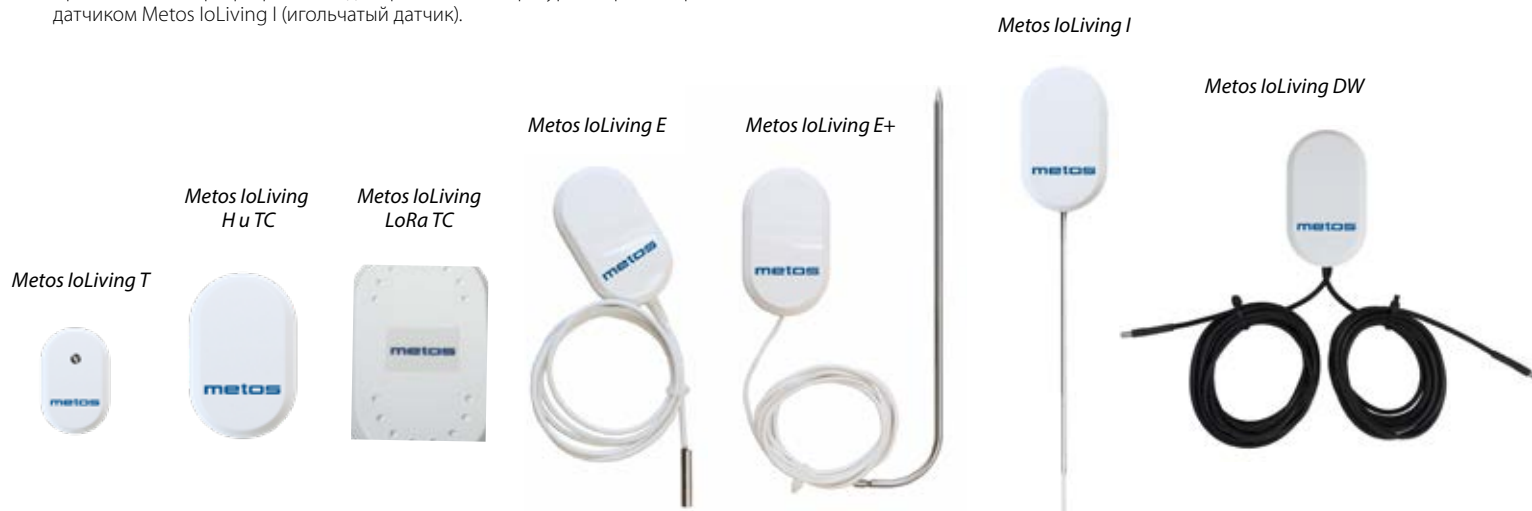
Датчик Metos IoLiving E LoRa пригоден, в частности, для контроля температуры холодильных столов, холодильников и морозильников. Датчик позволяет измерять температуру, например, внутри холодильного стола и снаружи. Диапазон измерения внутренней температуры (измерительный конец датчика) -30°C...+110°C, а наружной (корпус датчика) -25°C...+60°C. Тип батареи 2xAAA Lithium.

Датчик Metos IoLiving DW LoRa предназначен для мониторинга температуры воды в посудомоечных машинах. Один и тот же датчик для измерения температуры воды для мойки и воды для конечного ополаскивания. Тип батареи 2xAAA Lithium.

Считыватель LoRa Connector предназначен для передачи собранных со всех датчиков данных. Датчики Bluetooth могут передавать данные на расстоянии 15 м от считывателя LoRa Connector. Радиус передачи информации датчиков LoRa 200-300 м внутри здания.

Датчику Metos IoLiving Bluetooth	Код
Metos IoLiving T	4008000
Metos IoLiving H	4008001
Metos IoLiving TC	4008022
Metos IoLiving E	4008002
Metos IoLiving E+	4008003
Metos IoLiving I	4008004
Metos IoLiving DW	4008005
Metos IoLiving KE	4008006
Metos IoLiving Gateway base station	4008011
Metos IoLiving Connector	4008021

Датчику Metos IoLiving LoRa	Код
Metos IoLiving E LoRa	4008023
Metos IoLiving DW LoRa	4008024
Metos IoLiving TC LoRa	4008025
Metos IoLiving LoRa Connector	4008026





ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS

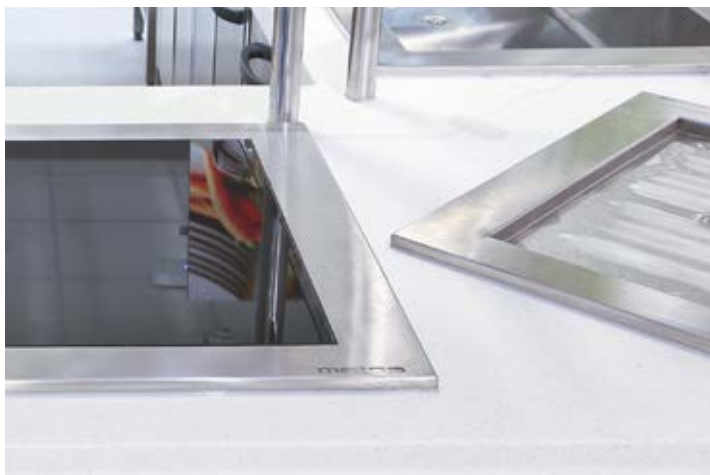


Встраиваемое оборудование Metos дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя линию по вполне приемлемой цене. Основная идея – создать индивидуальную раздаточную линию, используя стандартные модули.

Коллекция встраиваемого оборудования Metos включает в себя весь спектр оборудования для раздачи. Модули могут быть встроены в декоративные элементы самой

разной конструкции. Коллекция включает в себя модули для раздачи холодной пищи, горячей пищи, в том числе и первых блюд, а также раздатчики тарелок, кассет и подносов.

Пользователь имеет возможность приобрести только модули встраиваемого оборудования, а декоративный дизайн выполнить самостоятельно. В этом случае Metos предоставляет полную техническую информацию об установке и подключении модулей. Это гарантирует правильность подключения и долгий срок службы раздаточных линий. Также Metos может выполнить раздаточную линию полностью «под ключ».



Кромки модулей могут выступать над поверхностью стола



...или могут устанавливаться заподлицо с поверхностью

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS



Для раздачи горячей пищи предлагаются мармиты, керамические плитки и погружаемые котлы для супа. Мармитные ванны (глубина 160 мм) и керамические плитки поставляются размером от 1 GN1/1 до 3 GN1/1. При необходимости мармиты могут быть изготовлены с ванной глубиной 210мм. И мармиты, и керамические плитки могут быть оснащены верхней полкой либо с освещением, либо с галотермической лампой. Особенно



Metos предлагает три стандартные варианта верхних полок для встраиваемого оборудования: Nova и Proff.

Для раздачи холодной пищи Metos предлагает следующее : охлаждаемые ванны, морозильные столешницы и ванны для ледяной крошки. Охлаждаемые ванны и морозильные столешницы оснащены мощными холодильными агрегатами. Эти модули также могут быть поставлены в исполнении для подключения к центральному агрегату. Ванны для ледяной крошки поставляются без агрегата. Благодаря хорошей изоляции ванн лед не тает в течение обычного времени раздачи предприятия питания. Все модули изготавливаются размером от 1 GN1/1 до 4 GN1/1. Глубина ванн 160мм, глубина морозильной столешницы 20мм.



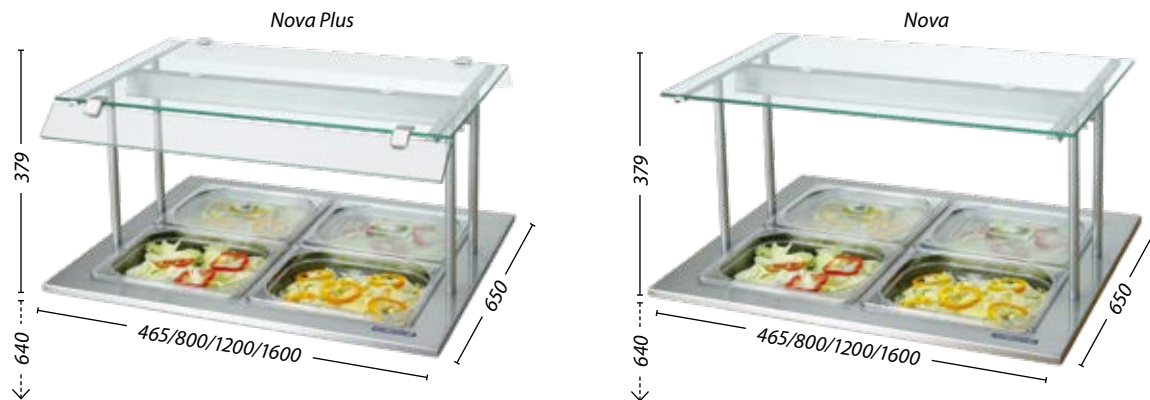
Для раздачи чистой воды предлагается встраиваемый водораздатчик, который может быть оснащен холодильным агрегатом. Кран предлагается либо механический, либо электронный. Использование электронного крана гарантирует высокую степень гигиеничности, так как клиент не касается крана ни руками, ни стаканом.

Коллекция встраиваемого оборудования Metos включает в себя также многочисленные дополнительные принадлежности. Предлагаются тарелкораздатчики для тарелок трех различных диаметров, нейтральные и с подогревом. Тарелкораздатчики, раздатчики кассет и подносов предлагаются высотой 750 или 900 мм. Также предлагается доска для резки хлеба с поддоном для крошек.

рекомендуется дополнять термолампой керамические плитки, для дополнительного подогрева пищи сверху. Продукты, освещенные термолампой выглядят особенно привлекательно. Подогреваемый раздатчик для суповых чашек можно разместить рядом со встраиваемым котлом для супа, что гарантирует правильную температуру при раздаче. Вместе эти два модуля образуют законченную секцию для раздачи первых блюд.



ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS



Охлаждаемые ванны LED	NOVA PLUS	NOVA	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CB 450	4322041	4138741	0,43 кВт 10А	420x575
D-I CB 800	4322043	4138743	0,43 кВт 10А	750x575
D-I CB 1200	4322045	4138745	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I CB 1600	4322047	4138747	0,43 кВт 10А	1550x575
Ванны для льда LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CIB 450	4322049	4138749	0,03 кВт 10А	420x575
D-I CIB 800	4322051	4138751	0,03 кВт 10А	750x575
D-I CIB 1200	4322053	4138753	0,03 кВт 10А	1150x575
D-I CIB 1600	4322055	4138755	0,03 кВт 10А	1550x575
Повышение GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильные столешницы LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I FrP 450	4322057	4138757	0,43 кВт 10А	420x575
D-I FrP 800	4322059	4138759	0,43 кВт 10А	750x575
D-I FrP 1200	4322061	4138761	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I FrP 1600	4322063	4138763	0,43 кВт 10А	1550x575
Мармиты LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 LED	4322065	4138765	1,8 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 LED	4322067	4138767	1,8 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 LED	4322069	4138769	1,8 кВт 16А	1150x575
Керамические плитки LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 LED	4322071	4138771	0,3 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 LED	4322073	4138773	0,5 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 LED	4322075	4138775	0,9 кВт 16А	1150x575
Мармиты галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 H	4322076	4138776	2,0 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 H	4322078	4138778	2,2 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 H	4322080	4138780	2,4 кВт 16А	1150x575
Керамические плиты галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 H	4322082	4138782	0,5 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 H	4322084	4138784	0,9 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 H	4322086	4138786	1,5 кВт 16А	1150x575
Верхняя полка LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	
450-L	4321985	4138691	0,03 кВт 10А	
800-L	4321987	4138693	0,03 кВт 10А	
1200-L	4321989	4138695	0,03 кВт 10А	
1600-L	4321991	4138697	0,03 кВт 10А	
Верхняя полка галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	
450-H	4321998	4138698	0,2 кВт 10А	
800-H	4321996	4138696	0,4 кВт 10А	
1200-H	4322006	4138706	0,6 кВт 10А	

Пластиковая защита для кромки козырька	Код	Габариты мм
Nova Plus 450	4308966	450
Nova Plus 800	4308968	800
Nova Plus 1200	4308970	1200
Nova Plus 1600	4308972	1600

Пластиковая защита для гигиенического стеклянного козырька	Код	Габариты мм
Nova Plus 450	4308967	450
Nova Plus 800	4308969	800
Nova Plus 1200	4308971	1200
Nova Plus 1600	4308973	1600

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS



Охлаждаемые ванны LED	SKY	PROFF	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CB 450	4322116	—	0,43 кВт 10А	420x575
D-I CB 800	4322118	4138854	0,43 кВт 10А	750x575
D-I CB 1200	4322120	4138856	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I CB 1600	4322122	4138858	0,43 кВт 10А	1550x575
Ванны для льда LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CIB 450	4322124	—	0,03 кВт 10А	420x575
D-I CIB 800	4322126	4138862	0,03 кВт 10А	750x575
D-I CIB 1200	4322128	4138864	0,03 кВт 10А	1150x575
D-I CIB 1600	4322130	4138866	0,03 кВт 10А	1550x575
Повышение GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильные столешницы LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I FrP 450	4322132	—	0,43 кВт 10А	420x575
D-I FrP 800	4322134	4138870	0,43 кВт 10А	750x575
D-I FrP 1200	4322136	4138872	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I FrP 1600	4322138	4138874	0,43 кВт 10А	1550x575
Мармиты LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 LED	—	—	1,8 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 LED	—	4138878	1,8 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 LED	—	4138880	1,8 кВт 16А	1150x575
Керамические плитки LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 LED	—	—	0,3 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 LED	—	4138884	0,5 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 LED	—	4138886	0,9 кВт 16А	1150x575
Мармиты с галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 H	4322140	—	2,0 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 H	4322142	4138902	2,2 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 H	4322144	4138904	2,4 кВт 16А	1150x575
Керамические плиты с галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 H	4322146	—	0,5 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 H	4322148	4138908	0,9 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 H	4322150	4138910	1,5 кВт 16А	1150x575
Верхняя полка LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	
450-L	4322108	—	0,03 кВт 10А	
800-L	4322110	4138916	0,03 кВт 10А	
1200-L	4322112	4138918	0,03 кВт 10А	
1600-L	4322114	4138740	0,03 кВт 10А	
Верхняя полка галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	
450-H	4322098	—	0,2 кВт 10А	
800-H	4322100	4138926	0,4 кВт 10А	
1200-H	4322102	4138928	0,6 кВт 10А	

Аксессуары SKY	Код	
Концевое стекло SKY	4321724	для модуля D-I
Концевое стекло SKY	4321718	только для верхней части

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ



Охлаждаемые ванны	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CB 450	4138646	465x650x640	420x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 800	4138656	800x650x640	750x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 1200	4138666	1200x650x640	1150x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 1600	4138674	1600x650x640	1550x575	0,4 кВт 10А



Ванны для льда	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CIB 450	4138650	465x650x230	420x575	—
D-I CIB 800	4138660	800x650x230	750x575	—
D-I CIB 1200	4138670	1200x650x230	1150x575	—
D-I CIB 1600	4138678	1600x650x230	1550x575	—
Повышение	4136845	500x300x50		



Морозильные столешницы	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I FrP 450	4138648	465x650x500	420x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 800	4138658	800x650x500	750x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 1200	4138668	1200x650x500	1150x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 1600	4138676	1600x650x500	1550x575	0,4 кВт 10А



Мармиты	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I BM 450	4138644	465x650x355	315x550	1,8 кВт 16А
D-I BM 800	4138654	800x650x355	650x550	1,8 кВт 16А
D-I BM 1200	4138664	1200x650x355	1050x550	1,8 кВт 16А



Керамические плитки	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CPL 450	4138652	465x650x355	315x550	0,3 кВт 16А
D-I CPL 800	4138662	800x650x355	650x550	0,5 кВт 16А
D-I CPL 1200	4138672	1200x650x355	1050x550	0,9 кВт 16А



Встроенный раздатчик для супа	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I раздатчик супа 10 литров	4138930	Ø312 x 323	Ø274	0,4 кВт 10А
Внутренняя емкость 10 литров	4138933			
Крышка емкости для супа	4138934			

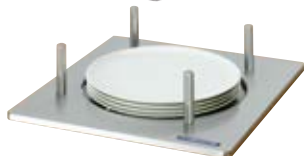


Раздатчик суповых чашек*	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I SBD 300x300	4138932	380 x 340 x 680	365 x 305	0,5 кВт 10А

* Внутренние габариты раздатчика суповых чашек 300*300*680 мм



ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS БЕЗ ВЕРХНЕЙ ПОЛКИ



Тарелкоподогреватели, диам.270	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I PDW 2x270 подогреваемый	4138944	400x650x720	382x585	0,7 кВт 10А
D-I PD 2x270 нейтральный	4138940	400x650x635	382x585	—
D-I PDW 2x270- 750 подогреваемый	4138946	400x650x570	382x585	0,7 кВт 10А
D-I PD 2x270- 750 нейтральный	4138942	400x650x484	382x585	—

Тарелкоподогреватели, диам.320	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I LPDW 320 подогреваемый	4138950	400x650x720	382x585	0,7 кВт 10А
D-I LPD 320 нейтральный	4138948	400x650x635	382x585	—

Тарелкоподогреватели, диам.320	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I LPDW-S 320 подогреваемый	4138954	420x420x720	382x382	0,7 кВт 10А
D-I LPD-S 320 нейтральный	4138952	420x420x635	382x382	—

Регулирующие шпильки	Код	Габариты мм	
Регулирующие шпильки / 900	4203972		
Регулирующие шпильки / 750	4203970		
Крышка 270	4203966	288x288x55	для цилиндра 1 x 270
Крышка 320	4203968	360x360x55	для цилиндра 1 x 320

Раздатчики кассет	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм
D-I BD-900	4138553	590x590x650	570x570
D-I BD-750	4138555	590x590x550	570x570

Раздатчики подносов	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм
D-I TD 900	4138578	424x524x650	404x504
D-I TD 750	4138580	424x524x550	404x504

Раздатчики воды	Код	Габариты основания	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
Охлаждаемые односторонние				
D-I WD механич.кран	4213325	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E электронный кран	4213327	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
Охлаждаемые двусторонние				
D-I WD-2 механич.кран	4213341	330x640	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E-2 электронный кран	4213342	330x640	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
Нейтральные односторонние				
D-I WD-N механич.кран	4213329	330x400	См.монтажный чертеж	—
D-I WD-EN электронный кран	4213331	330x400	См.монтажный чертеж	0,1 кВт
Нейтральные двусторонние				
D-I WD-N-2 механич.кран	4213343	330x640	См.монтажный чертеж	—
D-I WD-EN-2 электронный кран	4213344	330x640	См.монтажный чертеж	0,1 кВт
Фильтр	4213335			

Раздатчик содовой воды	Код	Каппен коко	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
Охлаждаемые двусторонние				
D-I WD-M Сода механич.кран	4213348	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E Сода электронный кран	4213346	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А

Бутылки с газом для раздатчиков содовой воды в комплектацию не входят.
Требуются заключение отдельного соглашения с поставщиком газа.

Доска для резки хлеба с поддоном для крошек	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм
D-I Доска для резки хлеба	4138714	500x285x20	447x232

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS NOVA



На рисунке показаны: модули с закругленными с обеих сторон настольными поверхностями, тарелкоподатчик, водяная баня 800 мм, охлаждаемая ванна 1200 мм и водораздатчик. Нижний облицовочный пояс поставляется из нержавеющей стали как дополнительное оборудование.



Стандартная верхняя полка выполнена из закаленного стекла. Модули с подогревом оборудованы лампой или галотермическим нагревателем.



Ванны всех модулей Nova имеют бесшовную конструкцию и закругленные края для их более удобной очистки.



Ламинированные панели легко заменяются.

Коллекция Metos Nova включает секции для самообслуживания на колесах. Все колеса имеют блокировку, что позволяет прочно удерживать модуль на одном месте. В зависимости от запросов потребителей, секции могут использоваться как по отдельности, так и в сочетании, образуя линию самообслуживания.

Вместо стандартных ламинированных модулей в концах сервировочной линии могут использоваться другие разнообразные приспособления и конструкции. Эти конструкции могут использоваться, например, для раздачи разноев, в качестве декоративных объектов, либо просто для элегантного завершения сервировочной линии. В коллекцию входит как обычное раздаточное оборудование, так и специальные устройства, например прилавки для кассира. Благодаря модульной конструкции открывается отличная возможность компоновки индивидуальных раздаточных линий по заказу.

Угловые модули Nova L-образной формы позволяют размещать сервировочные линии вдоль стены или в середине рабочей зоны. Стандартный угловой модуль выполнен в качестве нейтрального блока и оснащен шкафом и поверхностью из нержавеющей стали. Модуль может использоваться, например, в качестве стола для нарезки хлеба. Используя различную конфигурацию, в базовом угловом модуле можно разместить встраиваемое оборудование для горячей и холодной раздачи. Кроме того, модуль может использоваться для различных раздатчиков (водораздатчики, тарелкоподатчики итд.)

Модули оборудованы откидными полками для подносов. Стандартная ширина полок для подносов составляет 250 мм. За дополнительную плату можно заказать полки для подносов из дерева. Верхняя часть модулей выполнена из закаленного стекла и имеет подсветку. Модули с подогревом могут оснащаться галотермическими нагревателями, обеспечивающими как подсветку, так и и подогрев пищи сверху, поддерживая ее в пригодном состоянии в течение довольно продолжительного времени. Стандартная высота модулей – 900 мм и 750 мм. Стандартная глубина охлаждаемой ванны и водяной бани составляет 160 мм.

Стандартные цвета ламината – серый, белила, под дуб или под березу. Другие цвета и материалы – по заказу. В качестве дополнительного оборудования для всех модулей предлагается цоколь из нержавеющей стали. Каждая секция поставляется в комплекте с соединительным устройством, позволяющим соединять две секции под направляющими для подносов.

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS NOVA

Стандартные цвета Nova



Серый
F7912

белита
F1040

Дуб
F2510

Береза
F7921

- четыре стандартных цвета, другие цвета по заказу
- модули высотой 750мм или 900мм
- верхняя полка из закаленного стекла с освещением
- Направляющие (250 мм) из н/стали для подносов в качестве стандарта.



Охлаждаемая ванна Nova 1200.

Модули с верхней полкой

	Стандарт. высота	Низкие, высота	Габариты, мм	Эл.подключение
Охлаждаемая ванна Nova LED	1280/900 мм	1130/750 мм		
CB 450 LED	4318799	4319999	465x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
CB 800 LED	4318801	4319001	800x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
CB 1200 LED	4318803	4319003	1200x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
CB 1600 LED	4318805	4319005	1600x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А

Мармит Nova с галотермической лампой

BM 450 H	4318810	4319010	465x650/1150	230В 1N~ 2,0 кВт 16А
BM 800 H	4318826	4319026	800x650/1150	230В 1N~ 2,2 кВт 16А
BM 1200 H	4318850	4319050	1200x650/1150	230В 1N~ 2,4 кВт 16А

Мармит Nova с освещением LED

BM 450 LED	4318807	4319007	465x650/1150	230В 1N~ 1,0 кВт 16А
BM 800 LED	4318837	4319037	800x650/1150	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
BM 1200 LED	4318847	4319047	1200x650/1150	230В 1N~ 2,25 кВт 16А

Нейтральный модуль Nova с верхней полкой LED

N 450 LED	4318811	4319011	465x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
N 800 LED	4318813	4319013	800x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
N 1200 LED	4318815	4319015	1200x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
N 1600 LED	4318817	4319017	1600x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А

Ванны для льда Nova LED

CIB 450 LED	4318825	4319025	465x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
CIB 800 LED	4318819	4319019	800x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
CIB 1200 LED	4318821	4319021	1200x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А
CIB 1600 LED	4318823	4319023	1600x650/1150	230В 1N~ 0,03 кВт 10А

Керамические плитки Nova с галотермической лампой

CPL 450 H	4318812	4319012	465x650/1150	230В 1N~ 0,75 кВт 16А
CPL 800 H	4318828	4319028	800x650/1150	230В 1N~ 1,45 кВт 16А
CPL 1200 H	4318852	4319052	1200x650/1150	230В 1N~ 2,15 кВт 16А

Керамические плитки Nova с освещением LED

CPL 450 LED	4318809	4319009	465x650/1150	230В 1N~ 0,75 кВт 16А
CPL 800 LED	4318839	4319039	800x650/1150	230В 1N~ 1,45 кВт 16А
CPL 1200 LED	4318849	4319049	1200x650/1150	230В 1N~ 2,15 кВт 16А

Морозильные столешницы Nova LED

FrP 450 LED	4318829	4319029	465x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
FrP 800 LED	4318831	4319031	800x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
FrP 1200 LED	4318833	4319033	1200x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А
FrP 1600 LED	4318835	4319035	1600x650/1150	230В 1N~ 0,43 кВт 10А



Охлаждаемая ванна Nova 800.



Мармит Nova 800.

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS NOVA

Модули без верхней полки	Стандарт. высота	Низкие, высота	Габариты, мм	Эл.подключение
Нейтральный модуль Nova	900мм	750мм		
SB 450	4318920	4319114	465x650/1150	
SB 800	4318922	4319116	800x650/1150	
SB 1200	4318924	4319118	1200x650/1150	
SB 1600	4318925	4319119	1600x650/1150	
Тарелкораздатчик подогреваемый Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	Эл.подключение
PDW 2x270	4318876	4319076	465x650/1150	230В 1~ 0,7 кВт 10 А
Тарелкораздатчик нейтральный Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	
PD 2x270	4318874	4319074	465x650/1150	

Прилавок для кассы Nova	900мм	Габариты, мм
Прилавок для кассы двусторонний	4308910	1200x900/1400
Вставка для прилавка для кассы NU	4308912	250x900
Прилавок для кассы односторонний	4308908	800x650/900

Завершающий модуль Nova	900мм	750мм	Габариты, мм
Завершающий модуль для подносов 1 TM1	4308926	4309120	380x1150
Завершающий модуль для подносов 2 TM2	4308928	4309122	600x1150
Завершающий модуль для подносов 2, односторонний TM2-1	4308930		600x900
Завершающая плита 1150	4308932	4309124	20x1150
Завершающий модуль с полками ShM	4308934	4309126	250x1150
Завершающий закругленный модуль CM	4308936	4309128	250x1150

Угловой модуль Nova	900мм	750мм	Габариты, мм
Нейтральный модуль с поверхностью из н/стали	4319220	4319222	1150x1150

	Стандарт. высота	Габариты, мм
Раздатчик воды Nova	900мм	
Раздатчик воды WD, двусторонний, охлаждаемый	4318878	465x650/1150
Раздатчик воды WD-N, двусторонний, нейтральный	4318880	465x650/1150



Тарелкораздатчик Nova.



Раздатчик воды Nova



Нейтральный угловой модуль Nova с гладкой поверхностью из нержавеющей стали. Угловые модули Nova могут комплектоваться различным встраиваемым раздаточным оборудованием шириной 400 (охлаждаемой ванной, ванной для льда, морозильной столешницей, водяной ванной, керамическими плитками, тарелкораздатчиком, водораздатчиком или раздатчиком кассет).



Угловой модуль Nova.

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS NOVA



Завершающий модуль с полками ShM



Завершающий модуль для подносов 1 TM1



Завершающий модуль для подносов 2 TM2



Завершающая плита 1150.

СЕКЦИИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS NOVA



Прилавок для кассы,
двусторонний.

Вставка для прилавка
для кассы NU.

Закругленный конечный
модуль CM.

Принадлежности Nova

	Код	
Защита для кассового аппарата	4308962	270x620x300
Коробка для приборов	4308980	285x160x100
Соединительная деталь для соединения модулей друг с другом	4308798	
Система заполнения мармита водой	4309100	заказывается вместе с мармитом
Крышка GN1/1	4136848	для ванны
Крышка GN2/1	4136847	для ванны
Крышка GN3/1	4136846	для ванны
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-100	4136845	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-50	4136806	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-100	4136813	
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-50	4136838	
Кабельный канал 450 мм	4309104	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 800 мм	4309106	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1200 мм	4309107	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1600 мм	4309108	в нижней части раздаточной линии
Крышка	4309102	внутри шкафа



Цоколь Nova из нерж. стали

	Код
Цоколь из нерж.стали 450	4308938
Цоколь из нерж.стали 800	4308940
Цоколь из нерж.стали 1200	4308942
Цоколь из нерж.стали 1600	4308944
Цоколь для модуля для подносов 1	4308946
Цоколь для модуля для подносов 2	4308948
Цоколь для модуля с полками	4308950
Цоколь для двустороннего прилавка для кассы	4308952
Цоколь для вставки прилавка для кассы	4308954
Цоколи из н/стали для углового модуля	4308956



Коробка для приборов.



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом.



Все тележки имеют откидывающиеся полки для подносов с обеих сторон



Тележки для обслуживания Metos Corona снабжены колесами и предназначены для линии самообслуживания. Тележки можно использовать по отдельности или комплектовать в линию самообслуживания в соответствии с потребностями клиента. Тележки оснащены новыми гибкими боковыми панелями, конструкция которых позволяет снимать и заменять панели.

Материалом для стандартных боковых панелей служит меламиновый лист. Стандартными цветами являются имитация под березу или вишню, а также серый и красный цвет. Также могут быть предложены другие цвета и материалы.

Все тележки имеют с обеих сторон откидывающиеся полки для подносов шириной 250 мм. Стандартная глубина охлаждаемой и подогреваемой ванн тележек для обслуживания составляет 160 мм. Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом. Стандартная верхняя часть тележек Corona может быть заменена стандартной верхней полкой Proff. Верхняя часть подогреваемых тележек может быть дополнена галогеновым нагревателем (дополнительно).

Тарелкораздатчик Corona вмещает приблизительно 140 тарелок диаметром максимум 270 мм. Высота оборудования либо 900 мм, либо 750 мм. Легко катящиеся колеса, два из них с блокировкой. С помощью соединительного элемента (дополнительный заказ, код 4308798) возможно соединять тележки друг с другом.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Подогреваемая тележка с верхней частью.



Охлаждаемая тележка Corona с верхней частью. Большой выбор цветов. Показанные на рисунке боковые панели из меламина имеют красный цвет.

Стандартные цвета Corona



Бук Меламин Светлый дуб Меламин Серый Меламин Красный Меламин

- выбор стандартной расцветки – имитация под березу или вишню, а также серый или красный цвет
- высота 900 или 750 мм
- верхняя часть с освещением и стеклянной выпуклой защитной полкой

	Стандарт. высота	Низкие, высота	Габариты мм	Эл.подключение
Охлаждаемые тележки с верхней частью	1310/900	1160/750		
CBUS 800	4309802	4309806	800x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
CBUS 1200	4309810	4309814	1200x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
Охлаждаемые тележки без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
CB 800	4309804	4309808	800x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
CB 1200	4309812	4309816	1200x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
Тележки-мармиты с верхней частью	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
BMUS 800	4309818	4309822	800x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 16 А
BMUS 1200	4309826	4309830	1200x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 16 А
Тележки-мармиты без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
BM 800	4309820	4309824	800x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 10 А
BM 1200	4309828	4309832	1200x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 10 А
Нейтральные тележки с верхней частью	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
N 800	4309842	4309844	800x650/1150	230В1~ 18 Вт 10 А
N 1200	4309846	4309848	1200x650/1150	230В1~ 30 Вт 10 А
Нейтральные тележки без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	
SB 800	4309834	4309836	800x650/1150	
SB 1200	4309838	4309840	1200x650/1150	
Принадлежности	Код			
Галотермический нагреватель	4309860	для верхней части подогреваемых тележек		
Соединительная деталь	4308798	для соединения модулей друг с другом		
Кабельный канал 800	4309106	в нижней части раздаточной линии		
Кабельный канал 1200	4309107	в нижней части раздаточной линии		



Нейтральная тележка для обслуживания может использоваться, например, для раздачи хлеба. Возможен вариант с верхней частью.



Крепежный элемент для соединения модулей.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ METOS CORONA



Механический двухсторонний раздатчик воды

	Стандарт. высота 900/1140	Низкие, высота 750/990	Габариты мм	Эл.подключение
Водоохладитель-раздатчик охлаждаемые				
500 WD	4309870	4309886	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-2	4309874	4309890	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-E	4309872	4309888	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-E-2	4309876	4309892	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
Водоохладитель-раздатчик нейтральные	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
500 WD-N	4309878	4309894	500x650/1150	
500 WD-EN	4309880	4309896	500x650/1150	230В1~ 0,1 кВт 10А
500 WD-N-2	4309882	4309898	500x650/1150	
500 WD-EN-2	4309884	4309899	500x650/1150	230В1~ 0,1 кВт 10А



Надежный и эффективный холодильник



Раздатчики воды Corona оборудованы одним или двумя кранами. Доступны два вида кранов - механический или электронный (Е). В верхней части имеется раздатчик стаканов и раковина со сливом воды.



Нейтральные и подогреваемые тарелко-раздатчики. Вместимость примерно 140 тарелок, макс.диаметр 270 мм.

	Стандарт. высота 900/1140	Низкие, высота 750/990	Габариты мм	Эл.подключение
Подогреваемый тарелко-раздатчик				
PDW 500	4309850	4309854	500x650/1150	230В1~ 0,7 кВт 10 А
Нейтральный тарелко-раздатчик	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	
PD 500N	4309852	4309856	500x650/1150	

БУФЕТНАЯ ТЕЛЕЖКА METOS ДЛЯ СВЕЖИХ САЛАТОВ



Богатый выбор, эффективное освещение и правильно выбранная температура

Салат-бары для самообслуживания стремительно набирают популярность. Буфетная тележка Metos для свежих салатов – идеальное решение для магазинов, кафе, ресторанов и столовых.

Ванна тележки оборудована эффективной вентилируемой системой охлаждения. Температурный диапазон поддерживается в пределах +2...+6°C. Легкие двери по обеим сторонам оснащены пневматическими пружинами и легко открываются. Защитный колпак запирается в горизонтальном направлении и служит в качестве гигиенического экрана при обслуживании. Тележка оборудована встроенным и возбуждающим аппетит светодиодным освещением. Имеется широкий перечень торцевых полок. В стандартной поставке тележка отделана черной меламиновой панелью. По желанию клиента перед доставкой на тележку можно нанести его логотип или иные изображения.

Аксессуары

Торцевые полки для аксессуаров
Заказные боковые панели



Торцевая полка для салатных контейнеров 250 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 250 мм



Торцевая полка для салатных контейнеров 500 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм



Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм и весов

- рама из нержавеющей стали
- черные меламиновые панели
- двери по обеим сторонам
- колпак в качестве защитного экрана
- светодиодное освещение
- пневматические пружины на дверях
- электронное управление
- автоматическая разморозка
- разъемное подключение
- колеса с блокировкой
- разделительные перегородки 7 GN
- вентилируемая ванна (+2... +6°C)
- экономичное потребление
- вент.решетки с магнитным креплением
- водослив
- люк для технического обслуживания
- съемные панели

Metos Fresh	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. подключение
Буфетная тележка для салата 185	4316000	5x GN 1/1	1850x800x900/1160	230В1~1,6 кВт 10А

Аксессуары	Код	Вместимость	Габариты мм
Торцевая полка для салатных контейнеров 250 мм	4316006		250 мм
Торцевая полка для салатных контейнеров GN 250 мм	4316008	4x GN 1/6	250 мм
Торцевая полка для салатных контейнеров 500 мм	4316010		500 мм
Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм	4316018	8x GN 1/6	600 мм
Торцевая полка для гастроконтейнеров GN 600 мм и весов	4316014	4x GN 1/6	600 мм



ТЕРМОПЛИТКИ LL-600, LL-800 И LLM-800



LL-800

Термоплитка мощный источник тепла. Поверхность из прочной нержавеющей стали. Корпус из окрашенной обжигом стали. На резиновых ножках. На передней панели сигнальная лампочка и бесступенчатая регулировка температуры.

LLM-800 модель аналогичная LL-800 с дополнительным верхним нагревом инфракрасными лампами и прозрачным стеклянным ограждением.

Термоплитки	Код	Габариты мм	Эл. соединение
LL 600	2024045	300x600x115	230В1~ 0,5 кВт 10А
LL 800	2024044	800x600x115	230В1~ 1,0 кВт 10А
LLM-800	4182496	800x600x680	230В1~ 1,5 кВт 10А



LLM-800

ХОЛОДНЫЕ ПЛИТКИ

Холодная плитка применяется на раздаче для молока и сливок. Открываемая конструкция из нержавеющей стали. Источником холода является сменный холодильный элемент, который хранится в низкотемпературном шкафу.

Холодные плиты	Код	Габариты мм
250	4186719	250x150x60
Хол. элемент 250	4170194	
300	4186726	300x200x60
Хол. элемент 300	4170211	



Холодильные плиты

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ КОЗЫРЬКИ WING

Элегантный дизайн гигиенических козырьков WING придает буфету привлекательный вид и повышает гигиену. Мобильные гигиенические козырьки WING легко устанавливаются на модуль, стол или GN-ванны. Опора козырька выполнена из н/стали. Сам козырек изготовлен из закаленного стекла. От нижнего края стекла до поверхности стола - 330 мм. Предлагаются две модели длиной 800 и 1200 мм, куда вмещаются ванны GN2/1 или GN3/1. Глубина стекла в обеих моделях - 250 мм.

Козырек Wing	Код	Габариты в мм
Гигиенический козырек 800	4321246	780x345x330/436
Гигиенический козырек 1200	4321248	1180x345x330/436



Wing 800

ПОДСТАВКА ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК

Стильные и удобные подставки Metos для чашек и стаканов отлично подходят для всех видов чашек, стаканов и блюдец. Круглая подставка вмещает до 150 стаканов. Подставки отличаются высокой прочностью, а корпус подставок выполнен из нержавеющей стали. Полки из толстого, ударостойкого стекла оснащены поручнями. Круглые полки легко вращаются на подшипниках и регулируются по высоте. Диаметр полок 55, 50 и 45 см. Прямоугольные подставки снабжены регулировочными ножками.

Квадратная или прямоугольная подставка CUPPI выполнена из нержавеющей стали, или окрашена в белый (RAL 9003), или в черный цвет (RAL 9005). Модель оснащена четырьмя полками, расположенными на расстоянии 16 см друг от друга. Подставка оборудована регулируемыми ножками.



Прямоугольная подставка для стаканов и чашек

Подставка для стаканов и чашек	Код	Габариты мм
Подставка	2025319	Ø 550x600
Подставка для стаканов прямоугольная	4321234	650x450x410
CUPPI-I нержавеющая сталь	4321252	600x450x600
CUPPI-II нержавеющая сталь	4321250	600x600x600
CUPPI-I белый	4321256	600x450x600
CUPPI-II белый	4321254	600x600x600
CUPPI-I черный	4321260	600x450x600
CUPPI-II черный	4321258	600x600x600



Круглая подставка для стаканов и чашек



CUPPI-I белый



CUPPI-II нержавеющая сталь/s



CUPPI-I черный

ХОЛОДИЛЬНОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS PROFF



Холодильное и раздаточное оборудование Metos Proff специально разработано для того, чтобы удовлетворить запросы наших многочисленных клиентов. Оборудование Metos Proff удобно для пользователя, гигиенично, легкоочищаемо и оптимально совместимо с рабочими и моечными столами. Выбор столешниц чрезвычайно широк, что позволяет комплектовать именно Вашу кухню.

Столы могут быть дополнены ящиками для безалкогольных напитков, пива и вин. Также предлагаются нижние выдвижные ящики для посуды GN различной высоты для хранения различных пищевых ингредиентов. Телескопические направляющие можно вынуть для очистки без применения специальных инструментов. В нижних шкафах предлагается на выбор: промежуточная полка или направляющие. Дверцы шкафов закрываются автоматически. Мармиты оснащены электронным контролем

температуры. Прочные регулируемые ножки легко мыть. Все модули Proff могут быть заказаны с колесами.

Мощный холодильный агрегат модульного типа легко обслуживать и чистить. Надежности холодильного агрегата было уделено особое внимание. Диапазон температур $+2...+15^{\circ}\text{C}$. Хладагент R404A/R290 не содержит фреона. При необходимости оборудование Metos Proff может быть подсоединено к центральному холодильному агрегату.

Оборудование Metos Proff имеет закругленные углы и удобные стильные легкоочищаемые ручки. Такой же пластик используется при изготовлении ручек тележек Metos, которые заслужили самые хорошие отзывы наших клиентов. Внешний вид серии Metos Proff разработан известным промышленным дизайнером Йормо Веннола.



ХОЛОДИЛЬНОЕ И РАЗДАТОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ METOS PROFF



Обновленное уплотнение



Встроенная панель управления



Моечные столы



Саладетты



Охлаждаемые шкафы



Подогреваемый шкаф



Стол для пиццы



Ящики охлаждаемые/подогреваемые



Раздача



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ДЛЯ ПОСУДЫ GN

R290 Eco-Friendly

Холодильные столы Metos Proff NT с выдвижными ящиками для посуды GN. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

NT-800-GN3-MDU: 4 шт. ящиков для GN1/1-150
 NT-1200-GN3-GN3-MDU: 7 шт. ящиков для GN1/1-150
 NT-1200-GN4-GN4-MDU: 8 шт. ящиков для GN1/1-100 + 1 GN1/1-150
 NT-1600-GN3-GN3-GN3-MDU: 10 шт. ящиков для GN1/1-150
 NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MDU: 12 шт. ящиков для GN1/1-150
 Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.
 Хладагент R290. Посуда GN за доплату.



Стол Metos Proff NT-1200 для 9 шт. посуд GN1/1

Стол с ящиками	Код	Габариты мм	Энергоэффективность
NT-800-GN3-MDU	4334000	800x650x900	C
NT-1200-GN3-GN3-MDU	4334002	1200x650x900	C
NT-1200-GN4-GN4-MDU	4334004	1200x650x900	C
NT-1600-GN3-GN3-GN3-MDU	4334006	1600x650x900	C
NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MDU	4334008	2000x650x900	D

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ПОД ГРИЛЬ

R290 Eco-Friendly

Сниженные холодильные столы Metos Proff GR с выдвижными ящиками для посуды GN. Высота стола 650 мм. Столешница хорошо изолирована, чтобы тепло оборудования гриль не передавалось в холодильное отделение. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

GR-800-GN2L-MU: 2 шт. ящиков для GN1/1-150.
 GR-1200-GN2L-GN2L-MU: 4 шт. ящиков для GN1/1-150.
 GR-1600-GN2L-GN2L-GN2L-MU: 6 шт. ящиков для GN1/1-150.
 GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU
 Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.
 Хладагент R290. Посуда GN за доплату.



Metos Proff GR-1600 под оборудование гриль

Стол с ящиками под гриль	Код	Габариты мм	Энергоэффективность
GR-800-GN2L-MU	4334030	800x650x650	B
GR-1200-GN2L-GN2L-MU	4334032	1200x650x650	B
GR-1600-GN2L-GN2L-GN2L-MU	4334034	1600x650x650	C
GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU	4334036	2000x650x650	D

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF ДЛЯ НАПИТКОВ

Холодильные столы Metos Proff NT с выдвижными ящиками для напитков. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

NT-800-BO2-MBO: три ящика для коробок (2 для бутылок вина)
 NT-1200-BO2-MBO-BO2: пять ящиков для коробок (4 для бутылок вина)
 NT-1600-BO2-MBO-BO2: семь ящиков для коробок (6 для бутылок вина)
 Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.

Стол с ящиками для напитков	Код	Габариты мм
NT-800-BO2-MBO	4321010	800x650x900
NT-1200-BO2-MBO-BO2	4321012	1200x650x900
NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2	4321014	1600x650x900



Холодильный стол Metos Proff NT-1200



METOS PROFF ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВАННЫ



Холодильная ванна Metos Proff BT-1200 с двумя шкафами

Холодильные ванны Metos Proff BT рассчитаны на GN. Глубина ванны 160 мм. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

BT-400-MPL: ванна GN1/1

BT-800-DSL-MPL: ванна GN2/1, шкаф левый

BT-1200-DSL-MPL-DSR: ванна GN3/1, 2 шкафа, левый и правый

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А. Шкаф с одной промежуточной полкой.

Холодильная ванна	Код	Габариты мм
BT-400-MPL	4321038	400x650x900
BT-800-DSL-MPL	4321040	800x650x900
BT-1200-DSL-MPL-DSR	4321042	1200x650x900
GN-направляющие, пара	4321308	
Решетчатая полка	4188723	
Полка из н/стали	4188748	

METOS PROFF ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ



Салатемма Metos Proff STH-1200. Контейнеры GN и разделочная доска за доплату.

Холодильные столы для овощного цеха Metos Proff STH сходны с моделями Proff CT, за исключением того, что пространство для контейнеров GN повышено и наклонено вперед. Закрывающая крышка входит в комплект для этих моделей. Такой дизайн повышает эргономику и позволяет полнее использовать охлаждаемое пространство. В столешнице место для посуды GN 1/3-150.

Вместимость стандартных моделей:

STH-800-GN3-MGH - 2xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 4 шт.

STH-1200-GN3-MGH-GN3 - 3xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 7 шт.

STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3 - 4xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 10 шт.

Электроподключение 230В1~0,5 кВт 10А. Посуда GN и разделочные доски не входят в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм
STH-800-GN3-MGH	4321050	800x650x1021
STH-1200-GN3-MGH-GN3	4321052	1200x650x1021
STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3	4321054	1600x650x1021



METOS PROFF СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ



Metos стол для пиццы с холодильной ванной Дели сверху.

Metos стол для пиццы можно включить в производственную линию по желанию заказчика. Столешница и бортики из гранита. Над столешницей ванна для посуды ГН, верхняя часть из закаленного стекла. Внизу расположен шкаф и 7 ящиков GN1/1-150 (PT1200) или 10 ящиков GN1/1-150 (PT1600). Посуда ГН за дополнительную плату.

Стол для пиццы	Код	Габариты мм	Эл.подключение
PizzaProff PT1200	4321082	1200x800x900/1100	230В 1~ 0,7 кВт
PizzaProff PT1600	4321084	1200x800x900/1100	230В 1~ 0,7 кВт



METOS PROFF СТОЛ ДЛЯ БАРА

Холодильный стол Metos Proff BA для бара. На столешнице ванна для льда/бутылок и наклонная ванна для бутылок. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

BA-800-BO2-MPL: два ящика для коробок.

BA-1200-BO2-BO2-MPL: четыре ящика для коробок.

BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL: шесть ящиков для коробок.

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.

Холодильный стол для бара	Код	Габариты мм
BA-800-BO2-MPL	4321070	800x650x900
BA-1200-BO2-BO2-MPL	4321072	1200x650x900
BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL	4321074	1600x650x900



Metos Proff BA-1600 -холодильный стол для бара

METOS PROFF ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ

Охлаждаемый стол Metos Proff со шкафами. Каждый шкаф оснащен регулируемой решетчатой полкой. Над агрегатом место для дополнительного ящика для посуды GN 1/1-150. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Холодный воздух распространяется по всему объему. Электронный контроль температуры и большой дисплей. Все модели оснащены мощным агрегатом модульного типа.

Вместимость стандартных моделей:

NT-800-DSL-MPL: - 1 секция

NT-1200-DSL-MPL-DSR: - 2 секции

NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR: - 3 секции

NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR - DSR: - 4 секции

Электроподключение 230В1~0,5 кВт 10А. Хладагент R290.

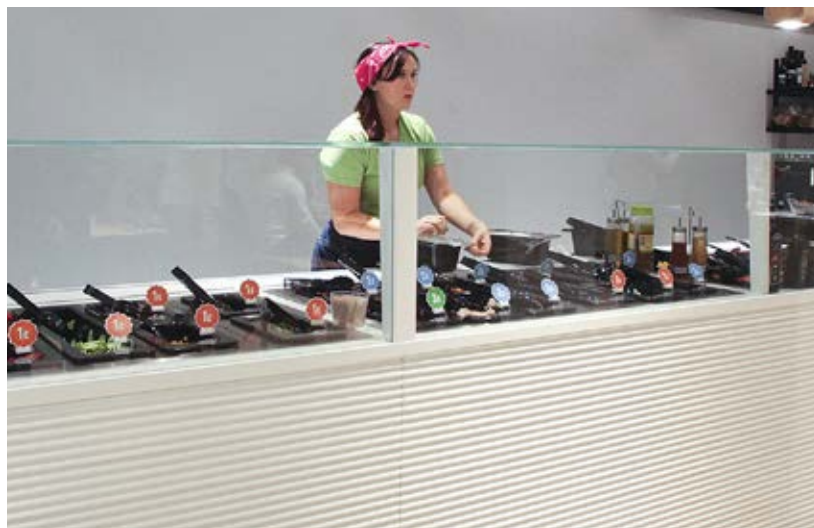
Посуда GN не включена в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм	Энергоэффективность
NT-800-DSL-MPL	4334020	800x650x900	B
NT-1200-DSL-MPL-DSR	4334022	1200x650x900	C
NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR	4334024	1600x650x900	C
NT-2000-DSL-DSL-DSR-DSR-MU	4334026	2000x650x900	C
GN-направляющие, пара	4321308		
Решетчатая полка	4188723		
Полка из н/стали	4188748		

R290 Eco-Friendly



Охлаждаемый стол Metos Proff NT-1600 с дополнительным ящиком для посуды GN над агрегатом.





METOS PROFF ПОДОГРЕВАЕМЫЕ СТОЛЫ



Metos Proff WT-1200 подогреваемый стол (Внимание! Колеса по заказу! Стандартно: регулируемые ножки). В модели WTG вместо верхней плиты из нержавеющей стали установлена керамическая подогреваемая плита.

Стандартные модели подогреваемых столов Metos Proff имеют ширину 800мм и 1200мм (на фотографии). Стол с подогреваемой столешницей и подогреваемыми шкафами с направляющими для посуды GN. В один шкаф поместится 5шт. посуды GN1/1-100 и шкаф под панелью управления имеет вместимость 3 контейнера GN 1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90 °С. Температура нержавеющей столешницы до +60 градусов. Температуру стола со стекло-керамической поверхностью (модели ВТГ) можно установить с помощью термостата в пределах 40...90 °С.

Эл.подключение

WT-400 230V1~1,1 кВт 16А, WTG-800 230V1~1,1 кВт 16А
WT-800 230V1~0,8 кВт 16А, WTG-1200 230V1~2,0 кВт 16А
WT-1200 230V1~1,41 кВт 16А, NTW-800 230V1~0,3 кВт 16А
NTW-1200 230V1~0,6 кВт 16А

Посуда GN за дополнительную плату.

Подогреваемый стол с подогрев.столешницей	Код	Габариты мм
WT-400-TDRR	4321640	100x650x900
WT-800-DRLW-TDRR	4321642	800x650x900
WT-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321644	1200x650x900
WTG-800-TDRL-TDRR	4321652	800x650x900
WTG-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321654	1200x650x900

Подогреваемый стол с нейтр.столешницей	Код	Габариты мм
NTW-800-DRLW-TDRR	4321662	800x650x900
NTW-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321664	1200x650x900

Колеса Proff

Колеса 100мм 4321300
Заказывайте вместе с оборудованием!

ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ЯЩИКИ METOS PROFF

Подогреваемые ящики Metos Proff для столов размером 800 и 1200 мм. Столешница стола - подогреваемая или нейтральная. Стол содержит подогреваемые ящики с направляющими для установки GN - контейнеров. Ящики оснащены уплотнением для сохранения тепла. Температура ящиков регулируется термостатом в пределах 40 - 80 °С. Температура столешницы стола - 40-70 °С. Эргономичная конструкция с закругленными краями облегчает чистку.

Электрическое подключение:

800 230V1~0,8 кВт 16А 5x GN1/1-150
1200 230V1~1,41 кВт 16А 8x GN1/1-150

Гастроконтейнеры GN поставляются отдельно.

Ящики для стола с подогреваемой столешницей	Код	Габариты мм
WTW800-GN3-GN3(2)	4321646	800x650x900
WTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321648	1200x650x900

Ящики для стола с нейтральной столешницей	Код	Габариты мм
NTW800-GN3-GN3(2)	4321666	800x650x900
NTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321668	1200x650x900

Колеса Proff	Код
Колеса 100 мм	4321300

Заказывайте колеса вместе с оборудованием!



Подогреваемые ящики Metos Proff WTW-1200



МАРМИТЫ METOS PROFF



Мармит Metos Proff BM-1200, код 4321604

Стандартные модели мармитов Metos Proff имеют ширину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Внизу подогреваемые шкафы с направляющими для посуды GN. В один шкаф поместится 3шт. посуды GN1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм. Надстольные полки для раздачи на стр. 80. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом.

Эл.подключение

BM-400 230V1~1,1 кВт 16А: BM-1200 230V1~2,25 кВт 16А

BM-800 230V1~1,4 кВт 16А: BM-1600 230V1~2,25 кВт 16А

Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
BM-400-TDRR	4321600	400x650x900
BM-800-TDRL-TDRR	4321602	800x650x900
BM-1200-3xTDR	4321604	1200x650x900
BM-1600-4xTDR	4321606	1600x650x900
BM-F-1*	4321617	Заполнение для одной ванны

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Metos Proff BM3-1200 с секционированной ванной, код 4321616.

Мармиты Metos Proff BM2, BM3 и BM4 сходны с моделями Proff BM, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер GN1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм. Нижние шкафы имеют общий нагрев.

Эл.подключение:

BM2-800 230V1~1,4 кВт 16А: BM4-1600 230V1~2,25 кВт 16А

BM3-1200 230V1~2,25 кВт 16А

Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
BM2-800-TDRL-TDRR	4321614	800x650x900
BM3-1200-3xTDR	4321616	1200x650x900
BM4-1600-4xTDR	4321612	1600x650x900
BM-F-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
BM-F-3*	4321619	Заполнение для трех ванн
BM-F-4*	4321621	Заполнение для четырех ванн

*Заказывать вместе с мармитом



МАРМИТЫ METOS PROFF С ОТКРЫТОЙ ПОДСТАВКОЙ

Стандартные модели мармитов Metos Proff с открытой подставкой имеют длину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Теплоизолированные. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономичная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм.. Настольные полки и полки для раздачи на стр. 80. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом.

Мармиты с открытой подставкой могут быть оснащены кранами. VM-F-1, VM-F-2 и VM-F-3 управляются нажимными кнопками, свой отдельный кран для каждой ванны. Нажимные кнопки удобно расположены на передней панели.

VM-HF - это ручной душ, который можно использовать как для заполнения мармитных ванн, так и для их мойки. Когда ручной душ со шлангом не используются, его можно разместить над нижней полкой, где есть специальный крючок.

Эти принадлежности предлагаются только для мармитов с ОТКРЫТОЙ подставкой VMOS и VMOSC.

Эл.подключение VMOS-400 230В1~1,05 кВт 16А; VMOS-800 230В1~1,1 кВт 16А; VMOS-1200 230В1~1,65 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS-400	4321620	400x650x900
VMOS-800	4321622	800x650x900
VMOS-1200	4321624	1200x650x900
VMOS-1600	4321626	1600x650x900
VM-F-1*	4321617	Заполнение для одной ванны
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом

Мармиты Metos Proff VMOS2, VMOS3 и VMOS4 сходны с моделями Proff VM, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер GN1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм.

Эл.подключение VMOS2-800 230В1~1,1 кВт 16А; VMOS3-1200 230В1~1,65 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS2-800	4321630	800x650x900
VMOS3-1200	4321632	1200x650x900
VMOS4-1600	4321634	1600x650x900
VM-F-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
VM-F-3*	4321619	Заполнение для трех ванн
VM-F-4*	4321621	Заполнение для четырех ванн
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Metos Proff VMOS-1200 с открытой подставкой (код 4321624) с ручным душем (за доплату).



Мармит Metos Proff VMOS3-1200 с секционированной ванной (код 4321632)



ВЕРХНИЕ ПОЛКИ METOS PROFF



Верхняя полка Metos Proff с двусторонней защитой.

Верхняя полка Metos Proff изготовлен из нержавеющей стали. Защита из закаленного стекла. Ширина полки 280 мм. Возможны варианты с односторонней или двусторонней защитой, с флюоресцентной лампой (маркировка Л) или галотермическим нагревателем (маркировка Х). Всегда заказывается вместе с оборудованием.

Верхняя полка с освещением	Код	Габариты мм	кВт
US-800-1L	4321690	800x507x483	0,018
US-800-2L	4321692	800x507x483	0,018
US-1200-1L	4321694	1200x507x483	0,03
US-1200-2L	4321696	1200x507x483	0,03
US-1600-1L	4321697	1600x507x410	0,03
US-1600-2L	4321699	1600x507x410	0,03

Верхняя полка с подогревом	Код	Габариты мм	кВт
US-800-1H	4321680	800x507x483	0,4
US-800-2H	4321682	800x507x483	0,4
US-1200-1H	4321684	1200x507x483	0,6
US-1200-2H	4321686	1200x507x483	0,6
US-1600-1H	4321687	1600x507x410	0,6
US-1600-2H	4321689	1600x507x410	0,6

ВЕРХНИЕ ПОЛКИ METOS SKY



Верхняя полка Proff Sky с галотермическим нагревом, одним гигиеническим козырьком и поворотным передним стеклом.

Каркас верхних полок Metos SKY изготовлен из н/стали. Сама полка и гигиенический козырек выполнены из закаленного стекла. Ширина полки – 300 мм. Модельный ряд включает полки со светодиодным освещением (LED), гигиеническими козырьками с обеих сторон или галотермическим нагревателем (HFG) с поворотным передним стеклом и одним гигиеническим козырьком. Верхние полки Sky всегда заказываются с оборудованием Proff.

Верхняя полка с LED освещением	Код	Габариты мм	кВт
800 Proff Sky-LED	4321710	750x560x400	0,03 кВт
1200 Proff Sky-LED	4321712	1150x560x400	0,03 кВт

Верхняя полка с подогревом	Код	Габариты мм	кВт
800 Proff Sky-HFG	4321702	750x560x400	0,4 кВт
1200 Proff Sky-HFG	4321706	1150x560x400	0,6 кВт

Принадлежности	Код	Габариты мм
Концевое стекло 800/1200	4321714	475x350

ПОЛКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ METOS PROFF

Из нержавеющей стали и закаленного стекла. Стекло легко снять для очистки.

Модель HSR присоединяется отдельно

Модель HS встроенная, заказывается вместе с оборудованием

Metos	Код	Габариты мм
HSR-800	4305026	795x210x300
HSR-1200	4305029	1195x210x300
HS-800	4305025	795x210x300
HS-1200	4305028	1195x210x300
HS-1600	4305027	1595x210x300



Полка для раздачи Metos Proff: стекло сверху и спереди.

ТАРЕЛКОРАЗДАТЧИКИ METOS PROFF



Metos PDW тарелкораздатчик

Тарелкораздатчик Metos PDW вмещает около 130 тарелок диаметром макс 270 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Модель Metos PD аналогична модели PDW, но без нагрева. Модели Proff PDWT и PDT аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.



Тарелкораздатчик Metos LPDW вмещает около 65 тарелок диаметром макс 320 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Модель Metos LPD аналогична модели LPDW, но без нагрева. Модели Proff LPDWT и LPDT аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Для всех моделей рекомендуем заказать дополнительно регулирующие палочки для регулирования диаметра тарелок. Крышка облегчает поддержание тарелок в нагретом состоянии и защищает тарелки от попадания загрязнений при хранении.

Metos	Код	Габариты мм	Эл.подключение
130 тарелок диаметром макс 270 мм			
PD	4203900	400x650x900	- нейтральный
PDW	4203902	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый
PDT	4203904	400x650x900	- нейтральный с колесами и ручкой
PDWT	4203906	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый с колесами и ручкой

65 тарелок диаметром макс 320 мм			
LPD	4203908	400x650x900	- нейтральный
LPDW	4203910	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый
LPDT	4203912	400x650x900	- нейтральный с колесами и ручкой
LPDWT	4203914	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый с колесами и ручкой

Принадлежности	Код	
Регулировочные стержни	4203972	регулировочные стержни для регулировки тарелкораздатчика
Крышка	4203979	крышка для тарелкораздатчика



Metos Proff WD водоохладитель-раздатчик

ВОДООХЛАДИТЕЛЬ-РАЗДАТЧИК METOS PROFF

Производительность водоохладителя Metos Proff WD 40 литров в час. Оснащен краном и каплесборной ванной с отводом воды.

Все раздатчики воды встроены в рабочий стол Proff.

Модели с маркировкой N – нейтральные

Модели с маркировкой E – с электронным краном. Данные модели оснащены сенсором для включения, дозировка легко регулируется в соответствии с объемом используемых стаканов. Модели E отвечают самым высоким требованиям гигиены.

Все модели могут быть дополнены фильтром для воды. Фильтр должен заказываться вместе с раздатчиком воды, устанавливается на заводе.

Охлаждаемые	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Proff WD	4213317	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт
Proff WD-E	4213319	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт

Нейтральные	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Proff WD-N	4213321	400*650*900	
Proff WD-EN	4213323	400*650*900	230В 1~ 0,1кВт

Принадлежности	Код	
Фильтр для воды	4213335	заказывать вместе с раздатчиком воды

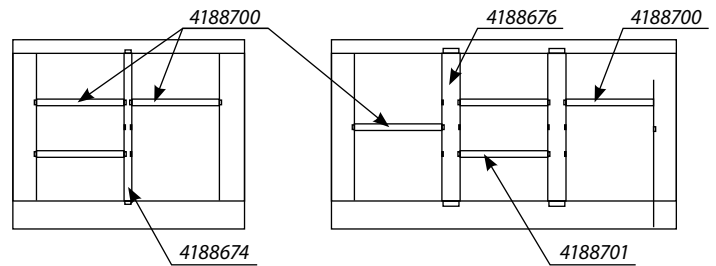


Электронный раздаточный кран моделей E.

РАЗДЕЛИТЕЛИ ПОСУДЫ GN ДЛЯ МАРМИТОВ

Различные разделители GN доступны в качестве аксессуаров для мармитов Proff. Разделители посуды GN Metos облегчают подъем и размещение посуды GN в мармитных ваннах. Рамки GN наиболее эффективный способ предотвращения возможности смещения контейнеров при их установке в ванну.

Разделители для посуды GN



Metos	Код	Габариты мм
DL 800 разделитель	4188674	554x31, 800 мм ванна
DL 1200 разделитель	4188676	554x64, 1200 мм ванна
DS разделитель	4188700	317x20, боковые
DM разделитель	4188701	310x20, средние
GN набор 800	4188710	800 ванна, включая 1 шт 4188674 и 3 шт 4188700
GN набор 1200	4188712	1200 ванна, включая 2 шт 4188676, 3 шт 4188700 и 1 шт. 4188701
GN-рамка GN1/1	4136757	325x526
GN-рамка 4x GN1/4	4136764	325x526
GN-рамка 6x GN1/6	4136762	325x526



Набор GN-разделителей 800, код 4188710.



GN-рамка GN1/1, код 4136757.

GN-рамка 4x GN1/4, код 4136764. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также GN-контейнеров других размеров, например, 2x GN1/2.

GN-рамка 6x GN1/6, код 4136762. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также GN-контейнеров других размеров, например, 3x GN1/3.

РАЗДЕЛИТЕЛИ ПОСУДЫ GN ДЛЯ ЯЩИКОВ

Для ящиков Proff в качестве аксессуаров предлагается три различных пакета разделителей GN. С помощью разделителей легко организовать место для контейнеров GN. Все пакеты содержат рамку с определенным типом разделителей. Имеются следующие варианты: 4136772 для GN 1/4 и GN 1/2; 4136774 для GN 1/9 и 4136776 для GN 1/6 и GN 1/3.



Metos	Код	Габариты мм
GN-рамка GN1/4 и GN1/2	4136772	325x526 для ящиков Proff
GN-рамка GN1/9	4136774	325x526 для ящиков Proff
GN-рамка GN1/6 и GN1/3	4136776	325x526 для ящиков Proff



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 2xGN1/4 + GN1/2, код 4136772



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 9xGN1/9, код 4136774.



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 4xGN1/6+GN1/3, код 4136776.

ТЕРМОТЕЛЕЖКА METOS TERMIA



Съемные направляющие, промежуток 78 мм для GN1/1-65.



Съемный нагревательный блок с регулятором и штепсельной вилкой. Легко снимается перед мойкой в машине.



Блок охлаждения с регулятором и штепсельной вилкой.



Тележки с охлаждением можно мыть в машине, если закрыть блок охлаждения специальной крышкой.



Тележка Metos Termia 1000 HLN с подогревом. Благодаря крышке тележку можно использовать при раздаче.



Metos Termia 1000, на рисунке тележка с центральным тормозом и колесами 160 мм



Тележка Metos Termia 1500

Metos Termia - многофункциональная тележка для транспортировки и хранения горячей или холодной пищи. Тележка предназначена для интенсивного использования. Благодаря открывающейся крышке, которой оснащены модели L, эту тележку можно использовать при раздаче блюд.

Тележка изготовлена полностью из прочной нержавеющей стали и имеет эффективную теплоизоляцию из полиуретанового пенопласта. В стандартных моделях поворотные колеса выполнены из нержавеющей стали с резиновой поверхностью. Диаметр колёс 125 мм, два из них оснащены блокировкой. В верхней части тележки имеется ограждение, облегчающее транспортировку и раздачу. Бесшовная конструкция с закруглёнными краями и съёмными направляющими облегчает чистку. Дверь оборудована уплотняющей прокладкой и простым практичным замком. Встроенный в дверь магнит удерживает ее открытой даже во время мойки в машине. Тележка оборудована амортизаторами.

Модели H с подогревом:

Благодаря конвекционному нагреву и бесступенчатой регулировке температуры, тепло эффективно и равномерно распространяется по всей тележке. Бесступенчатый контроль температуры в пределах от 20 до 90°C. Цифровой температурный дисплей нагревательного блока. Тележку с подогревом можно мыть в машине для мойки тележек, сняв предварительно нагревательный блок. В тележке имеется свёрнутый моток электропровода длиной 1,5 м с держателем вилки.

Модели C с охлаждением:

За счет активного охлаждения и вентилятора холод эффективно и равномерно распределяется по всей тележке. Минимальная температура + 5°C. Цифровой температурный дисплей блока охлаждения. Тележку для холодной раздачи можно мыть в мойке, закрыв блок охлаждения специальной крышкой. В тележке имеется моток электропровода длиной 1,5 м с держателем вилки.

H = с подогревом

I = нейтральные

C = с охлаждением

L = с крышкой для раздачи

Опции

- центральный блокиратор колес

- буксирная балка

- поворотные колеса Ø160 мм

Аксессуары

- крышка для мойки блока охлаждения

- направляющие GN1/1-100

Termia 1500	Код	Габариты мм	Емкость	Эл.соединение
Termia 1500 HN hot	3756378	540x907x1456	14 GN1/1-65	230В 1N~ 0,83 kW 10А
Termia 1500 CN cold	3756467	540x907x1456	14 GN1/1-65	230В 1N~ 0,35 kW 10А
Termia 1500 IN neutral	3756379	540x907x1456	14 GN1/1-65	—

Termia 1000	Код	Габариты мм	Емкость	Эл.соединение
Termia 1000 HN hot	3756377	540x907x1003	8 GN1/1-65	230В 1N~ 0,83 kW 10А
Termia 1000 CN cold	3756468	540x907x1003	8 GN1/1-65	230В 1N~ 0,35 kW 10А
Termia 1000 IN neutral	3756375	540x907x1003	8 GN1/1-65	—

Termia 1000 L for serving	Код	Габариты мм	Емкость	Эл.соединение
Termia 1000 HLN hot	3756376	540x907x1003	8 GN1/1-65	230В 1N~ 0,83 kW 10А
Termia 1000 CLN cold	3756599	540x907x1003	8 GN1/1-65	230В 1N~ 0,35 kW 10А

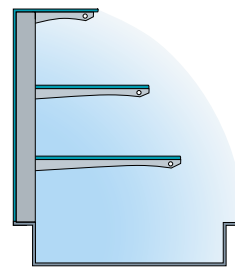
ВИТРИНЫ METOS HALO ОТКРЫТЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ВОЗДУШНЫМ ЗАНАВЕСОМ

Модельный ряд открытых, охлаждаемых витрин **Metos Halo** с воздушным занавесом предлагает идеальное решение для эффектного представления пищевой продукции. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки, подают Ваш товар в наиболее привлекательной форме. Открытая конструкция обеспечивает доступ даже к продуктам, расположенным у задних стенок полок. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, формирует воздушный занавес во фронтальной части витрины для обеспечения требуемой температуры внутри витрины. Поток холодного воздуха направляется на все полки, а также на ванну. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800 и 1200 мм.

- Витрина с воздушным занавесом
- Односторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Легко сдвигаемые на сторону персонала дверцы
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Ванна и полки витрины с воздушным занавесом остаются в холодной зоне.





Витрины Metos Halo охлаждаемые с воздушным занавесом

Код	Габариты, мм	Электрическое подключение	Электрическое подключение
1O800 LED, односторонняя 4312600	800x650x1500	0,92	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1O1200 LED, односторонняя 4312601	1200x650x1500	1,42	230В 1N~ 1,1 kW 10А

с охлаждаемыми шкафами	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение	Охлаждаемый шкаф	Электрическое подключение
1OC800 LED, односторонняя	4312602	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1OC1200 LED, односторонняя	4312603	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А

1= односторонняя O= воздушный занавес

Аксессуары стр.97

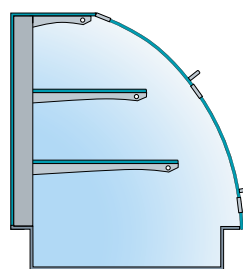
ВИТРИНЫ METOS HALO ЗАКРУГЛЕННЫЕ, ОХЛАЖДАЕМЫЕ С ДВЕРЦАМИ

Витрины **Metos Halo** с закругленной фронтальной поверхностью формируют представление продуктов, достойное их внешнего вида. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки акцентирует внимание на самых привлекательных свойствах каждого продукта. Выставленные продукты защищены прозрачными акриловыми дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

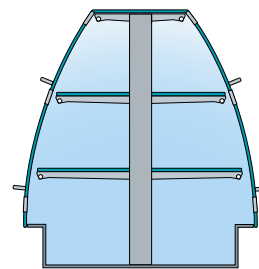
Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, гарантирует создание условий, при которых все полки и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Легко сдвигаемые дверцы на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина с двумя дверцами по обеим сторонам и двумя полками





Витрины Metos Halo охлаждаемые с дверцами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Электрическое подключение	
1R800 LED односторонняя	4312604	800x650x1500	0,92	230В 1N~ 1,1 kW 10А	
1R1200 LED односторонняя	4312605	1200x650x1500	1,42	230В 1N~ 1,1 kW 10А	
1R1600 LED односторонняя	4312606	1600x650x1500	1,95	230В 1N~ 1,4 kW 10А	
Витрины Metos Halo охлаждаемые с дверцами, двухсторонние					
2R800 LED	4312746	800x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А	
2R1200 LED	4312748	1200x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А	
2R1600 LED	4312750	1600x650x1500		230В 1N~ 1,7 kW 10А	
Витрины Metos Halo с охлаждаемыми шкафами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Охлаждаемый шкаф	Электрическое подключение
1RC800 LED односторонняя	4312607	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1RC1200 LED односторонняя	4312608	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 kW 10А
1RC1600 LED односторонняя	4312609	1600x650x1500	1,95	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,4 kW 10А
Витрины Metos Halo с охлаждаемыми шкафами, двухсторонние					
2RC800 LED	4312740	800x650x1500		5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,6 kW 10А
2RC1200 LED	4312742	1200x650x1500		10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,6 kW 10А
2RC1600 LED	4312744	1600x650x15 00		10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,7 kW 10А

1=односторонняя 2=двухсторонняя R=закругленная C= охлаждаемый шкаф

Аксессуары стр.97

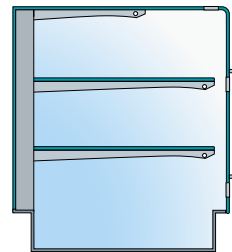
ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ С ДВЕРЦАМИ METOS HALO

Витрины **Metos Halo** с прямоугольным профилем являются наилучшим выбором в условиях, когда требуется представить большой объем продуктов при небольшой производственной площади. Прямоугольные витрины Halo предназначены для размещения подносов с GN размерами на всех полках. Прямоугольный профиль с его прямыми линиями сочетается с современным дизайном интерьера. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

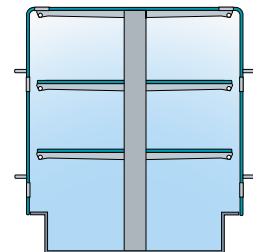
Удачно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективным охлаждением, гарантирует создание условий, при которых все полки и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температура внутри витрины удерживается на стабильном уровне, и ее можно регулировать в соответствии с нуждами пользователя. Витрина рассчитана на эксплуатацию при окружающей температуре 25°C и относительной влажности 60%.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали. Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Metos. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Сдвижные дверцы с опорой на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Ванна и полки, совместимые с размерами GN контейнеров
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Двухсторонняя витрина имеет двумя дверцы с обеих сторон.

Прямоугольные витрины Halo 1600 оборудованы сбоку двумя дверцами для каждой полки





Витрина Metos Halo, охлаждаемая, с дверцами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Электрическое подключение
1S800 LED, односторонняя	4312612	800x650x1500	1,15	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1200 LED, односторонняя	4312613	1200x650x1500	1,78	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1600 LED, односторонняя	4312614	1600x650x1500	2,43	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
Витрина Halo LED охлаждаемая с дверцами, двухсторонняя				
2S800 LED	4312747	800x650x1500		230В 1N~ 1,1 kW 10А
2S1200 LED	4312749	1200x650x1500		230В 1N~ 1,6 kW 10А
2S1600 LED	4312751	1600x650x1500		230В 1N~ 1,7 kW 10А

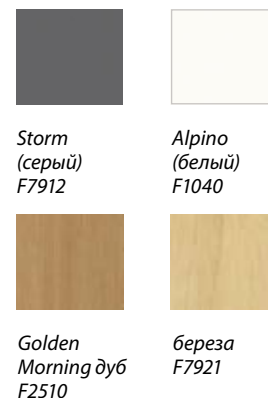
Витрина Metos Halo, с охлаждаемыми шкафами	Код	Габариты, мм	Площадь полки м2	Охлаждаемый шкаф	Электрическое подключение
1SC800 LED, односторонняя	4312615	800x650x1500	1,15	5 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1SC1200 LED, односторонняя	4312616	1200x650x1500	1,78	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1SC1600 LED, односторонняя	4312617	1600x650x1500	2,43	10 x GN1/1-65	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
Витрина Halo LED охлаждаемая с дверцами и охлаждаемыми шкафами, двухсторонняя					
2SC800 LED	4312741	800x650x1500			230В 1N~ 1,1 kW 10А
2SC1200 LED	4312743	1200x650x1500			230В 1N~ 1,6 kW 10А
2SC1600 LED	4312745	1600x650x1500			230В 1N~ 1,7 kW 10А

1=односторонняя 2=двухсторонняя S=прямоугольная C= охлаждаемый шкаф

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ВИТРИН HALO

Витрины Halo со светодиодной подсветкой могут быть отделаны ламинированными панелями Nova, чтобы эффективно вписываться в линию раздачи Nova. Стандартные цвета ламината следующие: белый (F1040), серый (F7912), под дуб (F2510) и под березу (F7921). Специальные цвета и материалы доступны по отдельному заказу.

Аксессуары	Код	Габариты мм	
Облицовочные панели Nova 800	4312350	800	белый, серый, под дуб, под березу
Облицовочные панели Nova 1200	4312352	1200	белый, серый, под дуб, под березу
Облицовочные панели Nova 1600	4312354	1600	белый, серый, под дуб, под березу
Плоская направляющая 800	4312304	800	н/сталь
Плоская направляющая 1200	4312306	1200	н/сталь
Плоская направляющая 1600	4312308	1600	н/сталь
Трубчатая направляющая 800	4312344	800	н/сталь
Трубчатая направляющая 1200	4312346	1200	н/сталь
Трубчатая направляющая 1600	4312348	1600	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312356	800	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312358	1200	н/сталь
Плнтусы н/сталь	4312360	1600	н/сталь
GN-рельсы для охлаждаемого шкафа	4312310		н/сталь
Воздушная решетка	4312362	все размеры	н/сталь





СТЕКЛЯННЫЕ ВИТРИНЫ METOS CD

Витрины Metos CD оснащены открытой охлаждаемой ванной для бутылок и стеклянными полками, каждая полка с одной дверцей для самообслуживания. Сверху установлена мощная подсветка. Вместительная стеклянная часть позволяет выставить большое количество продуктов.

В ассортимент витрин CD входят модели длиной 800 и 1200 мм. Обе модели могут быть оснащены либо 2-мя либо 3-мя полками. В нижней части моделей длиной 800 мм расположен один охлаждаемый шкаф, в моделях длиной 1200 мм – 2 шкафа. Витрины Metos CD имеют прочный полиуретановый корпус. Хладагент R404a. Все видимые поверхности выполнены из нержавеющей стали. Управление температурой и процессом дефростации производится автоматически. Витрины CD также могут быть исполнены в виде нейтральных верхних стеклянных частей, также возможно пристенное исполнение, с нижними шкафами со стороны покупателя.

- Мощный холодильный агрегат
- Хладагент R404a
- Охлаждаемые шкафы внизу
- Облицовка из нержавеющей стали
- Дверцы напротив каждой полки
- 2 или 3 полки
- Пристенные модели
- Настольные модели
- Диапазон регулировки температуры +4 ... +9°C



Холодильная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки, ванна, шкаф	4312400	800*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 800-3, 3 полки, ванна, шкаф	4312402	800*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-2, 2 полки, ванна, 2 шкафа	4312410	1200*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-3, 3 полки, ванна, 2 шкафа	4312412	1200*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А

CD нейтральная настольная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки	4312420	800*650*590	230В 1N~ 0,1 кВт 10А
CD 800-3, 3 полки	4312422	800*650*730	230В 1N~ 0,1 кВт 10А

Кол-во кассет/Настольные подставки для кассет	Код	раст. между направл.	Габариты мм
BAS-2	4554156	2/195 мм	560*560*600
BAS-3	4554154	3/195 мм	560*560*850



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ METOS PROFF



Принадлежности Proff дают возможность использовать много практичных аксессуаров, а также сочетать в любой последовательности холодные и горячие модули. На картинке изображены стол с бачком для мусора 4204140, рабочая поверхность с отверстием для мусора 180 мм 4205633 и угловой шкаф 4180410

Ассортимент кухонных принадлежностей Proff даст Вам истинное представление о профессиональной кухне нового тысячелетия. Использование принадлежностей совместно с оборудованием Proff дает уникальную возможность поднять производственную гигиену и эргономичность кухни на качественно новый уровень.

Отличительной чертой дизайна линии Proff является закругление переднего края и защита от брызг. Прочные ручки, сделанные из полипропилена, легко мыть, они выдерживают воздействие всех химикатов, которые используются на кухне.

Вы можете либо приобрести стандартное оборудование Proff, либо создать свой собственный дизайн. Начните планировку с выбора ширины рабочей поверхности: 650 или 700 или 800 мм. Ширина нижних модулей - 400 мм.

Стандартная высота столов Proff составляет 900 мм, ножки регулируются по высоте +/- 25 мм. Выдвижная часть ножек полностью скрыта ровной закругленной внешней поверхностью. Квадратные ножки сделаны из нержавеющей трубы размером 40 на 40 мм. Можно также приобрести принадлежности Proff с высокой базой - расстояние от нижней полки до пола - 250 мм. Стандартная защита от брызг на моечных столах составляет 60 мм. По заказу возможна защита от брызг высотой 60-200 мм.

Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим представителем Metos для уточнения деталей.



Единая рабочая поверхность, выполненная под заказ в соответствии с Вашими потребностями. Прочная рама из нержавеющей стали.



СТАНДАРТНЫЕ СТОЛЫ METOS PROFF

Рабочий стол Proff	Код	Габариты мм
1200 сплошная полка	4180420	1200x650x900
1600 ящик D-1, сплошная полка	4180430	1600x650x900
1800 ряд ящичков D-3, шкаф СВ-1, сплошная полка	4180500	1800x650x900
2000 шкаф СВ-2, сплошная полка Повышение заднего края 60 мм	4180480	2000x650x900



Рабочий стол 1200, код 4180420



Рабочий стол 1600, код 4180430



Рабочий стол 1800, код 4180500



Рабочий стол 2000, код 4180480

Рабочий стол Proff	Код	Габариты мм
1200 ванна P520, решетчатая полка	4180440	1200x650x900
1600 ванна P520, ящик D-1, решетчатая полка	4180450	1600x650x900
1800 ванна P520, ряд ящичков D-3, решетчатая полка	4180510	1800x650x900
2000 ванна BE55, шкаф СВ-2, решетчатая полка Повышение заднего края 60 мм	4180490	2000x650x900



Стол с моечной ванной 1200, код 4180440



Стол с моечной ванной 1600, код 4180450



Стол с моечной ванной 1800, код 4180510



Стол с моечной ванной 2000, код 4180490

METOS PROFF НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ-ШКАФ

Стандартные модели нейтральных столов **Metos Proff** имеют ширину 400мм, 800мм, 1200мм или 1600мм. Все шкафы дополнены регулируемой по высоте полкой. Закругленная единая конструкция эргономичная и легкоочищаемая. В дополнение к стандартным моделям вы можете дополнить нейтральный стол различными модулями Proff.

Низкие шкафы Proff	Код	Габариты мм	
NC-400/R	4250130	400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
NC-400/L	4250131	400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
NC-800	4205143	800x650x900	2 двери, регулируемая полка
NC-1200	4205168	1200x650x900	3 двери, регулируемая полка
NC-1600	4205175	1600x650x900	4 двери, регулируемая полка

Стол-шкаф с раздвижными дверцами	Код	Габариты мм	
800	4180460	800x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка
1200	4180470	1200x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол	Код	Габариты мм	
сплошная полка	4180400	940/940x650x900	

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол-шкаф	Код	Габариты мм	
левая дверь, сплошная полка	4180410	940/940x650x900	

Повышение заднего края 60 мм



Metos Proff NC-1200



Шкаф с раздвижными дверцами 1200



Угловой стол



Угловой стол-шкаф

РАБОЧИЙ СТОЛ METOS PROFF

Нейтральный рабочий стол **Metos Proff** шириной 800 мм. Закругленные края и однородная конструкция облегчают чистку. Все части из н/стали. Содержит брызгозащитный щиток высотой 60 мм. на заднем крае. Три ящика размером 700x565x158 мм с телескопическим выдвиганием.

Нейтральный рабочий стол	Код	Габариты мм
D-3-800	4252210	800x650x900



METOS PROFF CUPBOARDS

Настенные шкафы Proff Однодверные	Код	Габариты мм
НСВ-1/R, 1 полка	4250140	400x320x700
НСВ-1/L, 1 полка	4250141	400x320x700
НСВ-1/R, 2 полки	4250150	400x320x900
НСВ-1/L, 2 полки	4250151	400x320x900
НСВ-1/R, 3 полки	4250160	400x320x1100
НСВ-1/L, 3 полки	4250161	400x320x1100
НСВС-1 сплошная полка	4204277	400

Двухдверные	Код	Габариты мм
НСВ-2, 1 полка	4204252	800x320x700
НСВ-2, 2 полки	4205746	800x320x900
НСВ-2, 3 полки	4205753	800x320x1100
НСВС-2, сплошная полка	4204284	800
НСВ-1 замок	4204288	
НСВ-2 замок	4204428	

Высокие шкафы Proff	Код	Габариты мм
FC-1/R, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250170	600x600x2000
FC-1/L, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250171	600x600x2000
FC-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204925	800x600x2000
FC-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204932	1200x600x2000
FC-1 замок	4204952	
FC-2 замок	4204949	



Настенный шкаф НСВ-2



Высокий шкаф FC-2

METOS PROFF РАБОЧИЙ СТОЛ ШЕФ-ПОВАРА



Рабочий стол шеф-повара был разработан при участии одного из ведущих шеф-поваров Финляндии. Основой является рабочий стол Proff длиной 800 мм, внизу ящики и шкаф. В ящиках место для посуды GN. В шкафу пластиковая емкость для мусора, в столешнице отверстие для отходов. Цилиндр отверстия легко снять для очистки, можно мыть в посудомоечной машине. Также деревянный держатель для ножей и точилки. С левой стороны откидная полка. В комплектацию включены разделочная доска 600x450x50 мм и подставка для специй.

Metos	Код	Габариты мм
CS800	4204290	800x650x900

Рабочий стол шеф-повара предусматривает более гибкую работу на кухне. Он вполне может считаться элегантным предметом мебели в любом помещении.



Рукомойник Metos

РУКОМОЙНИК METOS

При работе на кухне очень важно соблюдать гигиену рук. Серия мебели из нержавеющей стали Proff включает в себя также рукомойник. Внизу рукомойника однодверный шкаф с отверстием для использованных бумажных полотенец. Внутри шкафа пластиковая емкость для мусора и место для моющих средств и чистых полотенец. Предлагаются модели либо с обычным смесителем с одной ручкой, либо с электронным смесителем на фотозlemente. Все модели имеют повышенный задний край.

Рукомойник Metos	Код	Габариты, мм	кВт
HW-400	4204286	400x650x900	-
HWE-400	4204289	400x650x900	0,01

СТОЛЕШНИЦЫ PROFF

Длина столешницы варьируется в пределах 400 - 3900 мм, длиннее - по спецзаказу.

Столешница Proff	Код	Габариты мм
Рабочий стол 650	4204256	длина х 650х900
Рабочий стол 700	4204261	длина х 700х900
Рабочий стол 800	4204264	длина х 800х900
Моечный стол 650	4204266	длина х 650х900
Моечный стол 700	4204271	длина х 700х900
Моечный стол 800	4204274	длина х 800х900

Повышение заднего края	Код
60-100мм	4205792
100-200 мм	4205802

Пара ножек	Код
Пара ножек Proff	4204275

ЭЛЕМЕНТЫ Proff, РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА 140 мм

Шкаф с полкой	Код	Габариты мм
СВ-1, 1 дверь	4204044	400х640х730
СВ-2, 2 двери	4204051	800х640х730

С одной сплошной полкой.

Ящики	Код	Габариты мм
D-1 GN макс выс 100	4204086	400х640х250
D-2 GN макс выс 200	4204118	400х640х730
D-3 GN макс выс 150	4204125	400х640х730
D-4 GN макс выс 100	4204132	400х640х730

С телескопическими направляющими, рама для посуды GN

Шкаф для отходов	Код	Габариты мм
Шкаф для отходов 400	4204140	400х640х730

Низкая основа, высота 140 мм

Основа	Код	Габариты мм
LS-4, ширина 400	4204157	400х564х140
LS-8, ширина 800	4204164	800х564х140
LS-12, ширина 1200	4204171	1200х564х140
LS-16, ширина 1600	4204173	1600х564х140
LS-20, ширина 2000	4204175	2000х564х140

Круглые ножки, высота 140 мм, глубина 564 мм

Подставка на колесах	Код	Габариты мм
CS 390, ширина 390	4204189	390х534х140
CS 790, ширина 790	4204196	790х534х140

Высота 140 мм, глубина 534 мм

ЭЛЕМЕНТЫ Proff, РАССТОЯНИЕ ОТ ПОЛА 250 мм

Шкаф с полкой	Код	Габариты мм
СВН-1 / R, 1 дверь	4250110	400х640х620
СВН-1 / L, 1 дверь	4250111	400х640х620
СВН-2, 2 двери	4205893	800х640х620

С одной сплошной полкой.

Ящики	Код	Габариты мм
ДН-3	4205908	400х640х620

С телескопическими направляющими, рама для посуды GN 2х100 + 1х150 мм

Высокая основа, высота 250 мм

Основа	Код	Габариты мм
LSH-4, ширина 400	4205915	400х564х250
LSH-8, ширина 800	4205922	800х564х250
LSH-12, ширина 1200	4205947	1200х564х250

Квадратные ножки из нерж. трубы 40х40 мм

ЭЛЕМЕНТЫ Proff ДЛЯ ВЫСОТЫ 140 И 250 ММ

Направляющие	Код	
R-4	4204069	для кассет
R-7	4204076	для посуды GN
RT-3	4205841	для кассет
RR-4	4205866	для кассет
RR-7	4205859	для посуды GN

Полка, 1м	Код
S Сплошная, н/с полка	4204213
GS решетчатая полка	4204238



СТОЛЕШНИЦЫ PROFF

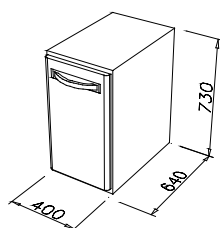
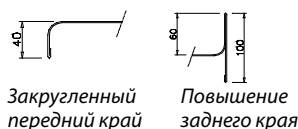
ВАННЫ

Ванны	Код	Габариты мм
K 1	4205224	250x100x125
K 2	4205231	290x155x125
K 314	4205249	335x200x140
K 414	4205256	170x400x140
T 29	4205263	290x400x160

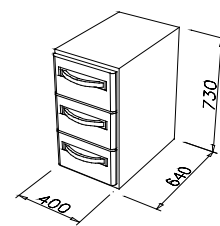
Ванна	Код	Габариты мм
P 314	4205288	335x300x140
P 414	4205295	335x400x140
P 420	4205305	335x400x200
P 425	4205312	335x400x250
P 4420	4205351	400x400x200
P 4425	4205369	400x400x250
P 520	4180932	500x400x200
P 525	4180957	500x400x250
BE 55	4205383	550x500x240
P 620	4182538	600x400x200
P 625	4182545	600x400x250
P 630	4182552	600x400x300
PE 70	4205418	700x440x240
SK 55/25	4180964	550x550x250
P 6528	4205432	600x500x280
P 75525	4205457	700x550x250
P 75530	4205464	700x550x300
P 532, ванна GN	4180996	510x305x210
D 2714	4204809	Ø 270
D 3714	4204816	Ø 370
D 3814	4204823	Ø 380

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

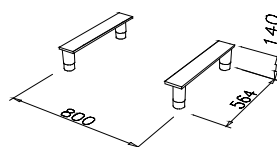
Изделие	Код
Фильтр SA212	4181943
Шаровой клапан с решеткой	4205489
Сливной донный клапан	4205496
Сифон для одной ванны	4205506
Сифон для двух ванн	4205513
Разрыв струи	4205538
Подключение к посудом.машине	4205546
Направляющие для стола предмойки	4205552
Направляющие	4205577
Донный клапан с решеткой	4204828
Косой торец	4205584
Углубление для колонны в углу	4205591
Углубление для колонны в середине	4205601
Угловое соединение	4205619
Сниженная столешница	4205627
Отверстие для отходов 240мм, нерж.сталь, крышка	4180918
Отверстие для отходов 180мм, нерж.сталь, крышка	4205633
Фартук выс 0-200мм в 1м	4205665
Фартук выс 200-300мм в 1м	4205672
Фартук выше 300мм в 1м	4205697
Замок для СВ-1&СВН-1	4204862
Замок для СВ-2&СВН-2	4204887
Доп. полка СВ-1&СВН-1	4205778
Доп. полка СВ-2&СВН-2	4205785
Выдвижная полка 400x600 мм	4205827
Выдвижная полка 800x600 мм	4205834



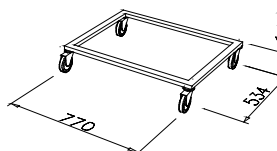
Шкаф с полкой СВ-1, код 4204044



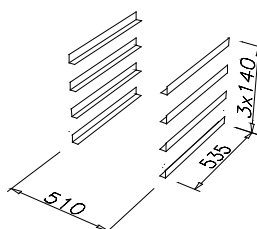
Ряд ящиков D-3, код 4204125



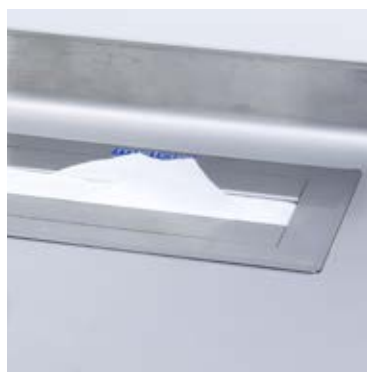
Низкая основа LS-8, код 4204164



Подставка с колесами CS 790, код 4204196



Направляющие R-4 для кассет, код 4204069



СТОЛЫ METOS CLASSIC



Metos Classic представляет собой серию нержавеющей столов, которые изготавливаются по индивидуальному заказу клиента. Конструкция столов из долговечной и легко очищаемой нержавеющей стали.

Толщина нержавеющей стали 1 мм. Трубы ножек нержавеющей стали размером 30x30x1 мм и горизонтальные трубы нержавеющей стали размером 20x30x1 мм. Верхняя рама подставки из нержавеющей стали 20x30x3 мм, к которой столешница крепится. Желательный стол легко создать. Выбрать вначале желаемую ширину 650, 700 или 800 мм и общую длину стола. При необходимости добавить ванну и определить ее место. Задний край стола может быть повышен. В столешницу входит открытая подставка. Определить количество ножек. В подставку установить желаемую единицу модульным размером 400 мм. Выдвижной ящик серии Classic снабжен посудой GN 1/1-65, шкаф снабжен одной полкой. Дополнительные полки заказать отдельно.

Настенные шкафы Metos изготовлены из прочной нержавеющей стали. Шкафы и двойные дверцы легко чистить. Дверца с магнитным замком. Регулировка полок 25 мм.



СТОЛЫ METOS CLASSIC



*H-1: шкаф 400 мм
H-2: шкаф 800 мм*



J-4: направляющие для четырех кассет



J-7: направляющие для семи посуды GN1/1-65



*L-3: блок из трех ящиков,
L-1: ящик под столешницей*



L-4: блок из четырех ящиков



LT: подставка для резательных досок



Посуда для сбора остатков с ситом, круглая, легко чистить.



Широкий набор ванн стандартного размера



Ванны закругленные



Раковины закругленные



Круглое отверстие с манжетом

КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНСТРУКЦИИ И СПЕЦИАЛЬНАЯ МЕБЕЛЬ METOS



Комбинированные конструкции Metos состояются из различных элементов, производимых на предприятиях Metos. Сборка может осуществляться на заводах по специальному требованию заказчика. Длина таких конструкций под доставку может достигать 5 метров.

В верхней части конструкций могут размещаться различные ванны, встраиваемые модули и полки.

Доступны также конструкции с монолитной верхней плитой, включающие нейтральные, охлаждаемые или подогреваемые шкафы, ящики и полки.

Конструкции могут быть полностью из нержавеющей стали или же, альтернативно, лицевые панели могут быть окрашены или отделаны ламинатом. Дизайн конструкций может выполняться по желанию заказчика.



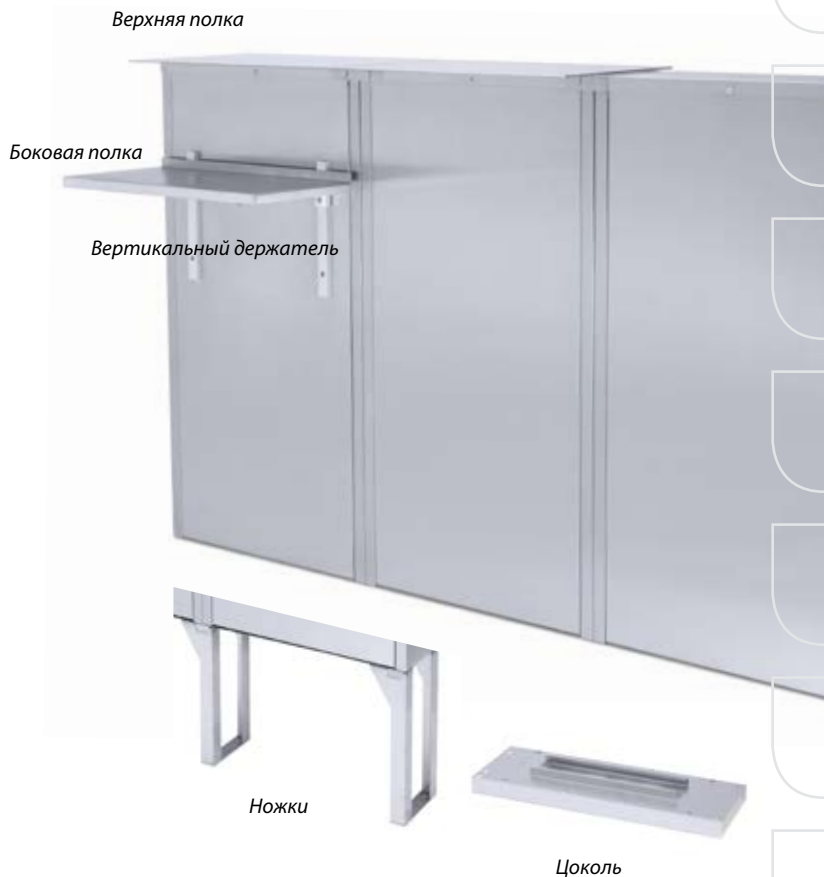
МОНТАЖНЫЕ СТЕНКИ METOS

Монтажные стенки Metos позволяют элегантно скрыть электрические и технические соединения на кухне. Предлагаются три разных по высоте варианта стенок для различных целей, например, для разгораживания помещений. Для боковых и верхних частей стенок имеются дополнительные полки.

Стеновой элемент устанавливается на ножки или цоколь.

Монтажные стенки	Код	Габариты мм
850	4252315	600x200x850
1150	4252320	600x200x1150
1550	4252325	600x200x1550

Аксессуары	Код	
Цоколь	4252330	1 на стеновой элемент
Ножки	4252335	600x195x400
Опора для полки	4252340	
Верхняя полка	4252345	600x403
Боковая полка		
Вертикальный держатель		
Блок распределения питания		



ШКАФ METOS ДЛЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Metos	Код	Габариты мм
SVSK	4150261	800x400x1850
Classic K	4252200	800x600x1850
LKSK	4251000	600x600x2000



Шкаф для уборочного инвентаря Metos предназначен для хранения уборочных инструментов с ручкой. Шкаф крепится к стене на высоте 50 см от пола. Дно и потолок открытые, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха.



Шкаф для уборочного инвентаря Metos Classic K предназначен для хранения уборочных инструментов. Шкаф крепится к стене. Дно открытое и в потолке имеется отверстие, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха. Стандартный инвентарь: тазик для мытья, распылитель воды, вешалка для тряпок, три держателя для инвентаря с длинной ручкой и держатель для щетки.



Шкаф для уборочного инвентаря Metos LKSK предназначен для хранения уборочных инструментов. Дно, потолок и полки шкафа - перфорированные, что обеспечивает свободную циркуляцию воздуха. Высота цоколя - 150 мм. Стандартный инвентарь: тазик для мытья, 2 полки, вешалка для тряпок, три держателя для инвентаря с длинной ручкой.

СТОЛЫ С РЕГУЛИРОВКОЙ ВЫСОТЫ METOS



Эргономичный стол Metos с регулировкой высоты. Высота регулируется в пределах 700-900 мм простым нажатием кнопки. Стол на рисунке выполнен с повышением задней кромки.

В современной профессиональной кухне много внимания уделяют эргономичности и разумности организации работы. Естественно, это касается и столов. Разные по росту люди по-разному и работают. Поэтому и столы должны отвечать разным требованиям. При выполнении многих работ важно, чтобы усилие руки правильно передавалось на рабочие инструменты. Для этого стол должен быть ниже стандартного. При использовании многих машин, например, машины для резки гастрономических продуктов, рекомендуется уменьшить высоту стола, чтобы избежать в дальнейшем возникновения различных профессиональных заболеваний рук и плеч.

Рабочая высота стола Metos с регулировкой высоты в пределах 70 - 90 см. Благодаря регулировке ножек стол всегда стоит горизонтально. Стол снабжен трансформатором. Мотор работает от защитного тока 24 В, так что стол всегда безопасен. Максимальная загрузка стола 200 кг. В серию входит два стола: длиной 1300 или 1700 мм.

Нужная рабочая высота стола легко регулируется электродвигателем. Конструкция из прочной нержавеющей стали. Кнопка управления доступна, и защищена.

Стол с ручной регулировкой высоты Metos с гидравлическим усилением. Стол можно установить там, где электрическое подключение невозможно.

Стол с регулировкой	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ATE700	4136101	700x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATE1500	4136109	1500x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATE1900	4136113	1900x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATE2300	4136117	2300x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А

Аксессуары АТЕ	Код	Габариты мм
Шкаф КН-1/R	4250085	400x560x438
Шкаф КН-1/L	4250086	400x560x438
Шкаф КН-2	4136119	800x560x438
Ряд ящиков КЛ-3	4136120	400x560x438
Ящик L-1	4187543	400x560x187

Стол с регулировкой	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ATHE1065	4136136	1000x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATHE1265	4136137	1200x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATHE1365	4136138	1300x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATHE1665	4136139	1600x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А
ATHE2065	4136140	2000x650x700...900	230В 1N~ 0,3 кВт 10А

Стол с ручной регулировкой	Код	Габариты мм
ATHM1065	4136130	1000x650x700...900
ATHM1265	4136131	1200x650x700...900
ATHM1365	4136132	1300x650x700...900
ATHM1665	4136133	1600x650x700...900
ATHM2065	4136134	2000x650x700...900

Все аксессуары Classic могут использоваться с ATHE и ATHM

Аксессуары АТЕ, АТНЕ, АТНМ	Код	Габариты мм
Повышение заднего края RL	4205792	h = 60 - 100 мм x 1 м
Решетчатая полка	4180869	
Сплошная полка	4180851	



Стол с ручной регулировкой высоты.

НАСТЕННЫЕ ПОЛКИ METOS



Система настенных полок Metos дает возможность установить полки по желанию. Расстояние между полками регулируется бесступенчато. Подвески с винтами. Полка сплошная или решетчатая.

Подвески и направляющие из анодированного алюминия. Полки из прочной нержавеющей стали. Полка с повышенным задним краем и обработанным передним краем, что улучшает грузоподъемности полки. Промежуток между подвесками определяется согласно применению.



Сплошная полка	Код
580x300мм	4188522
680x300мм	4188547
780x300мм	4150367
880x300мм	4150374
980x300мм	4150381
1080x300мм	4188018
1180x300мм	4150399
1280x300мм	4150409
1380x300мм	4188025
1480x300мм	4150416
1580x300мм	4150423
1680x300мм	4150448
1780x300мм	4150455
1880x300мм	4205048
1980x300мм	4150462

Решетчатая полка	Код
580x300мм	4188554
680x300мм	4188032
780x300мм	4150487
880x300мм	4150494
980x300мм	4150504
1080x300мм	4188057
1180x300мм	4150511
1280x300мм	4150529
1380x300мм	4188064
1480x300мм	4150536
1580x300мм	4150543
1680x300мм	4150568
1780x300мм	4150575
1880x300мм	4205055
1980x300мм	4150582

Сплошная полка	Код
580x400мм	4188258
680x400мм	4188071
780x400мм	4188089
880x400мм	4188096
980x400мм	4188113
1080x400мм	4188138
1180x400мм	4188145
1280x400мм	4188152
1380x400мм	4188177
1480x400мм	4188184
1580x400мм	4188191
1680x400мм	4188219
1780x400мм	4188226
1880x400мм	4205062
1980x400мм	4188233

Решетчатая полка	Код
580x400мм	4188265
680x400мм	4188272
780x400мм	4188297
880x400мм	4188314
980x400мм	4188321
1080x400мм	4188339
1180x400мм	4188346
1280x400мм	4188353
1380x400мм	4188378
1480x400мм	4188385
1580x400мм	4188392
1680x400мм	4188427
1780x400мм	4188434
1880x400мм	4205087
1980x400мм	4188441

Подвеска, алюминий	Код
280мм	4150342
380мм	4187776
480мм	4187582
515мм, наклонная	4187783

Рельсы, алюминий	Код
300мм	4150279
600мм	4150286
900мм	4150293
1200мм	4150303
1600мм	4150328
2000мм	4150335

Подвеска, нержавеющие	Код
270мм	4187585
370мм	4187586

Рельсы, нержавеющие	Код
400мм	4150281
600мм	4150282
1000мм	4150283

Полка для кассет	Код
580x520мм	4188459
1080x520мм	4188466
1680x520мм	4188473



 **NORDIEN-SYSTEM**

Посудомоечное оборудование



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ NORDIEN-SYSTEM 500 x 500 мм



Кассета для чашек и стаканов

- Гладкие стенки - нет остатков воды
- Ручки расположены по диагонали - удобно переносить
- Крупные ячейки - лучший результат мойки
- Штабелируемые - важно при хранении и перевозке
- Двойные стенки - дополнительная прочность
- Литой полипропилен
- Подходят для посудомоечных машин любого типа



Кассета для чашек и стаканов, черная



Кассета для столовых приборов

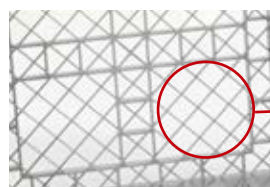


Кассета для 18 мелких или 12 глубоких тарелок



Кассета для подносов

Кассета для чашек и стаканов	Код	Стекло Высота	К-во
010Г, серая	4550000	70 мм	30
010Г, черная	4550001	70 мм	30
Сервировочная кассета для чашек/стаканов			
050, бежевая	4550002	70 мм	30
Кассета для мелких и глубоких тарелок Диам.			
030, голубая	4550004	240 мм	18/12
Кассета для столовых приборов			
040, серая	4550006		
Кассета для подносов			
060, зеленая	4550008		9



Открытое дно гарантирует хороший моечный результат.



Сервировочная кассета для чашек и стаканов с одним низким бортиком для облегчения доступа к посуде.

Секционная кассета

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550010	110 мм	70 мм	16
голубая	4550012	87 мм	70 мм	25
белая	4550014	72 мм	70 мм	36
красная	4550016	60 мм	70 мм	49
зеленая	4550018	52 мм	70 мм	64

Кассеты, заказываемые с повышающими рамами, поставляются полностью собранными.

Секционная повышающая рама

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	К-во
желтая	4550022	110 мм	16
голубая	4550024	87 мм	25
белая	4550026	72 мм	36
красная	4550028	60 мм	49
зеленая	4550030	52 мм	64

Секционная кассета с одной повышающей рамой

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550032	110 мм	120 мм	16
голубая	4550034	87 мм	120 мм	25
белая	4550036	72 мм	120 мм	36
красная	4550038	60 мм	120 мм	49
зеленая	4550040	52 мм	120 мм	64

Секционная кассета с двумя повышающими рамами

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550042	110 мм	170 мм	16
голубая	4550044	87 мм	170 мм	25
белая	4550046	72 мм	170 мм	36
красная	4550048	60 мм	170 мм	49
зеленая	4550050	52 мм	170 мм	64

Секционная кассета с тремя повышающими рамами

Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550052	110 мм	220 мм	16
голубая	4550054	87 мм	220 мм	25
белая	4550056	72 мм	220 мм	36
красная	4550058	60 мм	220 мм	49
зеленая	4550060	52 мм	220 мм	64



Секционная кассета идеально защищает стаканы и чашки во время транспортировки и хранения.



Остроконечные ячейки - нет вода-ных капель - не надо вытирать.

Все кассеты доступны в черном цвете.



Секционная повышающая рама



Секционная кассета с двумя повышающими рамами. Необходимо учитывать, что рама и ячейки закрепляются в кассете очень жестко, поэтому очень важно, чтобы высота стакана соответствовала высоте кассеты.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ NORDIEN-SYSTEM 500 x 500 мм



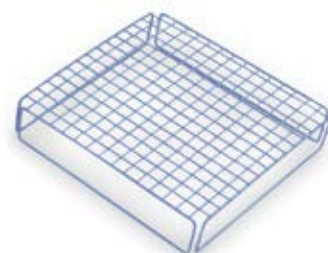
Крышка для кассет предохраняет посуду во время хранения и транспортировки.

Крышка для кассет
пластиковая, белая **Код**
4550062

Поддон для сбора воды
высота 50 мм **Код**
4550064

Защитная решетка
покрытая полимером нерж.сталь, голубая **Код**
3054759

Вставка для посуды GN
проволока из нерж.стали **Код**
4550070



Защитная решетка используется при мытье легких предметов.



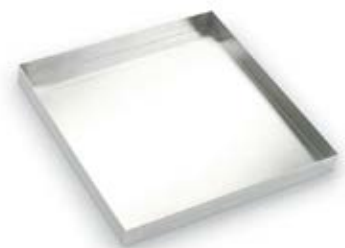
Вставка для посуды GN для мытья контейнеров GN и крышек.



Решетка для подносов



Узкая кассета для стаканов и чашек может использоваться, например, с сервировочной тележкой Metos WST Mini.



Нержавеющий поддон для сбора воды используется вместе с тележкой или на столе для предотвращения стекания воды на пол или на скатерть.

ДЕРЖАТЕЛИ ДЛЯ ТАРЕЛОК

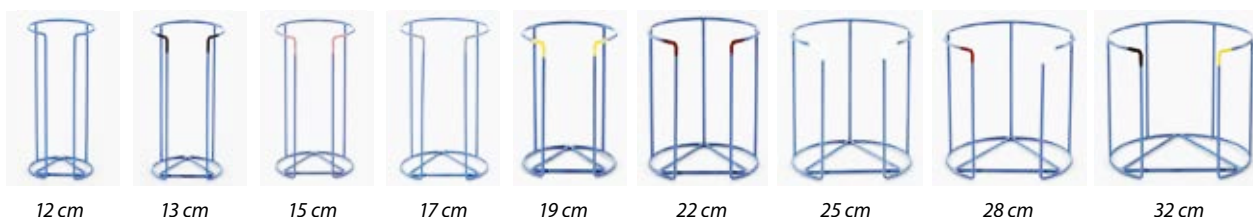
Держатели используются для перевозки и хранения и чистой и грязной посуды. Они защищают края тарелок от скалывания во время транспортировки и в значительной мере уменьшают количество битой посуды. Держатели можно использовать в подогреваемых модулях макс. 50°C, их можно мыть в посудомоечной машине. Высота 30 см. Из покрытой пластиком стальной проволоки. Одиннадцать стандартных размеров. Также возможно изготовить по заказу клиента.



Держатели помечены разными цветами.

Держатели для тарелок	Код	Тарелка Ø	К-во	Цвет
126	4550076	12 см	45	голубой
127	4550078	13 см	45	черный
128	4550080	15 см	45	розовый
129	4550082	17 см	35	серый
130	4550084	19 см	30	желтый
131	4550086	22 см	25	красный
132	4550088	25 см	25	белый
133	4550090	28 см	20	красный/белый
133A	4550092	32 см	15-20	черный/желтый

Держатели тарелок могут поставляться в исполнении, адаптированном под требования заказчика.



ЕДИНСТВЕННАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ КАССЕТА, СОЗДАННАЯ С УЧЕТОМ ИНТЕРЕСОВ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

Более 99 % времени кассета находится вне посудомоечной машины, именно поэтому она должна быть приспособлена не только для мытья посуды. Компания Nordien-System - это единственная компания в мире, которая обратила внимание на данное обстоятельство. Вот уже более 30 лет ее специалисты в тесном сотрудничестве с пользователями из самых разных стран мира работают над усовершенствованием конструкции 46-сантиметровой кассеты для посудомоечной машины.

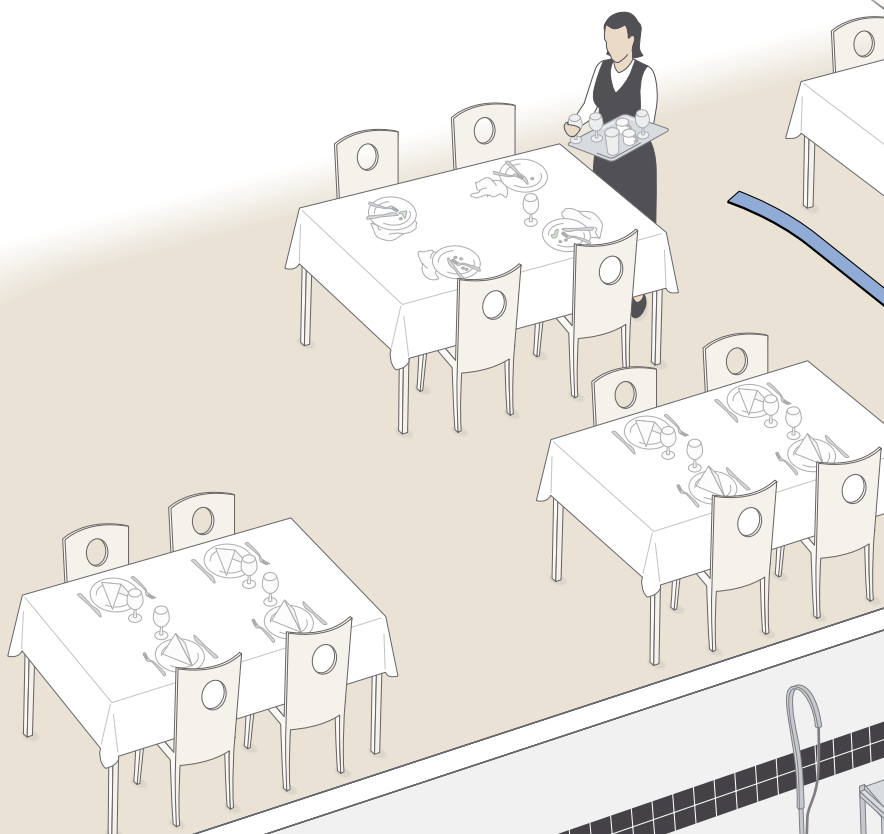
Благодаря меньшим размерам, закругленным углам и гладким краям этой кассеты обслуживающий персонал может без труда переносить ее в руках, одновременно выставляя стаканы на столы. Тщательно продуманная элегантная конструкция и цветовое решение позволяют использовать ее в залах ресторанов и баров.

46-сантиметровую кассету можно использовать и в складских помещениях. Низкие боковые стенки не только позволяют легко определить, какая посуда находится в кассете, но и увеличивают эффективность использования складских площадей, поскольку расстояние между кассетами, расположенными одна над другой, может быть сведено к минимуму и при этом сохранится свободный доступ к стаканам или бокалам. Низкие стенки также существенно сокращают количество битой посуды в рабочей зоне.

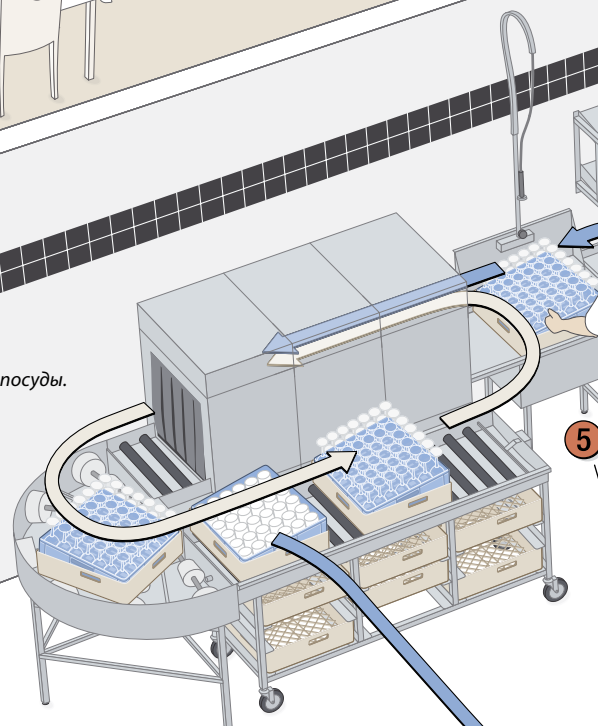
Перед тем как поместить 46-сантиметровую кассету в посудомоечную машину, ее ставят в открытую кассету 50 см. Для наиболее эффективного мытья и сушки 46-сантиметровая кассета ставится в открытую кассету 50 см под небольшим углом.

Грязную посуду собирают со столов и относят в посудомоечное отделение.

1



6 Мойка посуды.



Кассеты-контейнеры (в которых размещаются кассеты 460 x 460 мм) используются только в посудомоечной машине. Пустые кассеты-контейнеры 500 x 500 мм можно поместить под сушильной зоной

7

Сушка

ЕДИНСТВЕННАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ КАССЕТА, СОЗДАННАЯ С УЧЕТОМ ИНТЕРЕСОВ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

Обслуживающий персонал берет кассеты или отдельные бокалы и чашки для сервировки столов в зале.

10

Преимущества 46-сантиметровой системы:

- Удобство в использовании как для персонала, работающего в моечном помещении, так и для официантов.
- Небольшой вес.
- Секции для бокалов и стаканов 11 различных диаметров идеально подходят практически для любой стеклянной посуды, благодаря чему отпадает необходимость в высоких кассетах.
- Имеются корзины для высоких бокалов, у которых диаметр ножки больше диаметра чаши.
- Маркировка цветом кассет для бокалов разного размера.
- На стенках бокалов не остается капелек воды и их не нужно полировать.
- Для более эффективного мытья кассеты помещаются в посудомоечную машину под небольшим углом; при этом вместимость кассеты не уменьшается.
- Для мытья в посудомоечной машине кассеты помещают в специальные кассеты-контейнеры, так что на их стенках не остается царапин или повреждений.
- Для хранения пустых кассет не нужно много места.
- Комплексная система кассет, тележек, полок и столов.
- Используется во многих странах мира.

2

Зона разгрузки, грязная посуда переносится вручную на подносах или в кассетах. Стандартные бокалы помещаются в кассеты, нестандартные выставляются на стол.

9

Хранение кассет с чистыми бокалами и чашками на стеллажах или тележках.

3

Сортировка, стандартные и нестандартные бокалы сортируются по кассетам.

4

Заполненные кассеты помещаются на направляющие под сортировочными столами и остаются там до начала мытья посуды.

8

Транспортировка на тележках или вручную к месту хранения чистой посуды.

Предварительное споласкивание, если необходимо.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ NORDIEN-SYSTEM 460 X 460 мм

- Для чашек и стаканов
- Маленькие габариты - большая вместимость
- Легкие - удобно переносить
- Перед мытьем в посудомоечной машине устанавливаются наклонно в кассету размером 500 x 500 мм
- Остроконечные ячейки для лучшего результата сушки
- Литой полипропилен



Секционная кассета для стаканов и чашек. Идеальная кассета для мытья, хранения и транспортировки посуды. Уменьшает количество битой и поцарапанной посуды.

Уникальные секционные кассеты 460 мм системы Nordien-System используются во всем мире. Благодаря небольшому весу и уменьшенному размеру (460 x 460 мм) обслуживающий персонал может переносить их вручную при сервировке столов. Секционная кассета помещается в открытую кассету 500 x 500 мм перед мойкой, что защищает посуду от царапин. Наклон кассеты во время мойки означает улучшенный результат мойки и более быстрое высыхание.



Высокие секционные кассеты для фужеров с основанием ножки, большим чем сам фужер и для очень высоких фужеров.



На картинке показан наклон кассеты во время мытья.

Кассеты промаркированы разными цветами (разный диаметр стекла).

Секционная кассета для чашек и стаканов, голубая

Цвет.маркировка	Код	Стекло в	Стекло Выс.	К-во
черная	4550094	46 мм	85 мм	81
зеленая	4550096	52 мм	85 мм	64
серая	4550098	56 мм	85 мм	49
розовая	4550100	60 мм	85 мм	49
красная	4550102	65 мм	85 мм	36
белая	4550104	72 мм	85 мм	36
красная/желтая	4550106	76 мм	85 мм	25
желтая	4550108	81 мм	85 мм	25
без маркировки	4550110	87 мм	85 мм	25
белая/красная	4550112	95 мм	85 мм	16
розовая/серая	4550114	110 мм	85 мм	16
черная/белая	4550116	149 мм	85 мм	9

Высокая секционная кассета, голубая

Цвет.маркировка	Код	Стекло в	К-во
серая	4550118	56 мм	49
красная	4550120	65 мм	36
желтая	4550122	81 мм	25
белая/красная	4550124	95 мм	16

Высокие секционные кассеты для фужеров, у которых основание ножки больше, чем сам фужер или для очень высоких фужеров. При заказе кассет, пожалуйста, укажите высоту фужеров и диаметр основания ножки, если он больше диаметра фужера.

Открытая кассета

Открытая кассета	Код
голубая, высота 85 мм	4550126

Поддон для кассет 460 x 460 мм

Поддон для кассет 460 x 460 мм	Код
высота 50 мм	4550128



Открытая кассета



Поддон из нержавеющей стали, используется на тележках или на столе для предотвращения стекания воды на пол или на скатерть.

ОБРАБОТКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Посудомоечный блок ячеек для приборов из нержавеющей стали подходит также для стерильной мойки.

Блок ячеек для приборов	Код	размер	Высота	К-во
нерж. сталь	4550130	340x160 мм	130 мм	100-150
полипропилен	4550132	490x180 мм	140 мм	150 - 200

Для замачивания и мытья столовых приборов. Блоки ячеек помещаются в кассету (код 4550000) во время мытья.



Посудомоечный блок ячеек для приборов из полипропилена.

Воронка для приборов	Код	φ	Высота	К-во
полипропилен	4550134	110 мм	130 мм	40 - 50

Воронки для приборов помещаются в кассету (код 4550000) во время мытья.



Коробки для чистых приборов	Цвет	Код	Размер	Высота	К-во
серая	4550136	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
голубой	4550138	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
зеленый	4550140	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
красный	4550142	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
белый	4550144	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
желтый	4550146	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
коричневый	4550148	160x290 мм	130 мм	80 - 120	
бежевый	4550150	160x290 мм	130 мм	80 - 120	

полипропилен

Крышка для коробки	Код
плексигласовая крышка для коробки с приборами	4550153

Крышка легко снимается и закрывается. Она защищает приборы от пыли и грязи. Когда коробка закрыта крышкой, приборы можно взять только за черенки - гигиенично.



Воронка для столовых приборов помещается в секционную кассету во время мойки.

Подставка для коробок с приборами	Код	Размер	Высота
	4550154	350x295 мм	320 мм

Для четырех Nordien-System коробок с приборами. Нержавеющая сталь.

Настенный держатель для коробок с приборами	Код	Длина
для 2 коробок	4550160	330 мм
для 3 коробок	4550162	500 мм
для 4 коробок	4550164	660 мм

Нержавеющая сталь

Коробка для чистых приборов.



Кассета с регулировкой размера секций двумя перегородками. Заказываются отдельно.



Подставка для коробок для столовых приборов.



Настенный держатель из нержавеющей стали для столовых приборов.

КУХОННЫЕ ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM



Широкий ассортимент кухонных тележек Nordien-System предусматривает их использование для любой цели. Тележки Nordien-System прочные и спроектированы для каждодневного использования. Все тележки имеют конструкцию полностью из нержавеющей стали, дополненную полипропиленовыми направляющими, в тележках для GN контейнеров направляющие - стальные. Направляющие снабжены стопорами для предотвращения скольжения во время движения тележки.

Тележки легко передвигаются. Все они имеют резиновые колеса диаметром 125 или 75 мм с шарикоподшипниками, два колеса снабжены блокировкой.

Многие тележки могут быть оснащены дополнительными рамами для избежания битья посуды. Рама должна быть заказана в одно время с тележкой, т. к. она собирается на заводе. Есть полезные дополнительные принадлежности для улучшения рабочего процесса, например, дополнительные полки для тележек с каскетами.

Плоская упаковка (FP)

Большинство тележек есть в наличии в плоской упаковке, т.е. они доставляются в упаковке несобранными. Тележки легко и быстро собираются с помощью инструкции и вложенных инструментов. Маленький размер плоской упаковки очень удобен при транспортировке.



Модели в плоской упаковке легко собираются по инструкции с помощью вложенных инструментов



Дополнительная предохранительная планка (подлежит заказу вместе с тележкой, не обеспечивается для моделей плоской упаковки) повышает устойчивость и жесткость тележек.



ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ GN-КОНТЕЙНЕРОВ



Nordien-System GNT-7 с дополнительной верхней полкой

Тележки Nordien-System для GN предназначены для хранения и перевозки пищи в рабочем процессе. Тележка GN имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Тележки снабжены колесами, два из которых имеют блокировку. Направляющие имеют стопоры для защиты контейнеров от скольжения.

Дополнительная верхняя полка обеспечивает шумоизоляцию.

Модель GNT-7 помещает 7 шт. GN1/1 контейнеров, а модель GNT-14 помещает 14 шт. GN1/1. Расстояние между направляющими 75 мм. Модель GNT-12 помещает 12 шт. GN1/1 контейнеров, а модель GNT-24 помещает 24 шт. GN1/1. Расстояние между направляющими 105 мм.



Nordien-System GNT-14 с дополнительной верхней полкой

Тележка-GN предназначены	Код	Габариты мм
GNT-7	4554278	410x588x857
GNT-14	4554280	770x588x857
GNT-12	4554282	410x588x1591
GNT-24	4554284	770x588x1591

Принадлежности	Код	Габариты мм
Верхняя полка GNT 7/12, нерж.	4554182	385x565x70
Верхняя полка GNT 14/24, нерж.	4554184	750x565x70

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP GNT-7	4554374	1255x610x153
FP GNT-14	4554376	1255x610x153
FP GNT-12	4554378	1775x610x153
FP GNT-24	4554380	1775x610x153



Верхняя полка из нерж. для тележек GNT-14/24



Nordien-System GNT-12



Nordien-System GNT-24



Тележки Nordien-System с полками SHT-90



Тележки Nordien-System с полками SHT-75

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM С ПОЛКАМИ

Тележки Nordien-System с полками SHT-75 имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Модель SHT-90 оснащена решетчатыми пластиковыми полками и стальным нержавеющей корпусом. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 370 мм. Максимальный груз 120 кг.

Тележка с полками	Код	Габариты мм	Полка мм
SHT-75	4554286	765x585x1570	4 шт. 730x550
SHT-90	4554288	970x480x1570	4 шт. 900x450

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SHT-75	4554382	1775x610x153 + 1480x645x380
FP SHT-90	4554384	1775x610x153

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ



Nordien-System SET-70/2 для обслуживания



Nordien-System SET-75/2 для обслуживания



Nordien-System SET-75/3 для обслуживания



Nordien-System SET-105/3 для обслуживания

Тележки Nordien-System для обслуживания с ручкой имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Максимальный груз 2-х ярусной полки 80 кг, 3-х ярусной 120 кг. Как вариант, тележка может быть дополнена нижней рамой.

Двухъярусная, расстояние между полками 495 мм

Nordien-System	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-70/2	4554290	685x485x800*	2 шт 650x450
SET-75/2	4554292	765x585x800*	2 шт 730x550
SET-105/2	4554294	1120x585x800*	2 шт 1085x550

*высота ручки 900 мм

Трёхъярусная, расстояние между полками 230 мм

Nordien-System	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75/3	4554296	765x585x800*	3 шт 730x550
SET-105/3	4554298	1120x585x800*	3 шт 1085x550

*высота ручки 900 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама SET-70*	4554172	740x540
Нижняя рама SET-75*	4554174	820x640
Нижняя рама SET-105*	4554176	1175x640
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л
Плоский ярус SET-70	4554173	
Плоский ярус SET-75	4554175	

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-70/2	4554386	1480x645x380
FP SET-75/2	4554388	1480x645x380
FP SET-105/2	4554390	1480x645x380
FP SET-75/3	4554392	1480x645x380
FP SET-105/3	4554394	1480x645x380

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ БЕЗ РУЧКИ

Тележки Nordien-System для обслуживания без ручки имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Расстояние между ярусами 495 мм, в высоких моделях 595 мм. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Максимальный груз 80 кг.

Тележки могут быть оснащены дополнительной нижней рамой.

Высота 800 мм, расстояние между полками 495 мм

Nordien-System	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75WH/2	4554300	765x585x800	2 шт. 730x550

Высокая модель, высота 900 мм, расстояние между полками 595 мм

Nordien-System	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75WH/2высокая	4554302	765x585x900	2 шт. 730x550

Принадлежности

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама SET-75*	4554174	820x640
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л
Плоский ярус SET-75	4554175	

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-75WH/2	4554396	1480x645x380
FP SET-75WH/2высокая	4554398	1480x645x380



Nordien-System SET-75BX/2 для обслуживания с дополнительной нижней рамой



Nordien-System SET-70/2 с полками из дерева для обслуживания

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ С ПОЛКАМИ ИЗ БУКА

Эти тележки имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки из медного бука имеют край профиля толщиной 2 см. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 2-х ярусной тележки 485 мм, 3-х ярусной 220 мм. Максимальный груз 80 кг.

Тележка	Код	Габариты мм	Полки из бука мм
SET-70/2 деревянная	4554304	710x445x800*	2 шт 640x430
SET-70/3 деревянная	4554306	710x445x800*	3 шт 640x430

* высота ручки 900 мм

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-70/2 деревянная	4554400	1480x645x380
FP SET-70/3 деревянная	4554402	1480x645x380



Деревянная тележка для обслуживания Nordien-System SET-70/3

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ДЕТСКИХ САДОВ

Тележки Nordien-System для детских садов с ручкой имеют прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Полки имеют закругленный край профиля и обеспечивают звукоизоляцию. Два из колес тележки снабжены блокировкой. Расстояние между полками 300 мм. Высота ручки 800 мм. Максимальный груз 80 кг.

Тележка детских садов	Код	Габариты мм	Полки мм
SET-75/2 низкая	4554308	765x585x600*	2 шт 730x550

*высота ручки 800 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Емкость для отходов	4554190	из нержавеющей стали 2 x 11 л

Плоская упаковка

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP SET-75/2 низкая	4554404	1480x645x380



Nordien-System SET-75/2 низкая для детских садов

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ КАССЕТ 500 x 500 мм



ВАТ-8 для Nordien-System кассет с дополнительной нижней рамой и верхней полкой из нержавеющей стали

Тележки Nordien-System для хранения и перевозки посудомоечных кассет 500x500 мм прочные, устойчивые и долговечные. Рама из нержавеющей стали, полипропиленовые направляющие для кассет со стопорами. Колеса тележки 125 мм, два из которых имеют блокировку.

Дополнительные принадлежности: нижняя рама, верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие, каплесборник из нержавеющей стали.

Вместимость/расстояние Тележка-кассет	Код	Габариты мм	между направляющими
ВАТ-4	4554310	590x590x832	4 кассет/ 160/120мм
ВАТ-5	4554312	590x590x1072	5 кассет/ 160 мм
ВАТ-6 высокая	4554480	590x590x1591	6 кассет/ 228 мм
ВАТ-8	4554314	590x590x1591	8 кассет/ 160 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Нижняя рама ВАТ*	4554164	645x645	
Каплесборник	4550064	510x510x50	
Промежуточная полка	4554160	510x560x35	полка посередине
Верхняя полка	4554528	565x565x70	полка наверху

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP ВАТ-4	4554406	1255x610x153
FP ВАТ-5	4554408	1255x610x153
FP ВАТ-6 высокая	4554482	1775x610x153
FP ВАТ-8	4554410	1775x610x153



ВАТ-4 для Nordien-System кассет с дополнительной нижней рамой



Поднос для сбора капель, расположенный на нижних направляющих, предотвращает попадание капель и грязи на пол



Подставка для кассет ВАС-3

ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР ДЛЯ КАССЕТ

Тележка-диспенсер Nordien-System для кассет используется для самообслуживания. Вместимость тележки - 6 кассет. Две пары верхних направляющих расположены под углом для облегчения доступа к чашкам и стаканам. Рама из нержавеющей стали, полипропиленовые направляющие для кассет имеют стопоры. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Дополнительные принадлежности: нижняя рама, верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие, каплесборник из нержавеющей стали.

Вместимость/расстояние Тележка-диспенсер	Код	Габариты мм	между направляющими
ВАТ-6	4554316	590x590x1596	6 кассет/195 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама ВАТ*	4554164	645x645
Каплесборник	4550064	510x510x50
Верхняя полка	4554160	510x560x35

*заказывается с тележкой!

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP ВАТ-6	4554412	1775x610x153

Подставка для кассет	Код	Габариты мм	Кассета/расст. между направл
ВАС-2	4554156	560x560x617	2 касс./195
ВАС-3	4554154	560x560x870	3 касс./195



Долли



Nordien-System тележка-диспенсер ВАТ-6

ТЕЛЕЖКА ДОЛЛИ ДЛЯ КАССЕТ

Эта тележка предназначена для перевозки кассет. Тележка и ручка из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой

Тележка-долли	Код	Габариты мм	
Долли	4554346	520 x 520 x 205	без ручки
Долли	4554348	565 x 580 x 920	с ручкой

ТЕЛЕЖКА-ДИСПЕНСЕР NORDIEN-SYSTEM



Тележка-диспенсер Nordien-System, модель TDT



Держатель для ящиков со столовыми приборами, для моделей TDT и РДТ. Ящики для столовых приборов на стр. 117.

Тележка-диспенсер используется в раздаточной линии для хранения кассет или подносов. Вместимость тележки для кассет - 5 кассет, для подносов - около 70 подносов. Пружинное устройство поднимает поверхность на нужный уровень. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Два из колес тележки снабжены блокировкой.

Дополнительные принадлежности: ручка для более легкого передвижения, держатель для пластиковых ящиков со столовыми приборами.

Тележка-диспенсер	Код	Габариты мм
РДТ для кассет	4554318	515 x 645 x 975
ТДТ для подносов	4554320	400 x 645 x 975

Принадлежности	Код	Габариты мм
Ручка*	4554198	Высота ручки 900мм
Держатель для пластиковых ящиков со столовыми приборами	4554192	1200 мм**
*заказывается с тележкой!		**высота ящика

Тележка Nordien-System ТСТ для подносов и столовых приборов имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Вместимость около 100/200 подносов. Полка имеет круглый край профиля и звукоизоляцию. Два колеса с блокировкой. Модель ТСТ-45 оснащена двумя пластиковыми ящиками для столовых приборов, модель ТСТ-75 - четырьмя ящиками. Дополнительные принадлежности: полка из нержавеющей стали.

Тележка-диспенсер	Код	Габариты мм	Вместимость
ТСТ-45	4554322	425 x 590 x 1061	100 шт
ТСТ-75	4554324	765 x 590 x 1061	200 шт

Принадлежности	Код	Габариты мм
Верхняя полка ТСТ-45	4554186	350 x 285 x 60
Верхняя полка ТСТ-75	4554188	690 x 285 x 60
Раздатчик салфеток	4554189	150x320x140

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP ТСТ-45	4554414	1255 x 610 x 153
FP ТСТ-75	4554416	1255 x 610 x 153



Тележка-диспенсер Nordien-System РДТ с дополнительным держателем для ящика



Nordien-System ТСТ-75 для подносов и столовых приборов

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК

Тележка Nordien-System для тарелок для перевозки и хранения тарелок в держателях. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Дополнительные принадлежности: нижняя рама.

Тележка-тарелок	Код	Габариты мм	Вместимость/расстояние между полками
РСТ-4**	4554325	765 x 415 x 900	4 кассет для обеденных тарелок/475мм
РСТ-6**	4554326	1010 x 415 x 900	6 кассет для обеденных тарелок/475мм
РСТ-8	4554328	765 x 630 x 900	8 кассет для обеденных тарелок/475мм
РСТ-12	4554330	765 x 630 x 1300	12 кассет для обеденных тарелок/425мм
РСТ-12 низкая	4554532	1010 x 630 x 900	12 кассет для обеденных тарелок/475мм

**односторонняя

Принадлежности	Код	Габариты мм
Нижняя рама РСТ-4*	4554524	820 x 470
Нижняя рама РСТ-6 *	4554168	1065 x 470
Нижняя рама РСТ-8/12*	4554166	820 x 685
Нижняя рама РСТ-12 низкая*	4554534	1065 x 685
*заказывается с тележкой!		

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP РСТ-4**	4554522	1480 x 645 x 380
FP РСТ-6**	4554418	1480 x 645 x 380
FP РСТ-8	4554420	1480 x 645 x 380
FP РСТ-12	4554422	1480 x 645 x 380
FP РСТ-12 низкая	4554530	1480 x 645 x 380

**односторонняя



Раздатчик салфеток для тележки ТСТ



Двухсторонняя тележка Nordien-System для тарелок РСТ-12 с дополнительной нижней рамой.



Тележка Nordien-System для тарелок РСТ-6 с дополнительной нижней рамой

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Хорошо организованная система возврата посуды облегчает работу обслуживающего персонала. Универсальный ассортимент тележек Nordien-System позволяет эффективно наладить процесс возврата посуды даже в самом ограниченном помещении.

Конструкция полностью из нержавеющей стали. Два колеса имеют блокировку, две полки, поддержка подносов и держатель для пластиковых ящиков для столовых приборов, включает 4 пластиковых ящика.

Дополнительно: емкость для отходов.

Комбинированная тележка	Код	Габариты мм	Полки мм
COT-75	4554332	765 x 585 x 800/1300	2 шт 730 x 550
COT-75 низкая	4554334	765 x 585 x 700/1100	2 шт 730 x 550

Принадлежности	Код	Габариты мм
Емкость для отходов из нержавеющей стали 2x11л	4554190	270 x 370 x 325
Верхняя полка TCT-75	4554188	690 x 285 x 60

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP COT-75	4554424	1480 x 645 x 380
FP COT-75 низкая	4554426	1480 x 645 x 380



Слева тележка Nordien-System для сбора посуды COT-75 с дополнительной емкостью для отходов, справа модель тележки с полками BAT-4



Емкость для отходов COT-75 из нержавеющей стали



Держатель для подносов для модели COT-110 или COT-282



Держатель для ящика со столовыми приборами для модели COT-110



Полка для тарелок для модели COT-110



Комбинированная тележка Nordien-System COT-110 с дополнительными принадлежностями: полкой для тарелок, держателем для подносов, емкостью для отходов и нижней рамой

Комбинированную тележку Nordien-System можно применять, например, при сервировке и уборке столов. Конструкция тележки полностью из нержавеющей стали. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Вместимость тележки - 5 касет по 500 мм или 460 мм. Расстояние между направляющими 165 мм. Направляющие имеют стопоры для защиты касет от скольжения. По правую руку находится простая полка, как стандарт, дополнительно может быть полка для держателей тарелок. Тележка также может оснащаться нижней рамой. Другие дополнительные принадлежности: добавочная полка, держатель для подносов, емкость для отходов (включая держатель и крышку), каплесборник, держатель для ящиков со столовыми приборами.

Комбинированная тележка	Код	Габариты мм
COT-110	4554336	1128 x 590 x 1089

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Нижняя рама COT-110*	4554170	1185 x 645	заказывается с тележкой!
Полка для держателей тарелок	4554178	515 x 560 x 180	с правой стороны тележки
Добавочная полка	4554160	510 x 560 x 35	с левой стороны тележки
Держатель для подносов	4554180	570 x 280 x 310	с левой/правой стороны
Емкость для отходов 30Л	4554442	540 x 210 x 125	с левой стороны тележки
Держатель для ящиков со столовыми приборами	4554200	540 x 210 x 125	с левой/правой стороны
Каплесборник	4550064	510 x 510 x 50	с левой стороны тележки

Плоская упаковка	Код	Габариты мм
FP COT-110	4554428	1480 x 645 x 380

* подлежит заказу вместе с тележкой

ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Комбинированную компактную тележку Nordien-System применяют при сервировке и уборке столов. Конструкция тележки полностью из нержавеющей стали. Два колеса с блокировкой. Вместимость - кассеты 500 мм расстояние между направляющими 160 мм. Направляющие снабжены стопорами.

Комбинированная тележка	Код	Габариты мм
COT-282	4554338	1120 x 585 x 800*
		*высота ручки 900 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм
Держатель для емкости	4554642	из нержавеющей стали 2x 10 л
Емкость для отходов с крышкой	4554646	2x10 L
Каплесборник	4550064	510 x 510 x 50

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP COT-282	4554430	1480 x 645 x 380



Комбинированная модель Nordien-System COT-82

СЕРВИРОВОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ



Тележка WST Mini с дополнительной боковой полкой, держателем для мусорной корзины, держателем для дезинфицирующих средств и верхней полкой.

Сервировочная тележка Nordien System разработана специально для раздачи пищи, например, в больничной палате. Подносы для пациентов сервируются прямо на тележке вместе со столовыми приборами, салфетками итд. Или же она может использоваться в качестве станции для раздачи кофе и чая. Корпус тележки из н/стали. Тележка оборудована пластиковыми колесами на шарикоподшипниках, где каждое колесо оснащено тормозом. Диаметр колеса - 125 мм.

Ровная рабочая платформа на эргономичной высоте. Под платформой выдвижные подносы (1 шт. WST Mini, 2 шт. WST Std/Flex) с обеих сторон и место для корзин размером 500x500. Модель WST Mini имеет 2 пары выдвижных направляющих для корзин, модель WST Std - 2 + 2 пары пластиковых направляющих для корзин и модель WST Flex - 2 + 2 пары выдвижных направляющих. Над рабочей платформой может монтироваться рама с полкой для контейнеров GN 1/4 и GN 1/2. Аксессуары: держатель для трех 11-литровых мусорных корзин, мусорный бак из н/стали 2 x 11 л, пластмассовая боковая полка, держатель для дезинфицирующих средств и съемная верхняя полка.

Продукт	Код	Габариты мм
WST Mini	4554628	000x000x000
WST Std	4554550	1150x560x1300
WST Flex	4554552	1150x560x1300

Аксессуары	Код	Габариты мм
Держатель для мусорной корзины	4554553	3 x 11 л
Мусорный бак н/сталь	4554554	2 x 11 л
Складная боковая полка	4554555	пластик
Держатель для дезинфицирующих средств	4554556	
Верхняя полка	4554557	450 мм

РАЗДАТОЧНАЯ СТАНЦИЯ METOS MOMESTA

Metos Momesta – раздаточная станция для комплектации подносов с едой. Станция легко адаптируется к требованиям раздачи в зависимости от характера и количества подаваемых блюд. Momesta - это гибкая альтернатива нейтральной или охлаждаемой конвейерной линии. Пригодна также для сбора подносов после раздачи.

Momesta для легкой и эффективной работы

Станция ориентирована на раздачу в одном месте как основных, так и специальных блюд. Малочисленный персонал, исключительная мобильность и приспособляемость делают станцию идеальным решением для вашей кухни.

Metos Momesta обеспечивает:

- Раздачу на подносах по типу *cook-chill* и *cook-serve*
- Порционную раздачу салатов и десертов
- Приготовление пирожков с начинкой и другой закуски
- Сбор и сортировку использованных подносов

Решение Metos Momesta включает:

- специальный дизайн, ориентированный на заказчика и конкретную кухню
- комплексное трехступенчатое обучение
- все элементы для подобных станций, ориентированных на требования заказчика

Никаких
электрических
соединений

Специальные блюда

Мобильная станция легко
перемещается с места на
место

Не требует
много места

Эргономичная



Много места для самых различных компонентов

РАЗДАТОЧНАЯ СТАНЦИЯ METOS MOMESTA



Специальные блюда на этой же станции



Перекомплектация и сортировка использованных подносов

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ СБОРА ПОДНОСОВ



Одинерная тележка без облицовки TRT-10

Модель тележки Nordien-System для сбора подносов либо одинарная, либо двойная. Стандартный размер подносов 430-530 x 325 мм. Рама из нержавеющей стали. Направляющие из полипропилена имеют стопоры. Расстояние между направляющими 125 мм, вместимость тележки 10 или 20 подносов. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Другой размер подносов необходимо заказывать. Дополнительные принадлежности: верхняя полка из нержавеющей стали или нижние направляющие.

Тележка без облицовки сбора

подносов	Код	Габариты мм	Подносы
TRT-10	4554118	410x590x1591	10 шт 430-530x325 мм
TRT-20	4554452	775x590x1591	20 шт 430-530x325 мм

Плоская упаковка

	Код	Габариты упаковки мм
FP TRT-10	4554262	1775x610x153
FP TRT-20	4554456	1775x610x153



Ламинированная двойная тележка TRT-20С с дополнительной верхней полкой из нержавеющей стали.



Ламинированная одинарная тележка TRT-10C

Тележки с ламинированным покрытием: стандартные цвета белый, береза или бук. Другие цвета нужно заказывать. Если цвет не оговорен заранее, покрытие ламината будет цвета бука.

Сбора подносов	Код	Габариты мм	Подносы
TRT-10C	4554342	410x590x1591	10 шт 430-530 x 325 мм
TRT-20C	4554344	775x590x1591	20 шт 430-530 x 325 мм

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP TRT-10C	4554434	1775x610x153
FP TRT-20C	4554436	1775x610x153

Принадлежности	Код	Габариты мм	
Верхняя полка	4554158	330x560x35	
Предохранительная планка	4554165	464x642	TRT-10*
Предохранительная планка	4554167	826x642	TRT-20*

* подлежит заказу вместе с тележкой

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM



Многофункциональная тележка Nordien-System MPT-450

Многофункциональная тележка Nordien-System для слива продуктов с котла, приема с картофелечистки или овощерезки. Тележка избавляет от лишней работы. Регулируемые направляющие GN, высота 450, 550, 650, 750 или 850 мм. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса 75 мм с шарикоподшипником, два из которых имеют блокировку.

Многофункциональная тележка	Код	Габариты мм	Макс
MPT-450, GN1/1	4554354	570 x 400 x 1040	60 кг
MPT-2/450, GN2/1	4554355	590 x 720 x 1040	80 кг



Многофункциональная тележка Nordien-System MPT-2-450



Тележка для перевозки Nordien-System PFT-67

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ

Тележка для перевозки черных коробок GN 1/1 Nordien-System (свободное место 665 x 415 мм). Барьер держит нижнюю коробку на месте. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Резиновые колеса 125 мм с шарикоподшипником, два из которых с блокировкой. Грузоподъемность 50 кг.

Тележка-платформа Nordien-System имеет полностью нержавеющую конструкцию. Резиновые колеса с шарикоподшипником, два из которых с блокировкой. Максимальный груз модели PFT-67 - 60 кг, модели PFT-75 - 200 кг.

Тележка-перевозки	Код	Габариты мм
PFT-67	4554358	730 x 465 x 920
PFT-75	4554360	820 x 600 x 900



Тележка для перевозки Nordien-System PFT-75

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ СПЕЦИЙ



Тележка для специй
Nordien-System SPT-600

Тележка для специй перевозит специи к месту работы. Тележка имеет прочную конструкцию из нержавеющей стали. Есть две модели тележек. Два колеса снабжены блокировкой.

Тележка для специй	Код	Габариты	Вместимость
SPT-500	4554128	400 x 475 x 920	25 шт пакетов тетра-пак
SPT-600	4554130	600 x 550 x 850	28 шт пакетов тетра-пак



Тележка для специй Nordien-System SPT-500



Тележка IBI-81 для муки

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ МУКИ

Тележка для муки Nordien-System плотная, прочная и полностью из нержавеющей стали. Два колеса снабжены блокировкой.

Тележка для муки	Код	Габариты мм
JAV-100	2026446	480 x 600 x 600



Тележка для муки Nordien-System JAV-100

Тележка для муки Nordien-System IBI из белого полипропилена для пищевых продуктов, крышка из поликарбоната. Крышка легко открывается одной рукой. Под крышкой имеется место для совка. Четыре колеса, два из которых снабжены тормозами. Модели двух размеров: на 81 и 102 литра.

Nordien-System	Код	Габариты мм
IBI-81	4133246	333x743x711
IBI-102	4133252	394x749x711



Тележка IBI-102 для муки

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ БЕЛЬЯ



Nordien-System LAT для белья

Тележки Nordien-System для белья предназначены для сбора грязного белья в ресторанах, служебных помещениях и т. д. Каркас тележки полностью из нержавеющей стали. Прочный хлопчатобумажный мешок крепится к каркасу с помощью веревок. Колеса тележки 125 мм, два из которых снабжены блокировкой.

Тележка-белья	Код	Габариты мм
LAT	4554362	800 x 480 x 910

Плоская упаковка	Код	Габариты упаковки мм
FP LAT	4554438	1255 x 610 x 153

ТЕЛЕЖКА-ВАННА NORDIEN-SYSTEM

Тележка имеет прочную конструкцию полностью из нержавеющей стали. Благодаря бесшовной закругленной конструкции, тележка гигиеничная и гарантирует легкую очистку. Резиновые колеса 125 мм с шарикоподшипником. Типовой номер указывает вместимость. Ванна имеет закрывающий клапан.

Тележка-ванна	Код	Габариты мм	Ванна мм
AV-45	4554600	470 x 570 x 800	400 x 500 x 250
AV-50	4554602	615 x 765 x 800	550 x 700 x 140
AV-70	4554604	470 x 670 x 800	400 x 600 x 300
AV-75	4554606	610 x 610 x 700	550 x 550 x 250
AV-90	4554608	615 x 765 x 800	550 x 700 x 250
AV-175	4554610	610 x 610 x 720	550 x 550 x 550



Тележка-ванна Nordien-System AV-75



Тележка-ванна Nordien-System AV-175

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ ПРИБОРОВ



Тележка для замачивания приборов Nordien-System 245

Тележка Nordien-System для замачивания приборов полностью из нержавеющей стали. Подходит для кассет 500 x 500 мм. Колеса тележки 125 мм, два из которых с блокировкой. Емкость имеет закрывающий клапан. Дополнительные принадлежности: желоб для приборов, который легко снимается для очистки.

Тележка-ванна	Код	Габариты мм	Глубина ванны мм
245	4554620	550 x 550 x 700	250
263	4554622	желоб для приборов	

ТЕЛЕЖКА NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ОТХОДОВ



Тележка для отходов
Nordien-System 217

Nordien-System тележки для отходов с покрытыми рифьсаном ручками разработаны для интенсивного использования. Выпуклое дно для более удобного опорожнения и очистки. Диаметр 385мм, объем 45 литров. Отдельное шасси из нержавеющей стали с колесами диаметром 75 мм. В комплект входит бак и шасси. Крышка за доплату.

Тележка-отходов	Код	Диаметр	Высота	Объем
217	4551222	ø 385	615 мм	45 литров

Тележка Nordien-System WAB для отходов представлена в виде конической емкости из серого пластика. Диаметр и объем: 458 мм/45 литров или 485 мм/65 литров. Съёмная подставка на колесах из нержавеющей стали. Колеса тележки 75 мм, два из которых с блокировкой. Поставка включает емкость и подставку на колесах, крышка является дополнительной принадлежностью.

Тележка-отходов	Код	Диаметр	Высота	Объем
WAB-45	4554366	458 мм	535 мм	45 л
WAB-65	4554368	485 мм	580 мм	65 л

Принадлежности	Код
Крышка 45 л	4554194
Крышка 65 л	4554196



Тележка для отходов
Nordien-System WAB-45



Тележка для отходов
Nordien-System WAT-60

Тележка Nordien-System WAT для отходов. Емкость с крышкой, отверстие 150 мм. Съёмная подставка на колесах с ручкой из нержавеющей стали. Колеса тележки 75 мм, два из которых с блокировкой. Ручка снимается.

Тележка для отходов	Код	Диаметр	Высота
WAT-60	4554370	285x555x660*	60 л
WAT-120	4554372	555x555x660*	2x60 л
WAC-60 Только пластиковая емкость	4554526	285x555x620	60 л

Общая высота с баком - 720 мм



Тележка для отходов
Nordien-System WAB-65 с
дополнительной крышкой.



Тележка для отходов
Nordien-System WAT-120

NORDIEN-SYSTEM ТЕЛЕЖКА-МЕШОК

Nordien-System тележка-мешок изготовлена из покрытой рифьсаном стали. Конструкция удерживает мешок в растянутом состоянии. Цвет серый. Колеса тележки 75 мм.

Тележка-отходов	Код	Габариты мм	Объем мешка
SAT-60	4551250	365 x 340 x 750 мм	60 л
SAT-125	4551248	485 x 450 x 800 мм	125 л



Тележка-мешок Nordien-System

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОТХОДОВ METOS ПОД СТОЛ ДЛЯ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ



Тележка для отходов Metos

Тележка для отходов Metos с двумя пластиковыми баками серого цвета. Платформа и ручка из нержавеющей стали. Четыре поворотных колеса 75 мм на подшипниках, два из которых с тормозом. Два мусорных бака входят в поставку.

Metos	Код	Габариты мм
Тележка для отходов с двумя баками	4554441	312x470x540

Аксессуары	Код	Емкость
Мусорный бак	4554443	20 л

ШКАФЫ И ТЕЛЕЖКИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ



Тележка для биологических отходов Nordien-System LBJV-2 с полкой для подносов и двумя емкостями для отходов по 30 литров

Шкафы и тележки Nordien-System для биологических отходов изготовлены из нержавеющей стали. Съемные направляющие кольца и открытое дно облегчают очистку. Диаметр направляющего кольца 240 мм, за исключением модели ЛБЙВМ-2, у которой кольцо диаметром 180 мм. Ножки шкафа с регулировкой, тележки снабжены колесами диаметром 125 мм, два из которых с блокировкой. За доплату доставляется опускаемая полка для подноса. Полка легко устанавливается на место.

Шкафы-отходов	Код	Габариты мм	Емкость
LBJK-1	4208458	400 x 580 x 850	30 л
LBJK-2	4208465	800 x 580 x 850	2x30 л

Тележки для отходов	Код	Габариты мм	Емкость
LBJV-1	4208472	400 x 580 x 850	30 л
LBJV-2	4208497	800 x 580 x 850	2x30 л
LBJVM-2	4208507	400 x 580 x 850	2x10 л

Принадлежности	Код	Габариты мм	Емкость
Полка для подноса	4150906	400 x 250	
Полка для подноса	4150977	800 x 250	

Принадлежности	Код	Габариты мм	Емкость
Кольцо управления	4208627	диам. 240 мм	
Кольцо управления	4150913	диам. 180 мм	
Пластиковая емкость для отходов	4150938		30 л



Nordien-System LBJV-1 с емкостью для отходов 30 литров



Nordien-System ЛБЙВМ-2 с полкой для подносов и двумя емкостями для отходов по 10 литров



Открытая конструкция полностью из нержавеющей стали очень гигиенична, не собирает грязь



Съемное направляющее кольцо

СТЕЛЛАЖИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Стеллажи системы Nordien-System специально разработаны для более продуктивного использования ограниченного пространства, а также для сокращения расстояний между кухней, посудомойкой и сервисной. Стеллажи в значительной мере уменьшают количество битой посуды и позволяют обслуживающему персоналу больше времени уделить гостям.



4551308 двойной



4551310 одинарный



4551312 двойной



4551314 одинарный



4551316 двойной



4551318 одинарный



4551320 двойной



4551322 одинарный

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

Стеллажи для ресторана имеют наклонные полки, что облегчает работу.

Для стекла 500 кассеты		Код	Габариты мм	Полки	Вместимость стекло припл.
двойной	4551308				
одинарный	4551310	590x520x1910	6	210	

Для стекла/фаянса 500 кассеты		Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки припл.
двойной	4551312				
одинарный	4551314	590x520x1910	5	150/120	

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

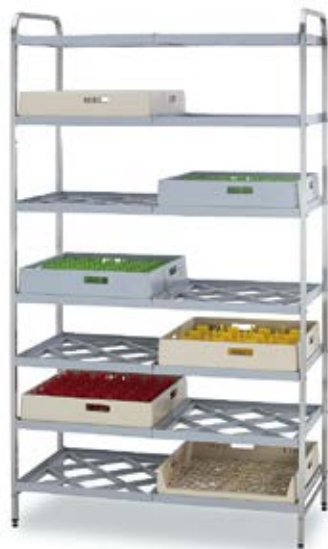
Стеллажи для обслуживания специально разработаны для того, чтобы персонал легко мог взять все необходимое для сервировки стола.

Для стекла/фаянса/приборов 500 кассеты		Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/приборы припл.
двойной	4551316				
одинарный	4551318	590x520x1910	5	100/170/220	

Для стекла/фаянса/приборов 500 кассеты		Код	Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/приборы припл.
двойной	4551320				
одинарный	4551322	590x520x1910	6	140/120/450	

СТЕЛЛАЖИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Стеллажи для обслуживания сделаны из сварных нержавеющей труб диаметром 20x20 мм. Промежуточные планки и полки из нержавеющей стали. Решетчатые полки из полипропилена. Регулируемые ножки. Очень устойчивые. Легко собираются без специальных инструментов.



4551332 двойной



4551334 одинарный



4551336 двойной



4551338 одинарный



4551324 двойной



4551326 одинарный



4551328 двойной



4551330 одинарный

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Стеллажи для обслуживания с плоской полкой.

Для стекла/фаянса/ приборов Кассеты 500		Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прил.
Код				
двойной	4551332	1100x520x1910	8	210/100/450
одинарный	4551334	590x520x1910	8	100/50/220

Для стекла/фаянса/ приборов Кассеты 500		Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прил.
Код				
двойной	4551336	1100x520x1910	7	70/480/900
одинарный	4551338	590x520x1910	7	30/240/450

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Складские стеллажи могут вмещать большое количество стаканов, чашек, приборов.

Для стекла/фаянса/ приборов Кассеты 500		Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прил.
Код				
двойной	4551324	1100x520x1910	7	500
одинарный	4551326	590x520x1910	7	250

Для стекла/фаянса/ приборов Кассеты 500		Габариты мм	Полки	Стекло/тарелки/ приборы прил.
Код				
двойной	4551328	1100x520x1910	7	430/240
одинарный	4551330	590x520x1910	7	210/120

СТЕЛЛАЖИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПРИБОРОВ

Специально разработанный стеллаж для сортировки и хранения столовых приборов. Все рабочие поверхности имеют с трех сторон защитные бортики для предотвращения падения приборов на пол. Стальная труба диаметром 20x20 мм.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для сортировки и хранения приборов

	Код	Габариты мм	Полки
двойной	4551340	1100x520x1910	7
одинарный	4551342	590x520x1910	7



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ КАССЕТ NORDIEN-SYSTEM

Складские стеллажи для 9-12 кассет Nordien-System. Рама из нержавеющей стали, направляющие для кассет полипропиленовые, со стопорами.

Стеллажи поставляются в плоской упаковке и легко собираются без специальных инструментов.

Складской стеллаж для кассет	Код	Габариты мм	Кассеты
кассеты 500	4551058	590x520x1910	12



СОЕДИНИТЕЛИ ДЛЯ СТЕЛЛАЖЕЙ

Фиксаторы Nordien-System для соединения стеллажей друг с другом и повышения устойчивости конструкции. С помощью настенных фиксаторов стеллажи могут крепиться к стене. Материал – н/сталь.

Соединители для стеллажей	Код
933В настенный соединитель	4551392
933С соединитель для стеллажей	4551394

СКЛАДСКОЙ СТЕЛЛАЖ NORDIEN-SYSTEM



Складские стеллажи Nordien-System идеально подходят для хранения тарелок в держателях. Рама из нержавеющей трубы диаметром 20x20 мм. Нержавеющие полки выдерживают большую нагрузку. Расстояние между полками 340 мм. Ширина полки 330 мм или 520 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Складской стеллаж	Код	Габариты мм	Полки	Тарелки прибл.
Ширина 330 мм	4551344	1100x330x1910	5	600
Ширина 330 мм	4551346	590x330x1910	5	300
Ширина 520 мм	4551348	1100x520x1910	5	1200
Ширина 520 мм	4551350	590x520x1910	5	600

СТЕЛЛАЖИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ КАСТРЮЛЬ И КОТЛОВ

Стеллажи Nordien-System для хранения кастрюль, котлов, контейнеров и т.д. Рама из нержавеющей трубы диаметром 20x20 мм. Решетчатые полки из нержавеющей проволоки. Расстояние между полками 513 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж поставляется в плоской упаковке и легко собирается без специальных инструментов.

Стеллаж для кастрюль и котлов	Код	Габариты мм	Полки
Ширина 520 мм	4551300	590x520x1910	4
Ширина 520 мм	4551302	1100x520x1910	4



СТЕЛЛАЖИ NORDIEN-SYSTEM ДЛЯ КОРЗИН С БУТЫЛКАМИ

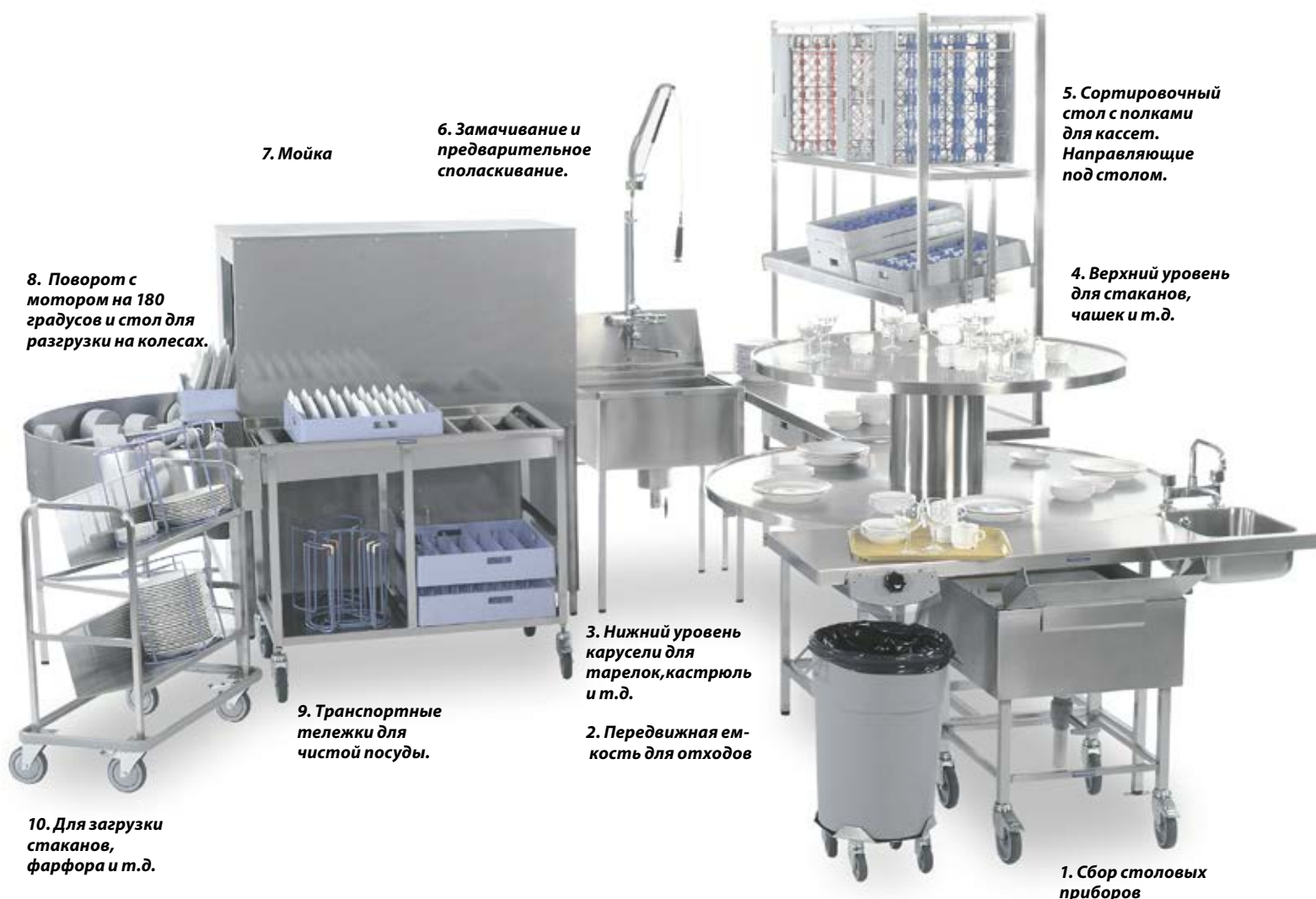
Стеллажи для корзин для бутылок были разработаны для хранения напитков и пустых бутылок в стандартных корзинах. Наклонные полки облегчают доступ к товарам. Рама из нержавеющей трубы квадратного сечения 20 x 20 мм. Регулируемые ножки.

Стеллаж для корзин с бутылками	Код	Габариты мм
Для восьми корзин	4551006	960x320x1540
Для четырех корзин	4551004	510x320x1540



Корзины располагаются устойчиво на наклонных полках. Перемещение и заполнение корзин осуществляется быстро и без усилий.

СИСТЕМА NORDIEN-SYSTEM КАРУСЕЛЬ



7. Мойка

6. Замачивание и предварительное споласкивание.

5. Сортировочный стол с полками для кассет. Направляющие под столом.

8. Поворот с мотором на 180 градусов и стол для разгрузки на колесах.

4. Верхний уровень для стаканов, чашек и т.д.

9. Транспортные тележки для чистой посуды.

3. Нижний уровень карусели для тарелок, кастрюль и т.д.

2. Передвижная емкость для отходов

10. Для загрузки стаканов, фарфора и т.д.

1. Сбор столовых приборов

Во время обеда и ужина персонал занят приготовлением пищи и обслуживанием клиентов. Таким образом, процесс мойки посуды должен быть легким и быстрым. Для этого, система Nordien-System разработала "накопительный" порядок обработки посуды для гостиниц и ресторанов, заключающийся в следующем :

Функции персонала, обслуживающего клиентов:

1. Поместить столовые приборы в поддон для замачивания.
2. Удалить остатки пищи в контейнер для отходов.
3. Поместить тарелки, блюда и кастрюли на нижний вращающийся столик.
4. Поместить стаканы и чашки на верхний столик.

Функции персонала, выполняющего мойку посуды:

5. Отсортировать стаканы и чашки по соответствующим кассетам. Заполненные кассеты поместить в направляющие под столом. Поместить пустые лотки на полку. Отсортировать тарелки по размеру и поставить стопками на сортировочном столике.
6. При необходимости, посуда помещается в емкость для замачивания.
7. По окончании периода наибольшей загруженности персонала, начинается сам процесс мойки. Кассеты со стаканами готовы для загрузки в машину через стол для предмойки. Загрузить кассеты для тарелок.
8. Вращающийся роликовый столик с углом вращения 180° и ролльганг позволяет легко снимать чистые кассеты .
9. Кассеты помещаются в специальные тележки для кассет, тарелки помещаются в специальные держатели для тарелок, затем на тележки и транспортируются на склад.
10. Посуда хранится в установленном порядке, что позволяет персоналу быстро найти нужные предметы. Специальные стеллажи для хранения посуды обеспечивают легкий доступ ко всем предметам.

СИСТЕМА NORDIEN-SYSTEM КАРУСЕЛЬ

Одним из технических новшеств системы Nordien-System является вращающийся столик для загрузки посуды. Так как вращение столика не прекращается в течение всего цикла работы машины, обслуживающий персонал имеет возможность оперативно удалять отходы. Оператор машины сортирует стаканы и чашки по касетам, а тарелки складывает в стопки, не сходя с одного места. Столик с двумя уровнями.



Карусель состоит из двух уровней. Конструкция из нержавеющей стали. Мотор, скорость вращения 1,2 оборотов в минуту.

Полка для подносов с одной стороны, может быть дополнена раковиной для отходов. Длина равна диаметру вращающегося стола. Ширина - 450 мм. Соединение для угловой полки для подносов включает угловую деталь 45°. Можно также заказать полки для подносов для разных сторон - см. пример ниже.

Регулируемые ножки.

Карусель	Код	Диаметр мм	Высота мм	Эл. соединение
810-1 с полкой для подносов	4552352	Ø 1800+1500	1250	230В 1N~ 18Вn
810-1X с полкой для подносов и ванной справа	4552354	Ø 1800+1500	1250	230В 1N~ 18Вn
810-1В с полкой для подносов и ванной слева	4552356	Ø 1800+1500	1250	230В 1N~ 18Вn
811-1 с угловой полкой для подносов	4552370	Ø 1800+1500	1250	230В 1N~ 18Вn
810-2 с полкой для подносов	4552358	Ø 1500+1200	1250	230В 1N~ 18Вn
810-2X с полкой для подносов+ванна справа	4552360	Ø 1500+1200	1250	230В 1N~ 18Вn
810-2В с полкой для подносов+ванна слева	4552362	Ø 1500+1200	1250	230В 1N~ 18Вn
811-2 с угловой полкой для подносов	4552372	Ø 1500+1200	1250	230В 1N~ 18Вn
810-3 с полкой для подносов	4552364	Ø 1200+1000	1250	230В 1N~ 18Вn
810-3X с полкой для подносов+ванна справа	4552366	Ø 1200+1000	1250	230В 1N~ 18Вn
810-3В с полкой для подносов+ванна слева	4552368	Ø 1200+1000	1250	230В 1N~ 18Вn
811-3 с угловой полкой для подносов	4552374	Ø 1200+1000	1250	230В 1N~ 18Вn

СКРЕБОК

Для удаления остатков пищи в контейнер для отходов без применения рук или столовых приборов. Скребок можно дополнить большинство моделей столиков.

Скребок	Код
421	4551910



Скребок



СОРТИРОВОЧНЫЙ СТОЛ NORDIEN-SYSTEM



Загрузочный столик оборудован направляющими для кассет 500 x 500 мм или 460 x 460 мм. Комплект также включает полки. Дополнительно мобильный контейнер для отходов и скребок для удаления остатков пищи.

В комплект поставки входят направляющие для кассет 500 или 460 мм. Столик с полками оборудован направляющими, сортировочной полкой и полкой для пустых кассет.

Отдельно стоящий загрузочный (сортировочный) столик системы Nordien-System. Грязная посуда, которую приносит персонал, обслуживающий клиентов, с другой стороны сортируется персоналом, работающим на посудомоечной машине. Под столом находятся направляющие для кассет 500 x 500 мм или 460 x 460 мм.

Столик может поставляться с сортировочной полкой и полкой для кассет. На сортировочной полке кассеты продвигаются или в направлении к персоналу, обслуживающему клиентов, или к персоналу, работающему на машине. Полка для кассет предназначена для размещения пустых кассет.

Столик и полка изготавливаются из нержавеющей стали. Скребок для отходов прикреплен к столешнице. Регулируемые ножки.

Загрузочный стол, кассеты 500	Код	Габариты мм
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

Загрузочный стол в комплекте, кассеты 500	Код	Габариты мм
640-2-50-642-644	4552264	1176x1000x2355 с полками
640-3-50-642-644	4552266	1719x1000x2355 с полками
640-4-50-642-644	4552268	2262x1000x2355 с полками
640-5-50-642-644	4552270	2805x1000x2355 с полками
640-6-50-642-644	4552272	3356x1000x2355 с полками

Загрузочный стол, кассеты 460	Код	Габариты мм
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

Загрузочный стол в комплекте, кассеты 460	Код	Габариты мм
640-2-46-642-644	4552274	1176x1000x2355 с полками
640-3-46-642-644	4552276	1719x1000x2355 с полками
640-4-46-642-644	4552278	2262x1000x2355 с полками
640-5-46-642-644	4552280	2805x1000x2355 с полками
640-6-46-642-644	4552282	3356x1000x2355 с полками

СОРТИРОВОЧНЫЙ СТОЛ NORDIEN-SYSTEM

Существуют два варианта конструкции сортировочных столов: пристенные и свободно стоящие. Первая модель оборудована бортиком в задней части, вторая модель имеет равную высоту краев со всех четырех сторон. Стандартная комплектация столиков включает одну или две сортировочные полки, которые присоединяются к верху столика или крепятся к стене при помощи специальных кронштейнов. Если используется одна сортировочная полка, над ней можно установить полку для кассет.

В столешнице, а также в сортировочных полках расположены водоотводные отверстия. Под столиком находятся направляющие для кассет 500 x 500 мм или 460 x 460 мм.

Столешница и полки изготавливаются из нержавеющей стали. Регулируемые ножки.



Комплект поставки включает направляющие для кассет 500 x 500 мм или 460 x 460 мм. Дополнительно мобильный контейнер для отходов и скребок для удаления с тарелок пищевых отходов.

Сортировочный стол для кассет 500 мм

Пристенный	Код	Габариты мм
600В-2-50	4552186	1176x785x875±25
600В-3-50	4552190	1719x785x875±25
600В-4-50	4552194	2262x785x875±25
600В-5-50	4552198	2805x785x875±25
600В-6-50	4552202	3356x785x875±25

Отдельно стоящий	Код	Габариты мм
620Ф-2-50	4552206	1176x785x875±25
620Ф-3-50	4552210	1719x785x875±25
620Ф-4-50	4552214	2262x785x875±25
620Ф-5-50	4552218	2805x785x875±25
620Ф-6-50	4552222	3356x785x875±25

Сортировочный стол для кассет 460 мм

Пристенный	Код	Габариты мм
600В-2-46	4552184	1176x785x875±25
600В-3-46	4552188	1719x785x875±25
600В-4-46	4552192	2262x785x875±25
600В-5-46	4552196	2805x785x875±25
600В-6-46	4552200	3356x785x875±25

Отдельно стоящий	Код	Габариты мм
620Ф-2-46	4552204	1176x785x875±25
620Ф-3-46	4552208	1719x785x875±25
620Ф-4-46	4552212	2262x785x875±25
620Ф-5-46	4552216	2805x785x875±25
620Ф-6-46	4552220	3356x785x875±25

ПОЛКА ДЛЯ КАССЕТ НАСТЕННАЯ



Для кассет 460 и 500 мм	Код	Габариты мм
501-2	4552158	1136x560x480 мм
501-3	4552160	1679x560x480 мм
501-4	4552162	2222x560x480 мм
501-5	4552164	2765x560x480 мм
501-6	4552166	3308x560x480 мм

СТОЛЫ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ NORDIEN-SYSTEM



Линия ванн Nordien-System 700-6-3.

Устанавливаемые на столе души для предмойки могут быть подсоединены через переходник. Щиток против брызг может быть использован только с устанавливаемом на стенке душем для предмойки. Комплект поставки включает адаптер для подсоединения к посудомоечной машине, для устанавливаемого на столе душа для предмойки и щиток против брызг.

Ванна	Код	Габариты мм	Длина установки
1200, одна ванна	4552410	1200x600x880±25	1200 мм
1600, одна ванна	4552411	1600x600x880±25	1600 мм
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 мм
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 мм
700D-6-3, 2 ванны	4552332	1200x590x880±25	1500 мм

Для углового соединения с купольной машиной:	Код	Габариты мм	Для столов
700-11-5	4552319	1100x590x880±25	1600 мм
700-6-5	4552317	600x590x880±25	1100 мм
700D-6-5, 2 ванны	4552321	1200x590x880±25	1700 мм

Принадлежности	Код	Габариты мм	Для столов
Решетчатая полка	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Решетчатая полка	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Решетчатая полка	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Боковая полка для разгрузки	4552325	500x590	

СТОЛ ДЛЯ РАЗГРУЗКИ NORDIEN-SYSTEM

Стол для разгрузки Nordien-System для посудомоечных машин Metos Master Hood, WD-6 и WD-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может быть установлен как справа, так и слева от машины. Прочная конструкция изготовлена полностью из нержавеющей стали. Бортик столешницы имеет возвышение над поверхностью столешницы. Отсек с направляющими планками для хранения пустых кассет 500 x 500 мм. Регулируемые опоры.

Стол для разгрузки	Код	Габариты, мм
Стол для разгрузки 700	4246095	700x580x880±25
Стол для разгрузки 1200	4246096	1200x580x880±25
Стол для разгрузки 1600	4246097	1600x580x880±25



Линия ванн Nordien-System 700D-6-5, 2 ванны.



Стол для разгрузки Nordien-System для посудомоечных машин Metos Master Hood, WD-6 и WD-7. Стол имеет симметричную конструкцию и может быть установлен как справа, так и слева от машины.

ДУШ ДЛЯ ПРЕДМОЙКИ NORDIEN-SYSTEM



Настольный душ 6546 для предмойки с термостатным смесителем

Души Nordien-System для предмойки, состоящие из моделей 4013-, 3050, 4023 и 3034 - это традиционные души с ручным моющим пистолетом. Все модели имеют настенное крепление. Души включаются путем нажатия на ручку.

Пружина возвращает душ в исходную позицию. WM 4013 (настенный) и TM 3050 (настольный) - это души для предмойки с краном и смесителем с двумя ручками. WM 4023 (настенный) и TM 3034 (настольный) - это души для предмойки с краном и смесителем с одной длинной ручкой.

Души	Код	Габариты мм
WM 4013 (настенный, двуручный)	4218439	высота 1050
TM 3050 (настольный, двуручный)	4218441	высота 1500
WM 4023 (настенный, одноручный)	4218443	высота 1050
TM 3034 (настольный, одноручный)	4218445	высота 1300

Души Nordien-System 6546 (настольный) и 6548 (настенный) представляют серию Top с термостатным смесителем и краном. Душ включается автоматически при опускании шланга вниз. Все модели имеют настенное крепление. Ручку душа можно соединить штуцером (входит в поставку) с дополнительным шлангом длиной 2,5 м и использовать душ для мойки помещения.

Души	Код	Габариты мм
6546 настольный	4218431	высота 1250
6548 настенный	4218495	высота 950



Настенный душ WM 4013

МОЕЧНЫЙ ПИСТОЛЕТ

Моечный пистолет с барабаном для шланга монтируется на стене и может быть использован для предварительного ополаскивания, а также для мойки посудомоечных машин, окружающего оборудования и помещения. Конусный распылитель регулируется эргономичной ручкой с удобным захватом. Длина шланга - 8 метров. Термостатический смеситель в качестве опции.

Моечный пистолет	Код
Моечный пистолет	4197996
Моечный пистолет с барабаном для шланга	4551900
Термостатический смеситель	4552034
Смеситель	4552036



Моечный пистолет с барабаном для шланга для ручной чистки.



Настольный душ TM 3034

ЦЕПНОЙ ПОВОРОТ METOS ДЛЯ КОНВЕЙЕРНЫХ МАШИН



Цепной поворот 180 градусов.



Цепной поворот 90 градусов.



Моторный цепной поворот подсоединяется к выходу туннельной посудомоечной машины и продвигает кассету с помощью конических роликов. Подходит для всех туннельных машин и всех типов посудомоечных кассет. Уникальная конструкция гарантирует аккуратное продвижение кассет. Полностью из нержавеющей стали. Жесткое сцепление. Выпускное отверстие. Поворот на 90 градусов и 180 градусов.

Поворот	Код	Габариты мм
445 180°	4552102	780x1400x875±25
446 90°	4552104	780x780x875±25

Принадлежности	Код	Габариты мм
Роликовый блок 454	4552106	длина 300 мм
Соединительная планка стальная 456	4552108	длина 300 мм



РОЛЬГАНГ NORDIEN-SYSTEM



Роликовый стол (рольганг) Nordien-System подсоединяется к выходу туннельной машины или к цепному повороту Nordien-System. Конструкция из нержавеющей стали.

Прочные пластиковые ролики на шарикоподшипниках по всей длине. Роликовую секцию легко поднять для очистки. Выпускное отверстие либо в цепном повороте либо в нижней части рольганга. Полка и направляющие для хранения пустых кассет. Регулируемые ножки.

Передвижной рольганг оснащен 4-мя колесами, два из которых со стопором. Для соединения к повороту 180 градусов рекомендуем передвижной рольганг.

Передвижной рольганг для поворота 180°

Код	Габариты мм	Направляющие секции
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

Стационарный рольганг для поворота 90°

Код	Габариты мм	Направляющие секции
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

Стационарный рольганг, присоединяется к машине

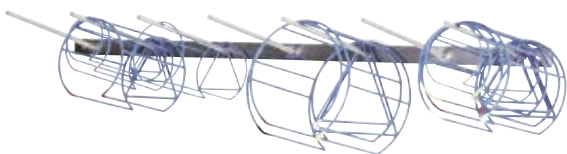
Код	Габариты мм	Направляющие секции
465-2D-WD	4552145 1060x630x875±25	1
465-3D-WD	4552149 1585x630x875±25	2
465-4D-WD	4552151 2110x630x875±25	3
465-5D-WD	4552161 2635x630x875±25	4
465-6D-WD	4552163 3160x630x875±25	5

Принадлежности

Код	Габариты мм
Вспомогательный столик 430	4552100 500x300

Стационарный рольганг для сушильной зоны WD T60F

Код	Габариты мм	Направляющие секции
465-2-WD-T60F	4552438 1060x600x875±25	1
465-3-WD-T60F	4552439 1585x600x875±25	2
465-4-WD-T60F	4552440 2110x600x875±25	3
465-5-WD-T60F	4552441 2635x600x875±25	4
465-6-WD-T60F	4552442 3160x600x875±25	5



СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ДЕРЖАТЕЛЕЙ ТАРЕЛОК

Настенный стеллаж	Код	Габариты мм
502-2	4552168	1120
502-3	4552170	1660
502-4	4552172	2200

Стеллаж в зоне сушки	Код	Габариты мм
502T-1	4552173	960
502T-2	4552174	1120
502T-3	4552176	1485
502T-4	4552178	2010
502T-5	4552180	2535
502T-6	4552182	3060

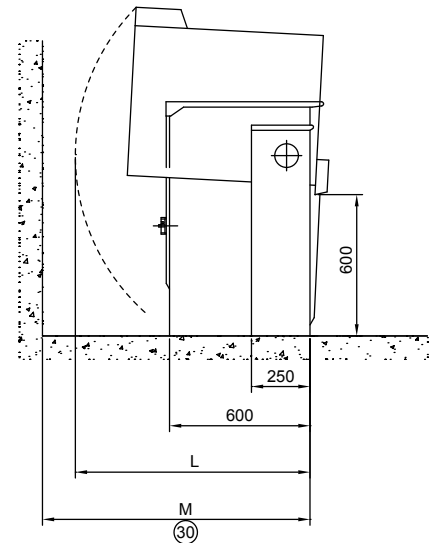
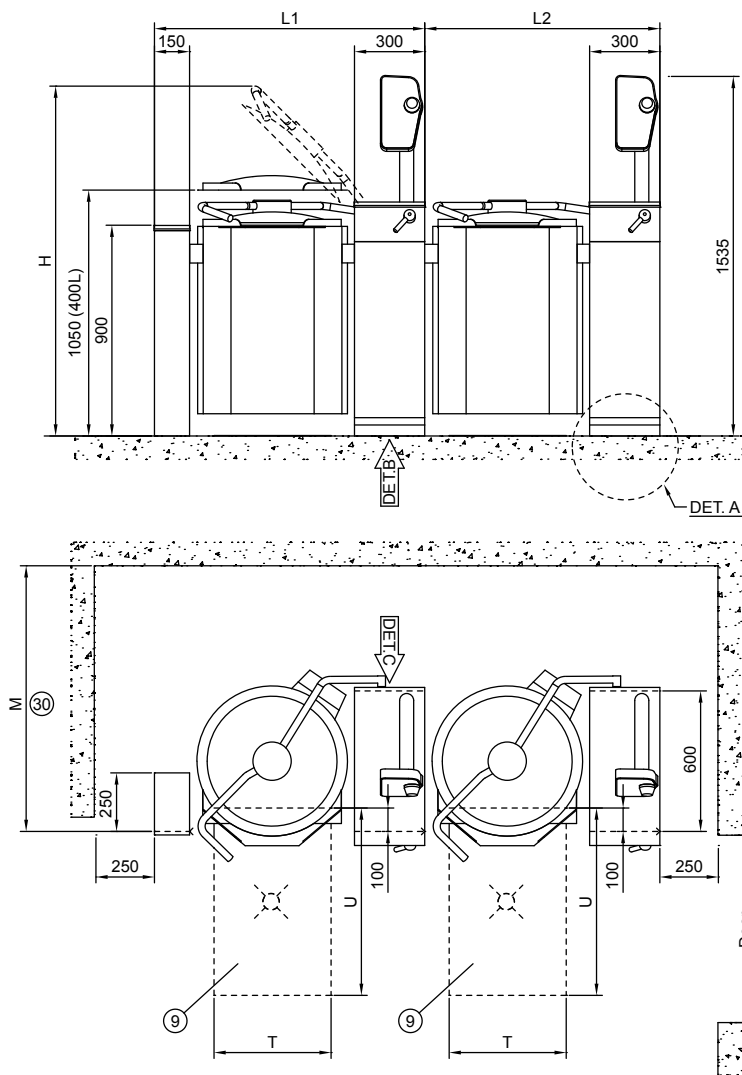
Монтажные чертежи

ПОЯСНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

- 1 Подвод электричества
- 2 Подвод холодной воды
- 3 Подвод горячей воды
- 4 Отвод
- 5 Подвод газа
- 6 Подвод пара
- 7 Подвод конденсата
- 8 Отвод пара из камеры
- 9 Трап/трап с решеткой
- 11 Альтернативный подвод электричества
- 12 Альтернативный подвод холодной воды
- 13 Альтернативный подвод горячей воды
- 14 Альтернативный отвод
- 15 Альтернативный подвод газа
- 16 Альтернативный подвод пара
- 17 Альтернативный подвод конденсата
- 18 Альтернативный отвод пара из камеры
- 19 Альтернативный трап/трап с решеткой
- 21 Обратный клапан
- 22 Вакуумный клапан
- 23 Предохранительный клапан
- 24 Главный выключатель тока
- 25 Стопорный клапан
- 26 Труба для эл.кабеля
- 27 Посуда для отходов
- 28 Требуется эл.кабель длиной 2 м
- 29 Тепловое оборудование
- 30 Зона для технического обслуживания
- 33 Водяной фильтр
- 41 Термостойкая сточная труба
- 42 Уклон 5 %
- 43 Сжатый воздух
- 44 Умягченная вода.
- 45 Кабель для передачи данных (НАССР), предусмотреть защитную трубку мин. 20мм
- 46 Управляющий кабель для подсоединения систем контроля охлаждения и нагрева, предусмотреть 2 защитных трубки мин. 20мм
- 47 Центральный холодильный агрегат, ввод
- 48 Центральный холодильный агрегат, вывод
49. Кабель шины
50. Подвод ледяной воды
51. Отвод ледяной воды
52. Соединение для моющего средства
53. Управляющий кабель льдогенератора

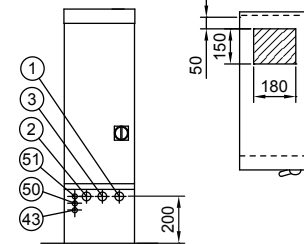
Главные габариты: АхВхС = длина х ширина х высота

METOS PROVENO



Connection options

DET. C Connection from back DET. B Connection area from ground

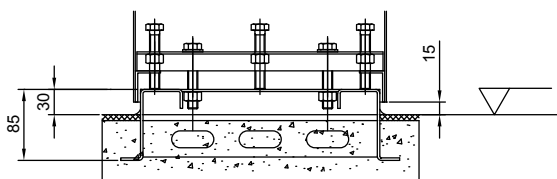


- ② R 1/2"
- ③ R 1/2"
- ⑤① R 1/2" (option)
- ⑤① R 3/4" (option)
- ④③ R 1/2" (option)

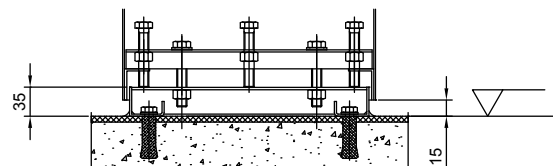
Proveno 2G	L1	L2	H	L	M	U	T	Door
40E	1047	897	1740	860	1080	800	400	800
60E	1047	897	1740	945	1080	800	400	800
80E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500	800
100E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500	800
150E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600	1000
200E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600	1000
300E	1560	1410	2110	1270	1300	1200	600	1200
400E	1560	1410	2080	1280	1315	1200	600	1200

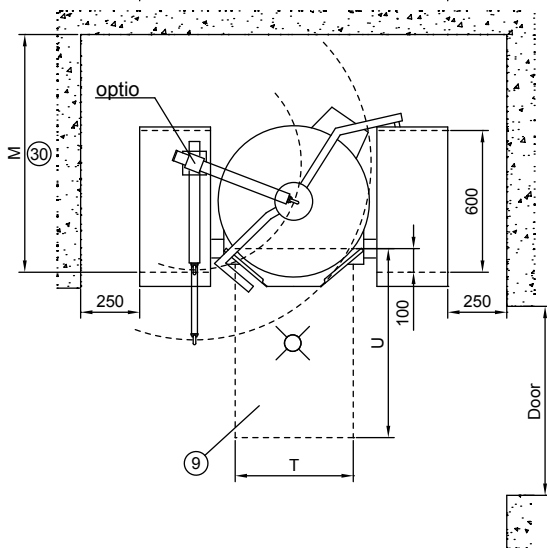
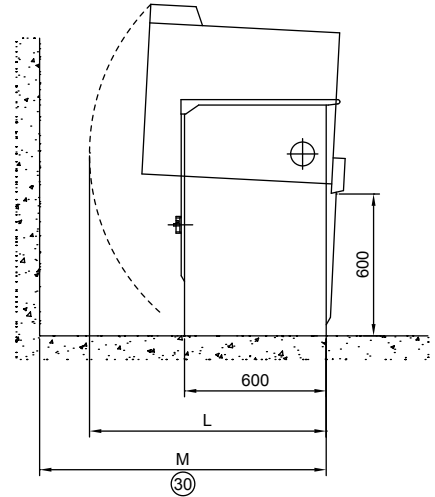
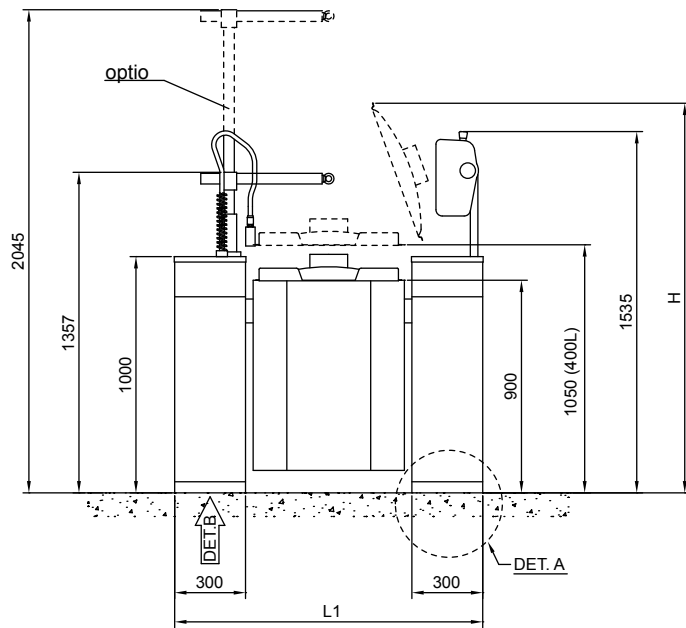
DET. A

Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.

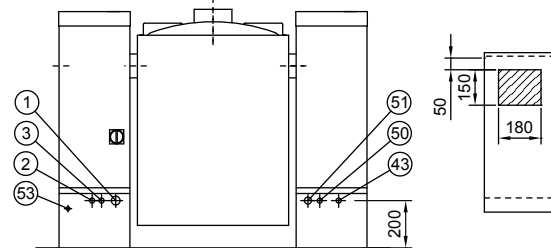




Connection options

Connection from back

DET. B
Connection area from ground, both pillars

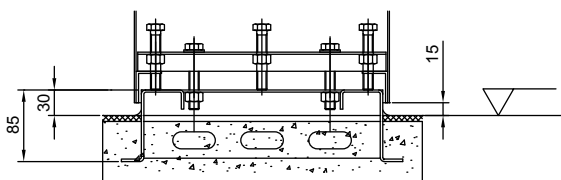


- ② R 1/2"
- ③ R 1/2"
- ⑤① R 1/2"
- ⑤① R 3/4"
- ④③ R 1/2"

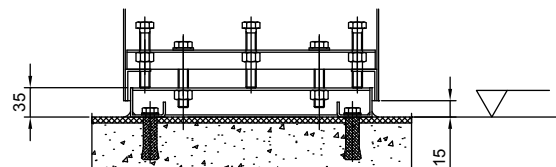
Proveno 2G Climatic	L1	H	L	M	U	T	Door
100E	1304	1745	1000	1230	800	500	800
150E	1510	1945	1070	1175	800	600	1000
200E	1510	1945	1070	1175	800	600	1000
300E	1710	2110	1270	1300	1200	600	1200

DET. A

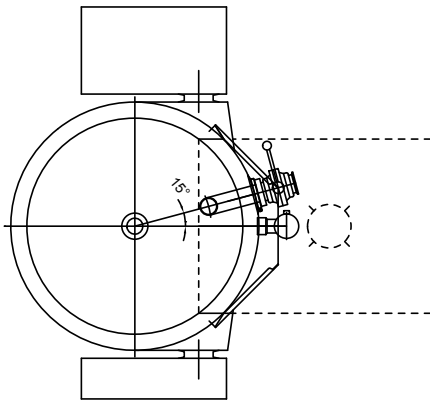
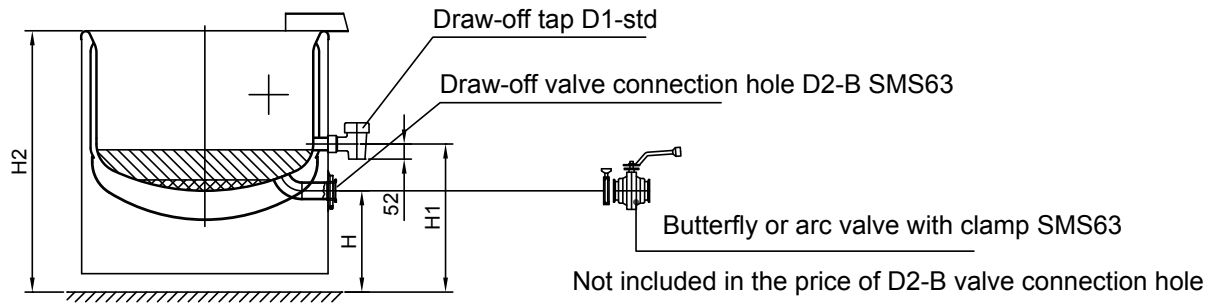
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.

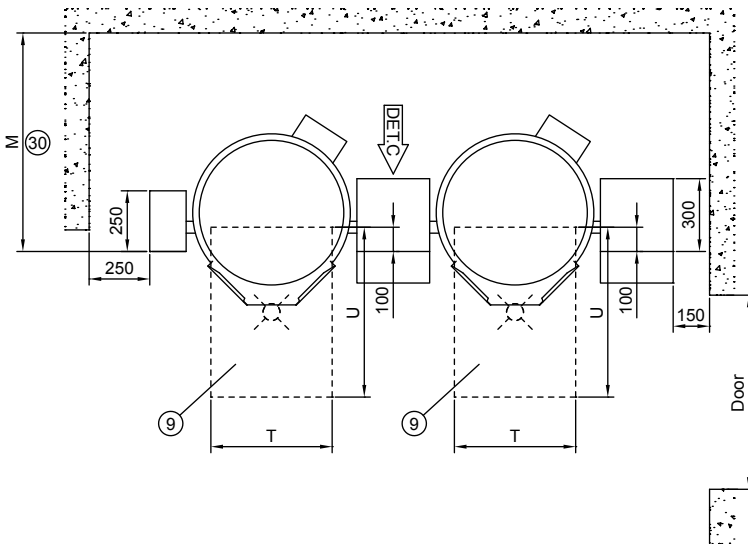
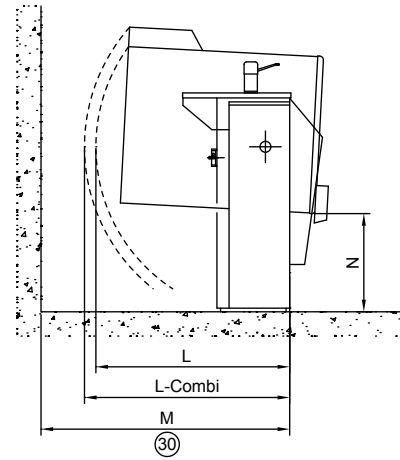
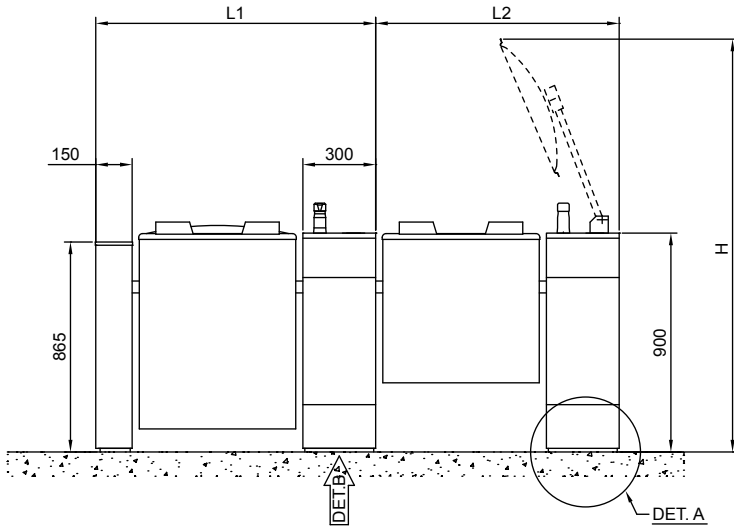


KETTLE DRAW OFF VALVE CONNECTION



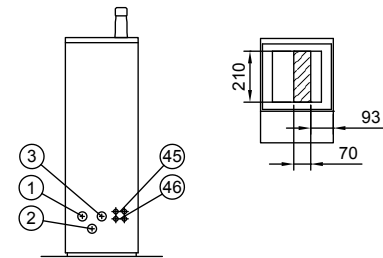
KETTLE	H mm	H1 mm	H2 mm
40		700	900
60		575	900
80	485	590	900
100	405	510	900
150	465	625	900
200	350	510	900
300	360	550	900
400	370	560	1050

METOS CULINO & VIKING 40-100E



Connection options

DET. C Connection from back
DET. B Connection area from ground

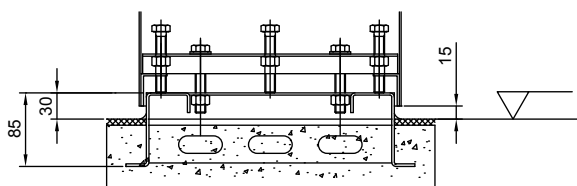


- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④⑤ option
- ④⑥ option

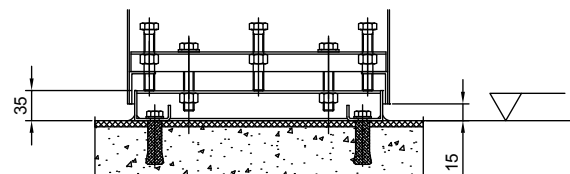
Culino & Viking	L1	L2	H	L-Combi	L	M	N	U	T	Door
40E	1047	897	1710	730	630	900	455	800	400	730
60E	1047	897	1710	820	630	1040	455	800	400	730
80E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785
100E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785

DET. A

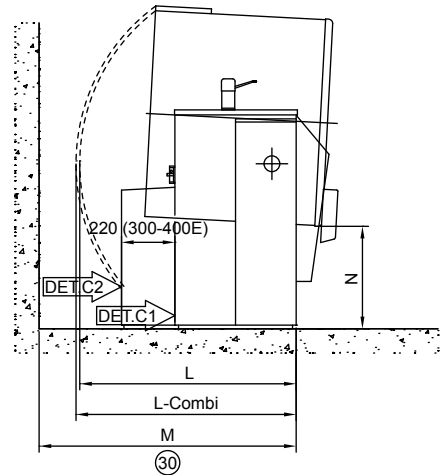
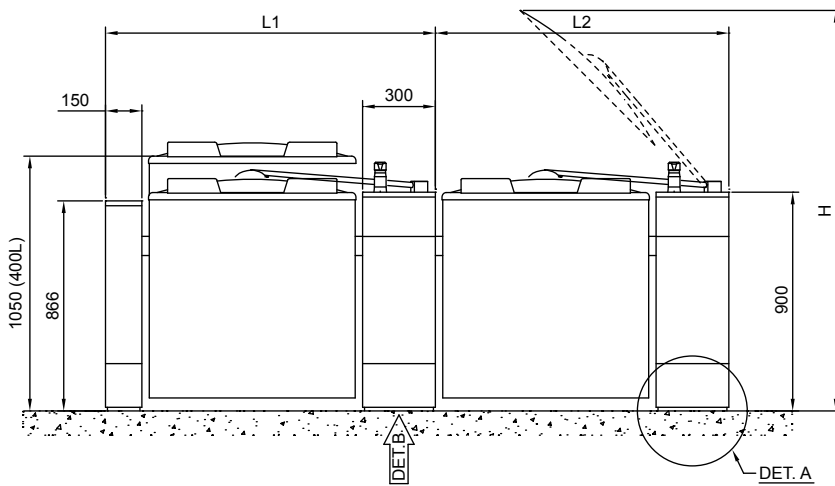
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



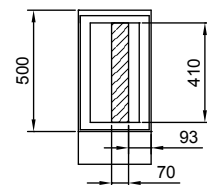
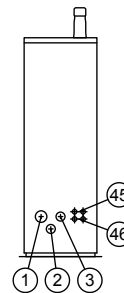
METOS CULINO & VIKING 150-400E



Connection options

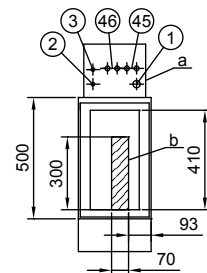
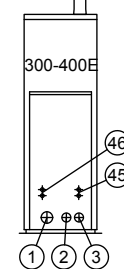
DET.C1
Connection from back
150-200E

DET.B
Connection area from ground
150-200E

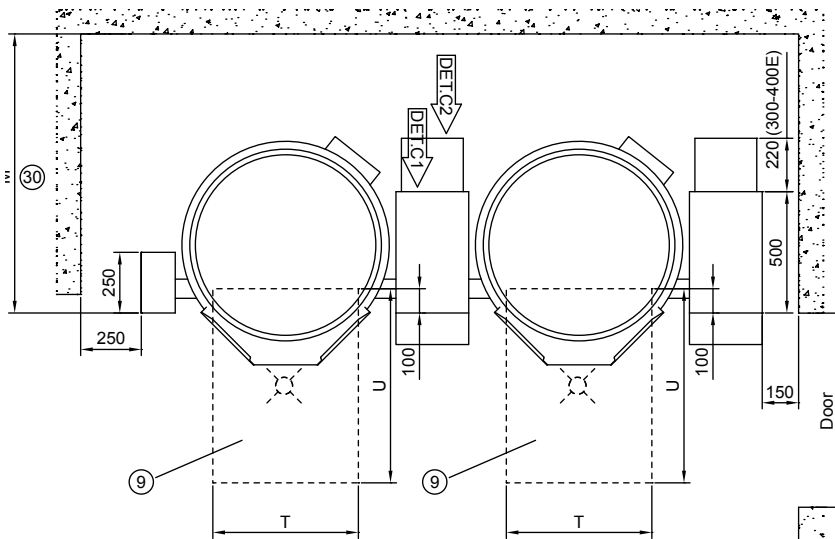


DET.C2
Connection from back
300-400E

DET.B
Connection from ground
300-400E
a) outside pillar
b) inside pillar



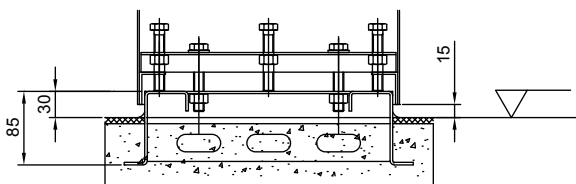
- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④⑤ option
- ④⑥ option



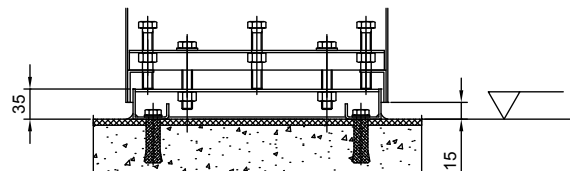
Culino & Viking	L1	L2	H	L - Combi	L	M	N	U	T	Door
150E	1360	1210	1980	910	895	1010	420	800	600	945
200E	1360	1210	1980	980	895	1130	420	800	600	945
300E	1560	1410	2100	1135	1135	1190	450	1200	600	1165
400E	1560	1410	2235	1135	1135	1190	440	1200	600	1165

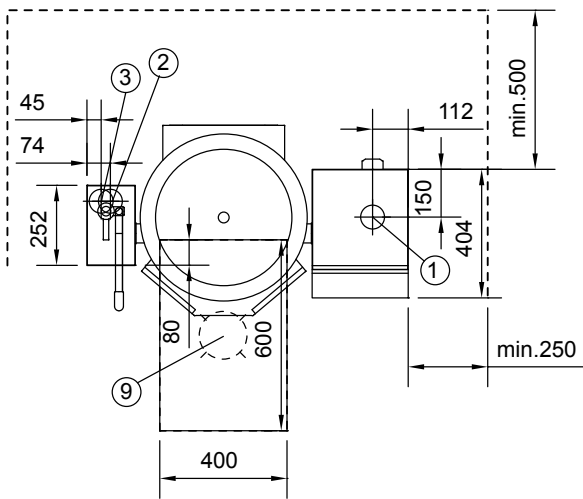
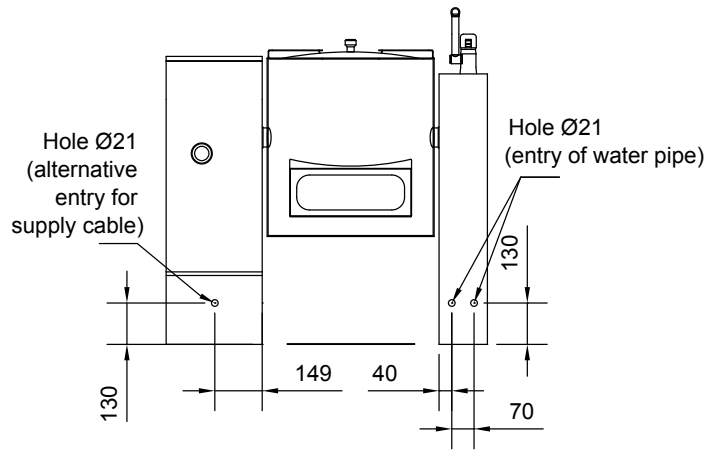
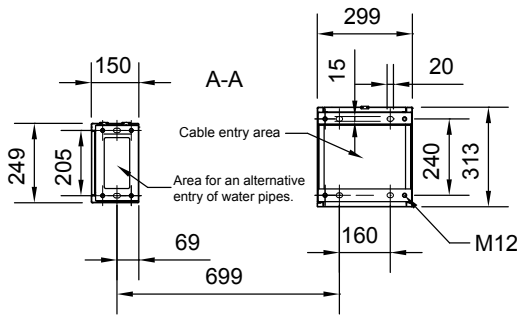
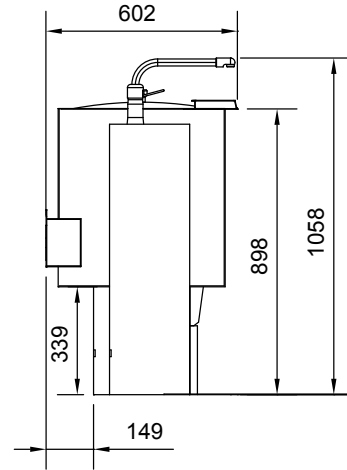
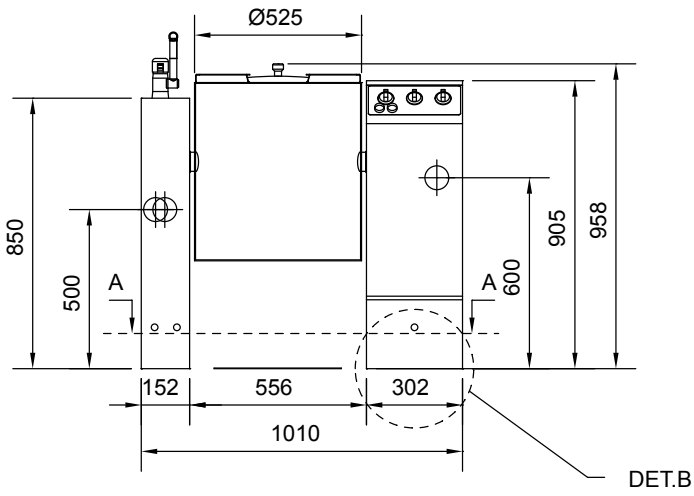
DET. A

Installation on subsurface frames casted into the floor.

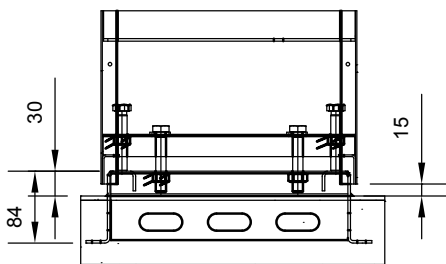


Installation on surface installation frames.

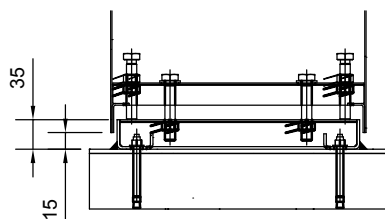




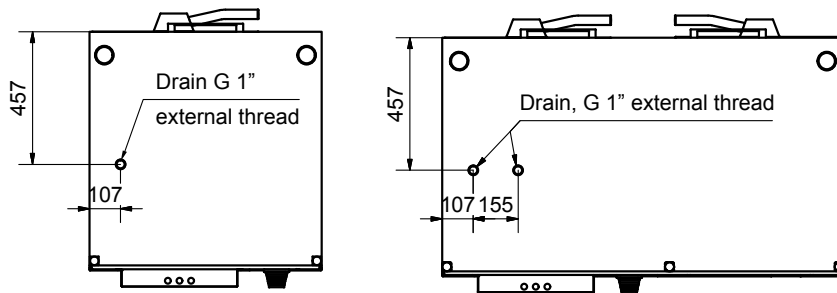
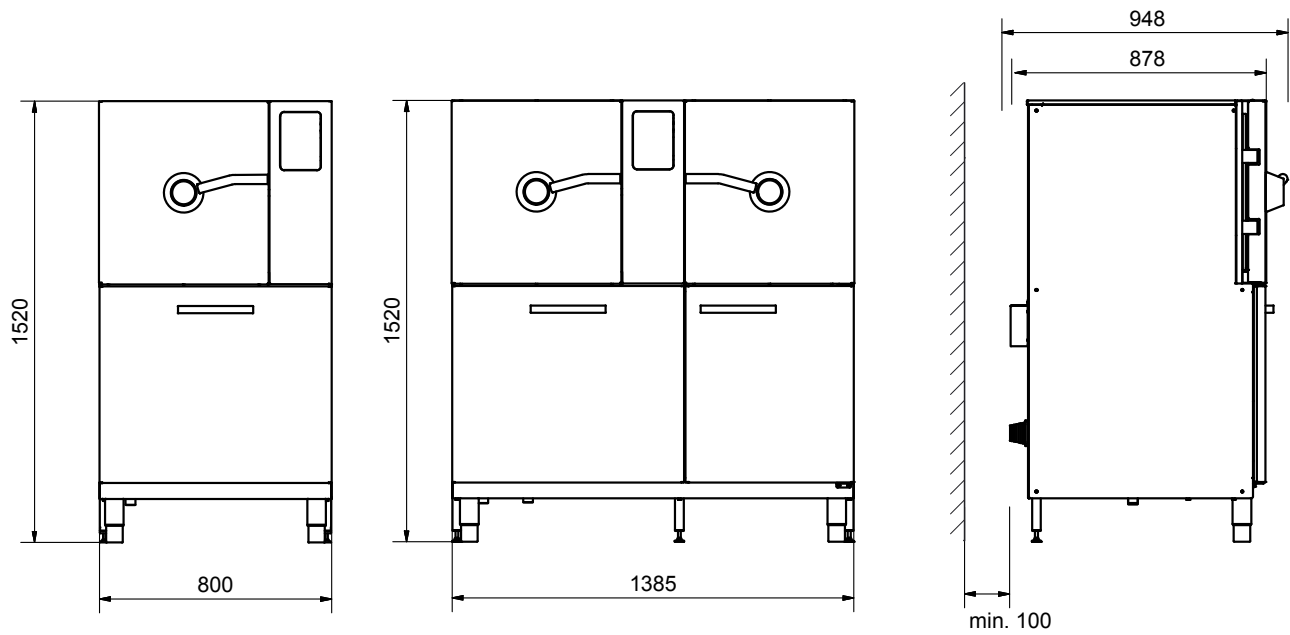
DET. B



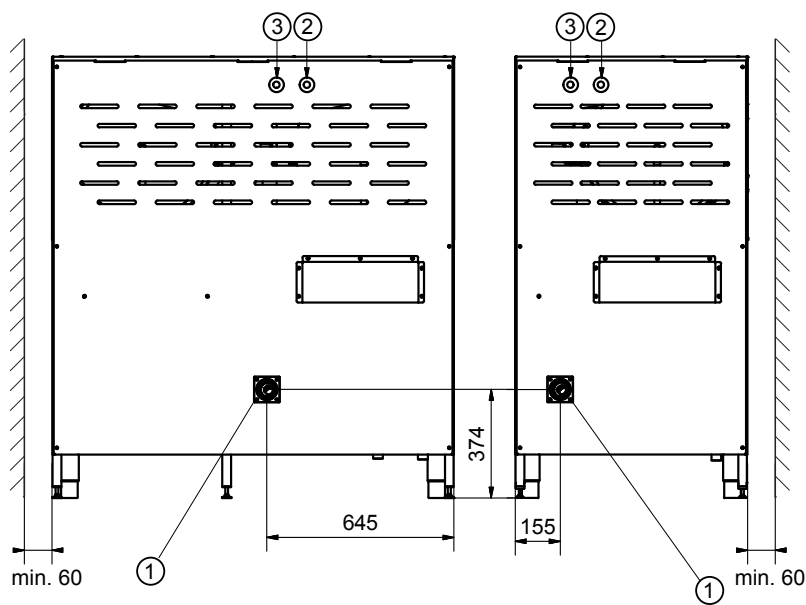
Installation on subsurface frames cast into the floor



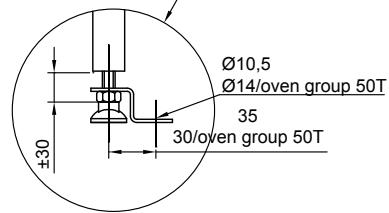
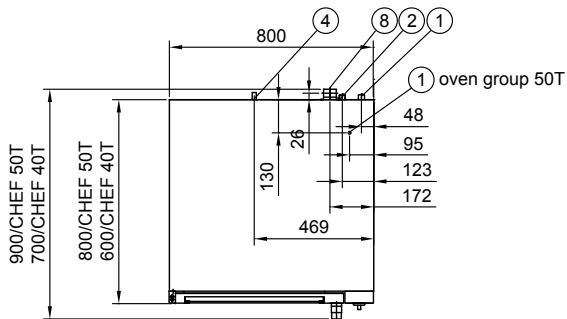
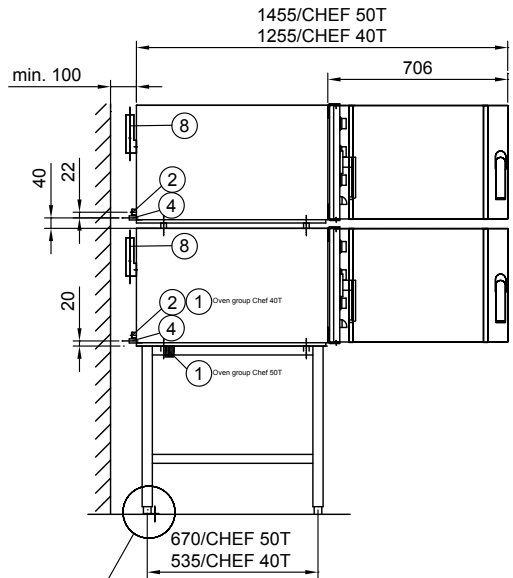
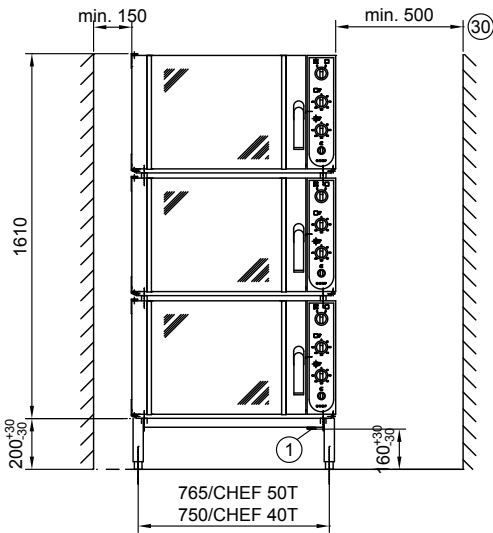
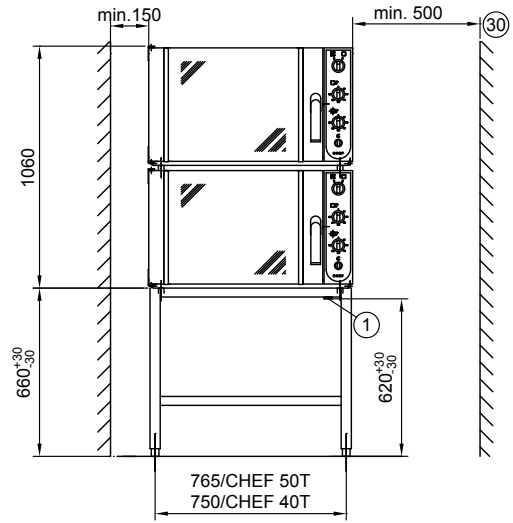
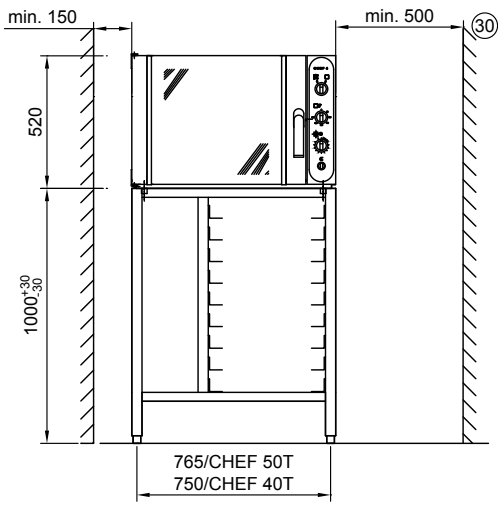
Installation on surface installation frames



- ② Cold water, G ½" external thread
- ③ Warm water (option), G ½" external thread

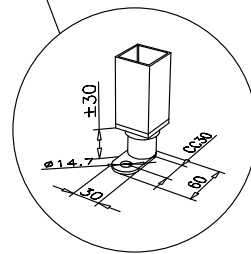
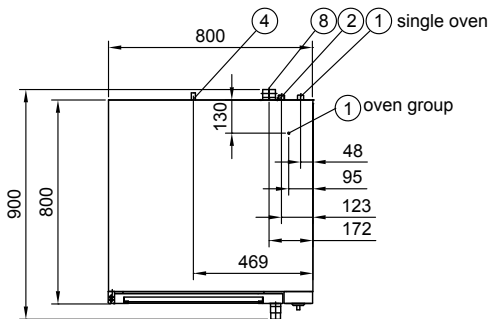
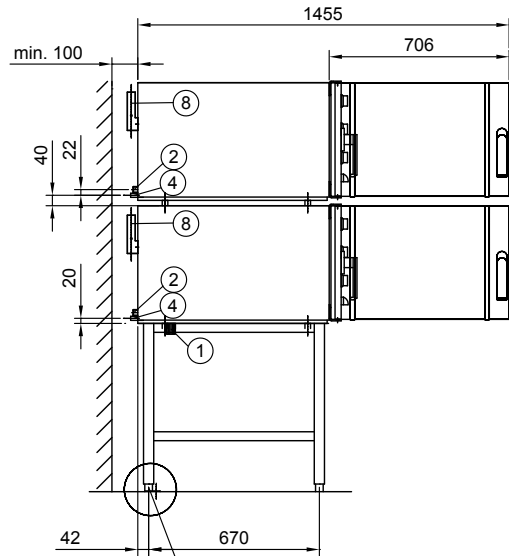
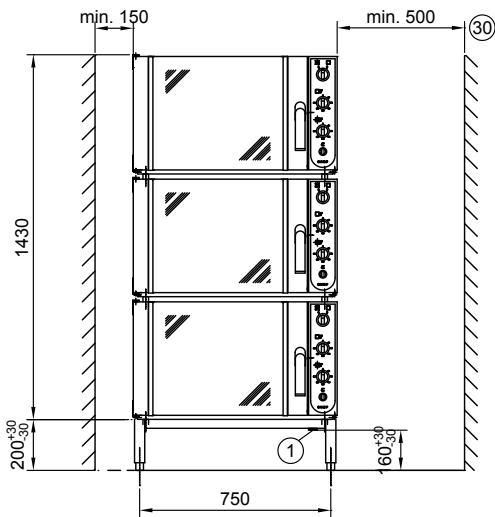
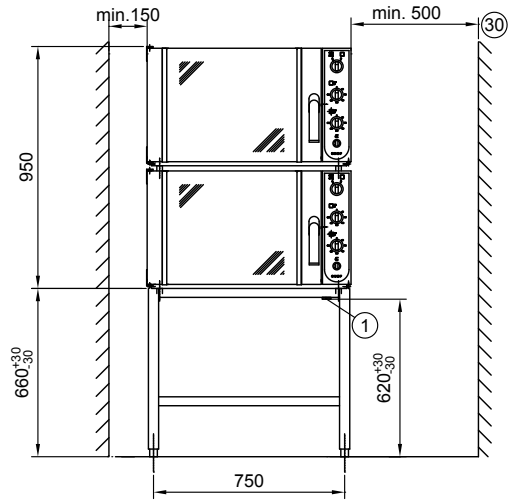
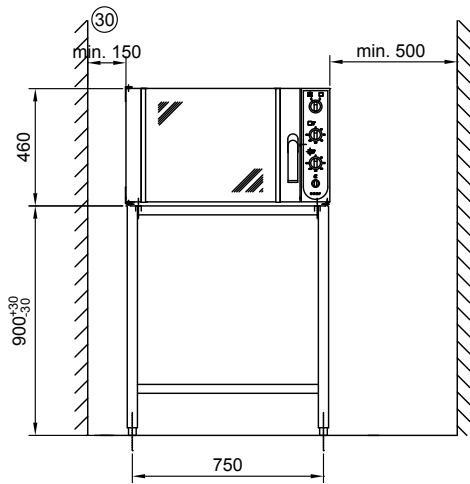


METOS CHEF 40 / 50

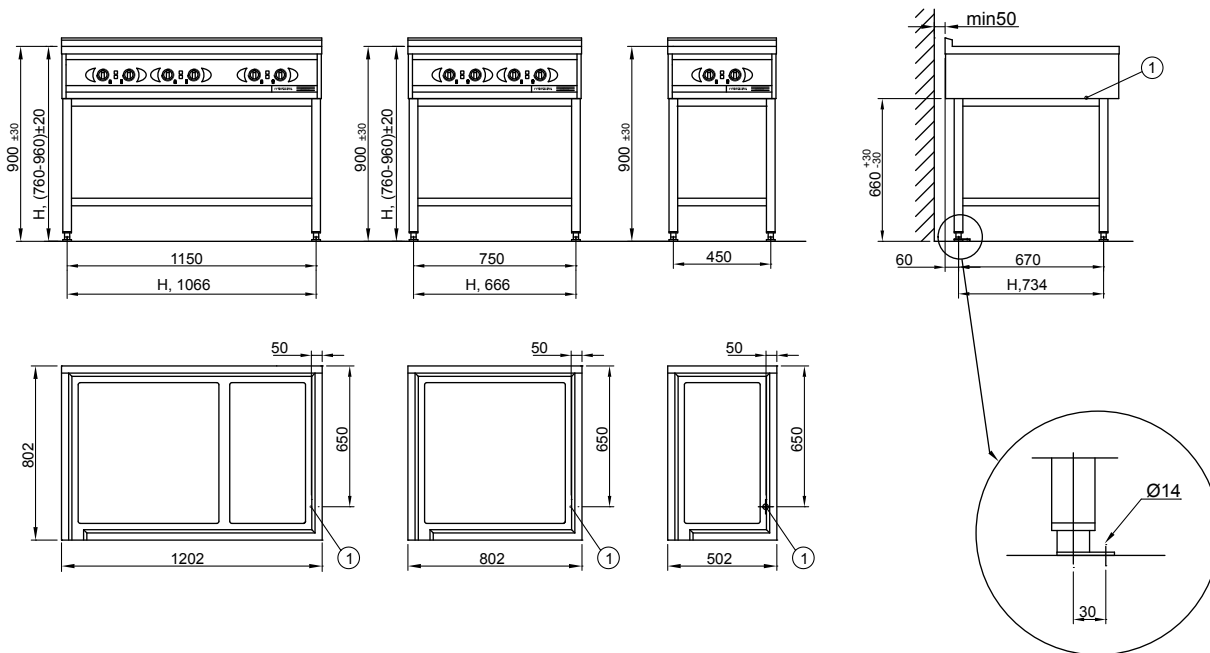
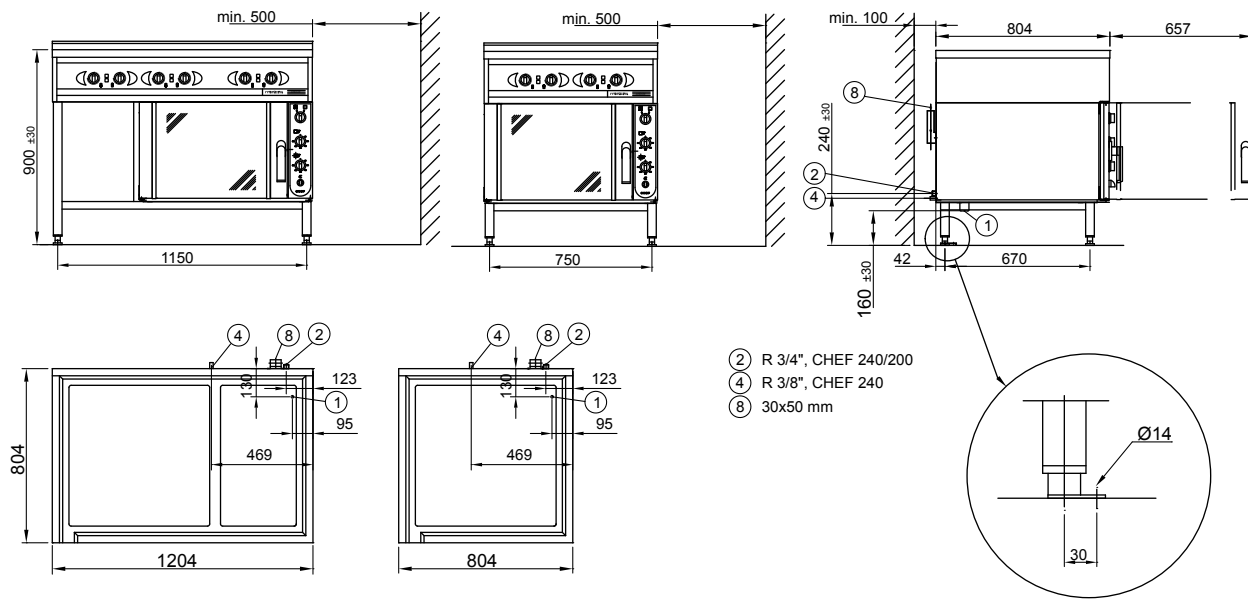


- (2) R 3/4", CHEF 40 / 50
- (4) R 3/8", CHEF 40 / 50
- (8) duct 30x50 mm

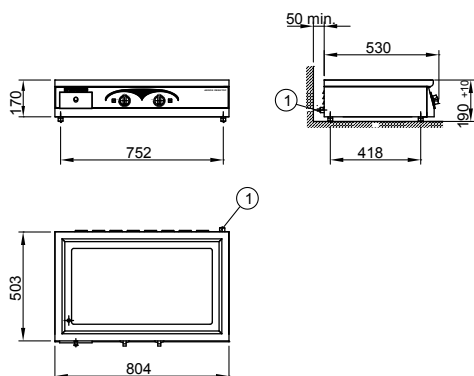
METOS CHEF 200 / 220 / 240

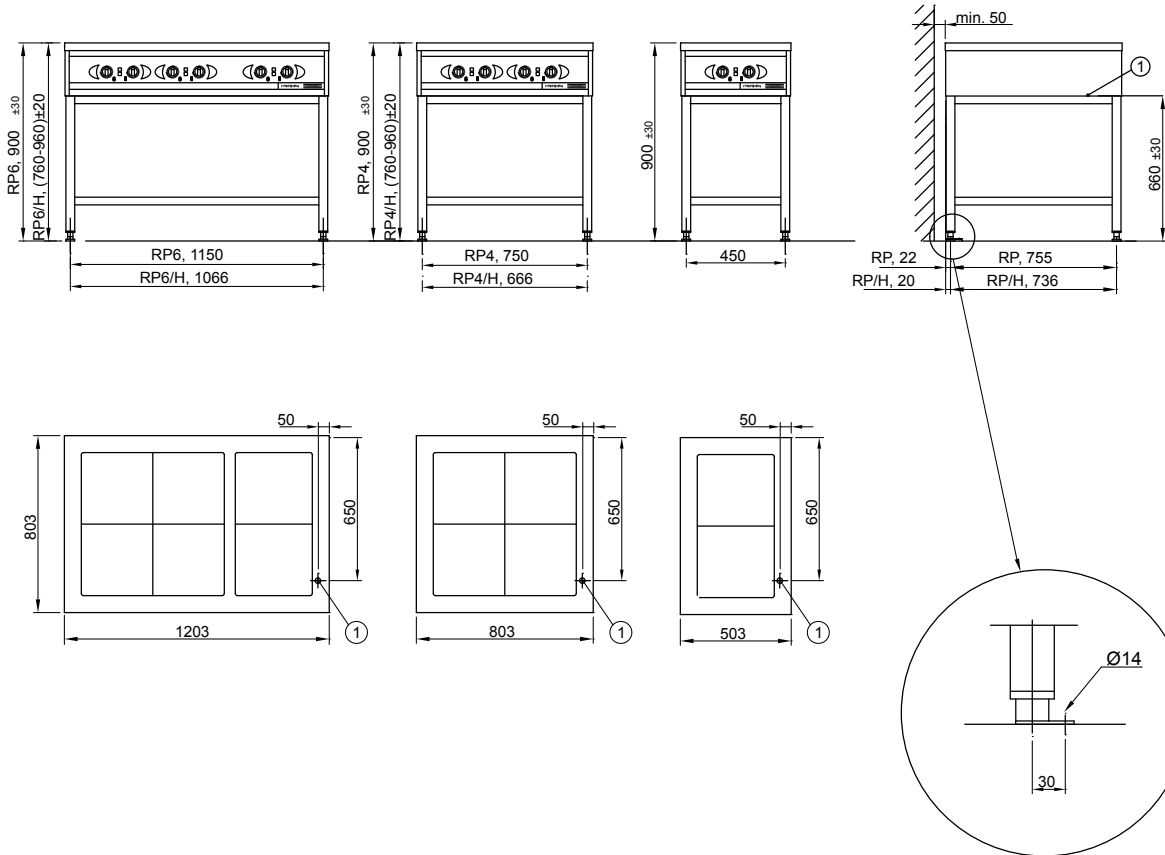
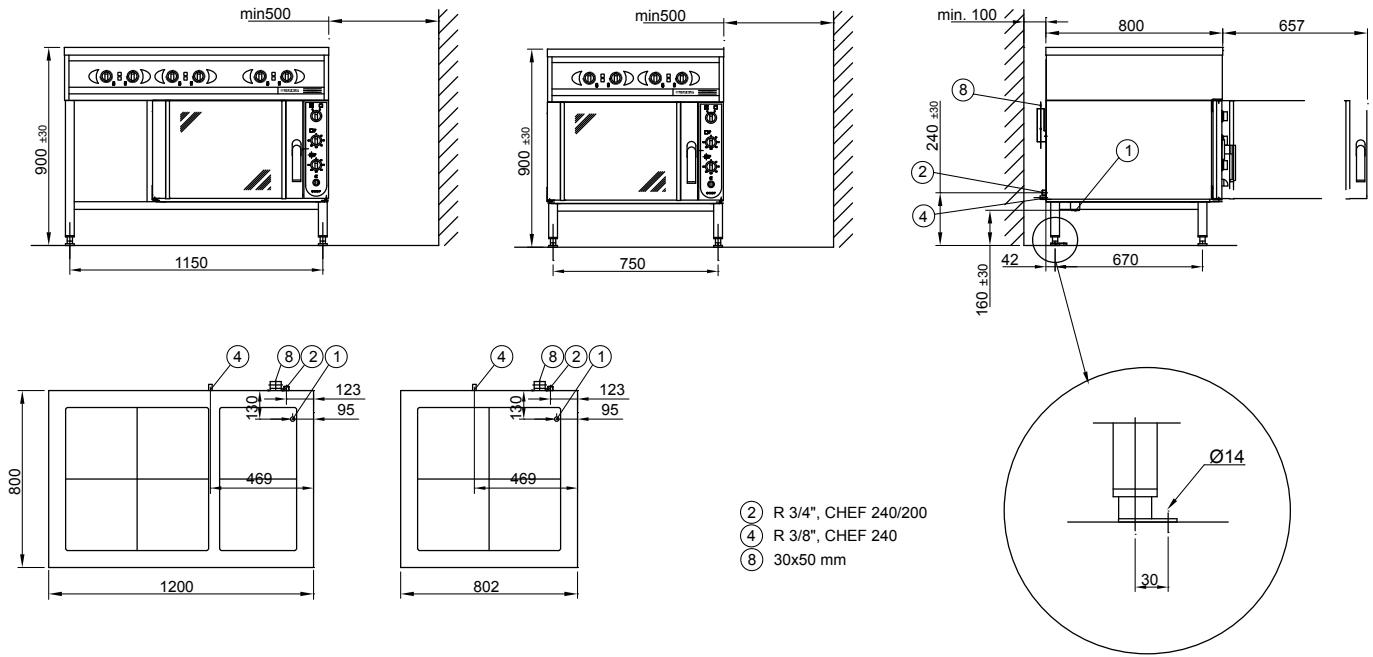


- ② R 3/4", CHEF 200 / 240
- ④ R 3/8", CHEF 240
- ⑧ duct 30x50 mm

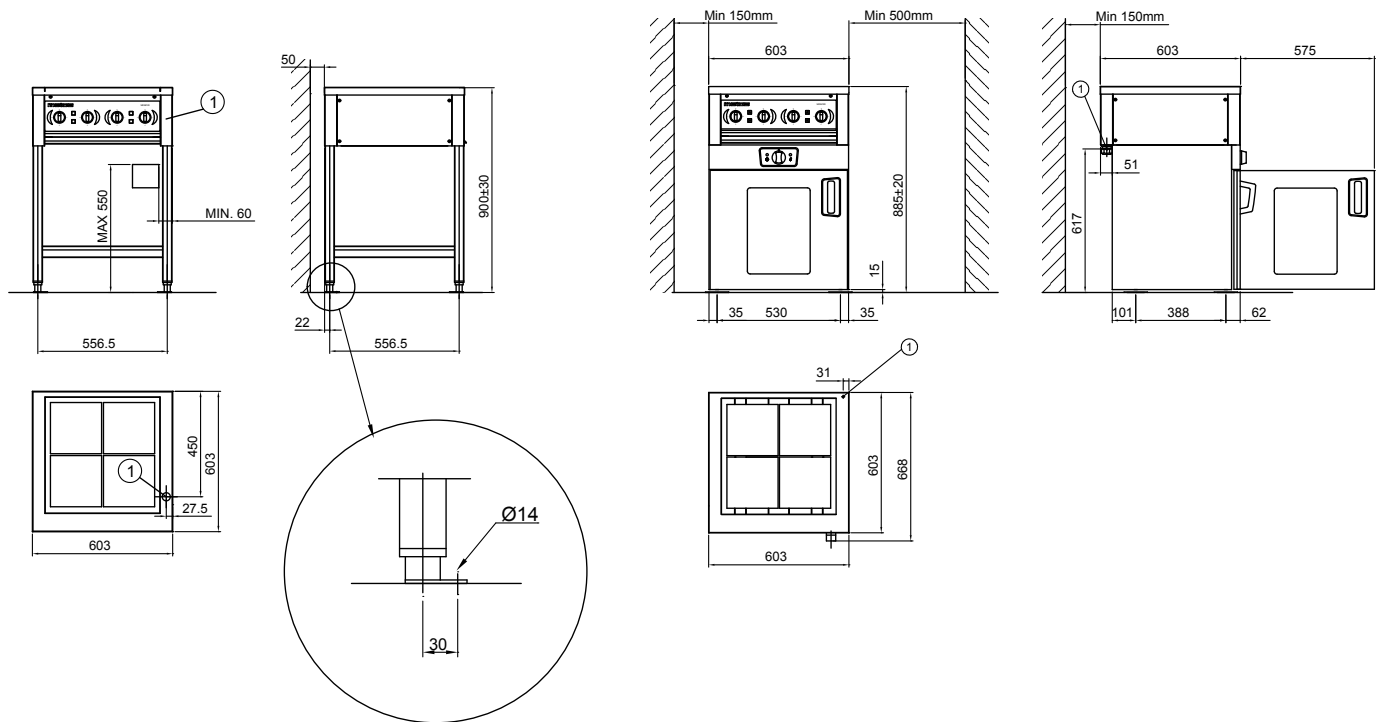


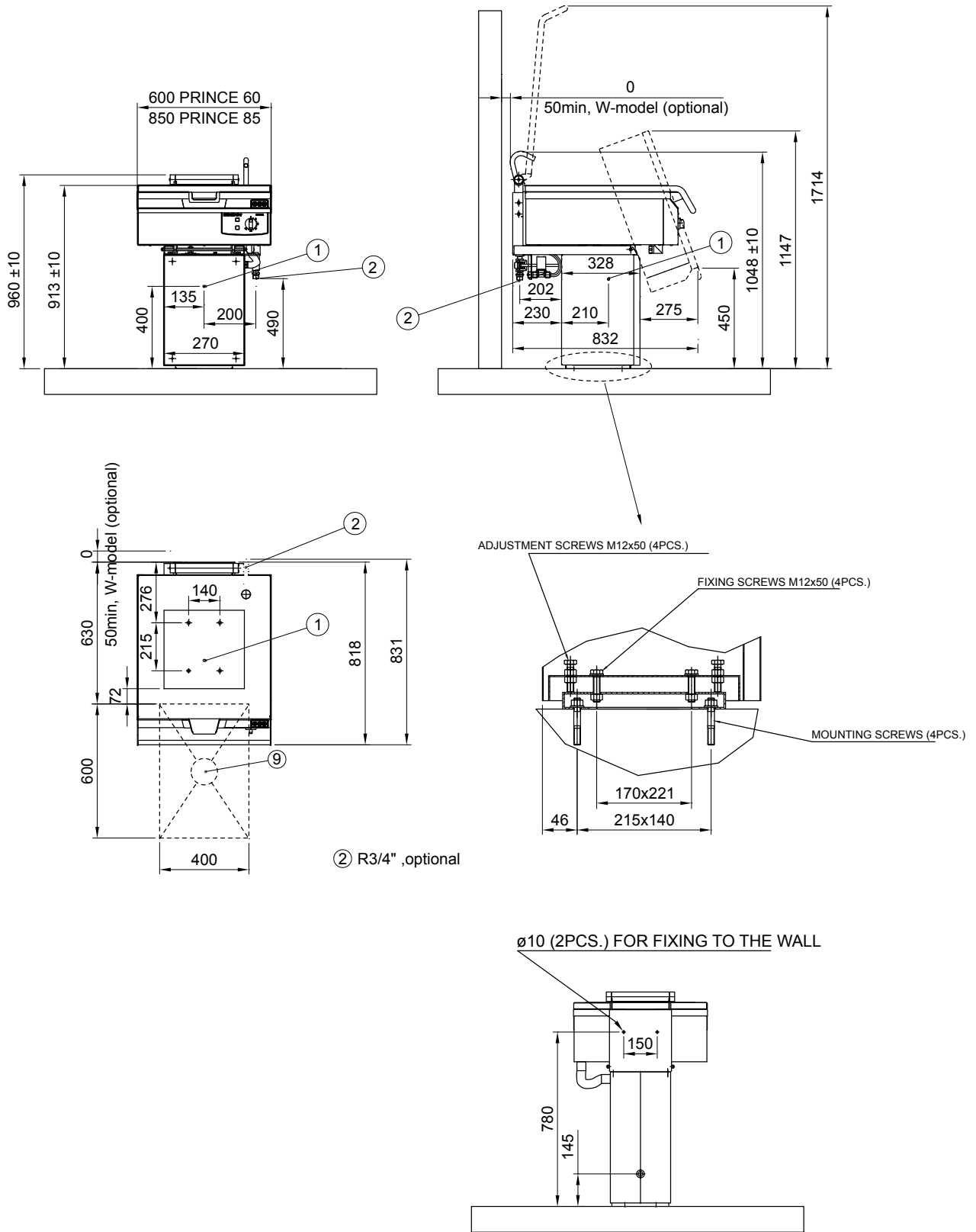
METOS ARDOX TABLETOP



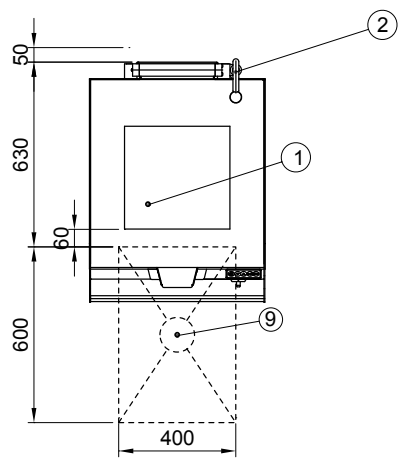
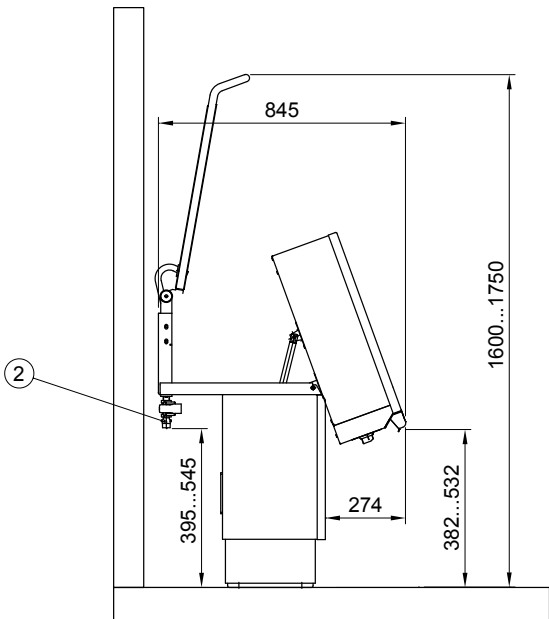
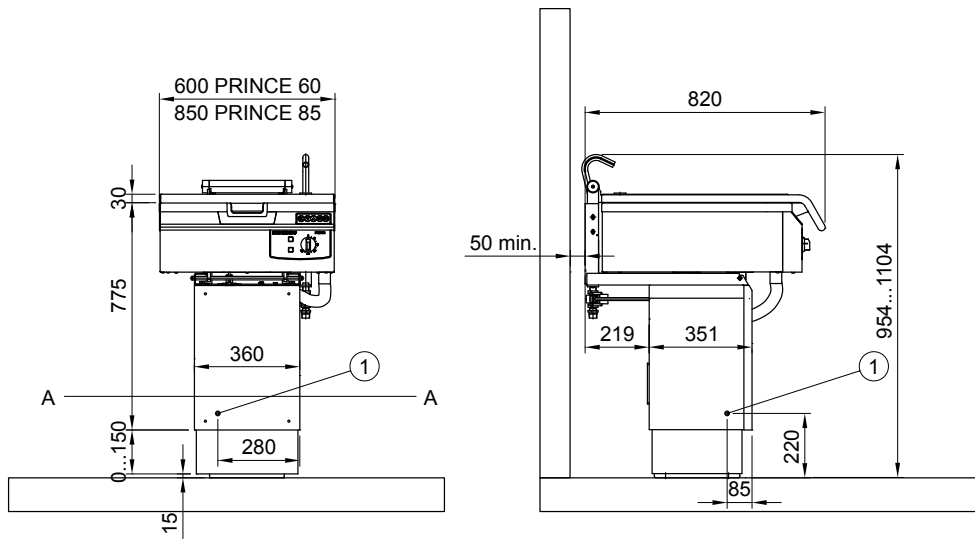


METOS MINOR

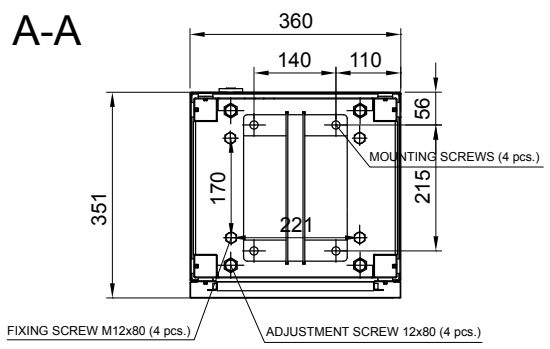


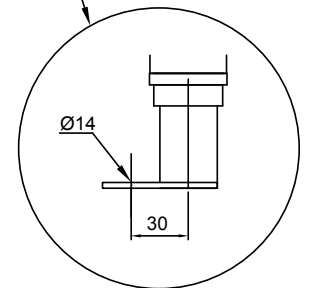
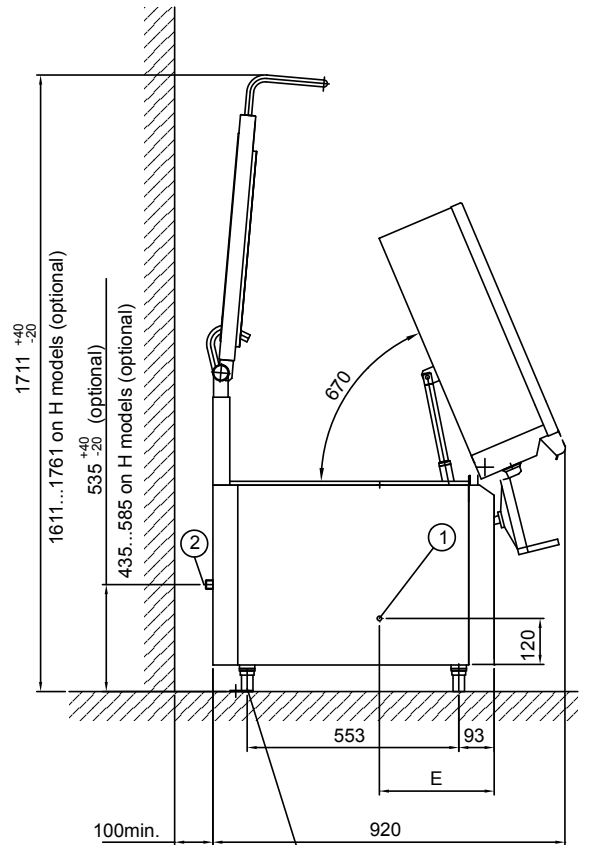
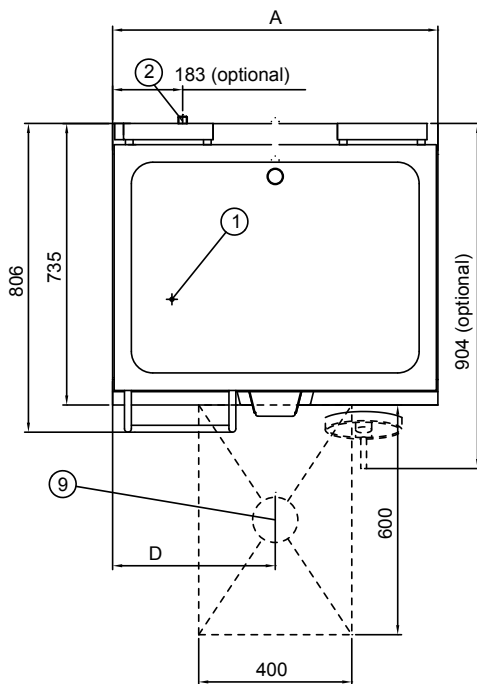
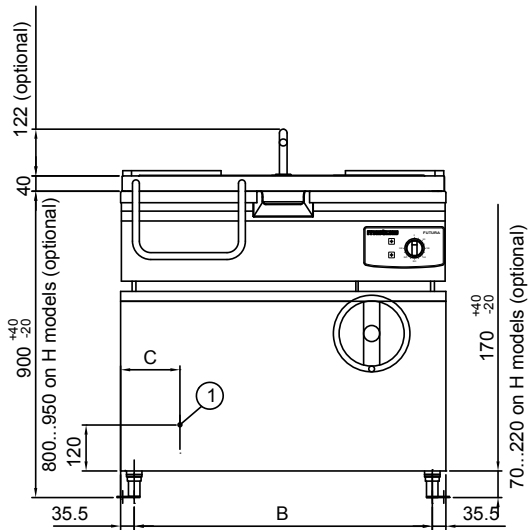


METOS PRINCE H



② R3/4" ,optional



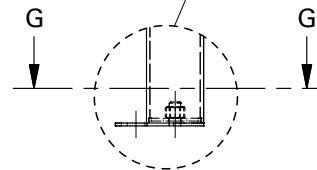
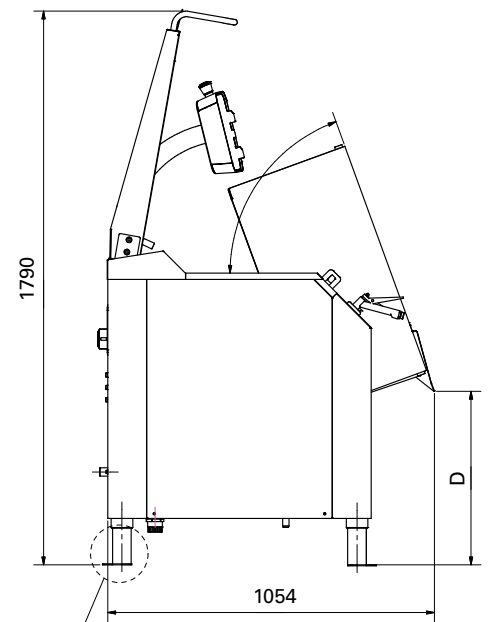
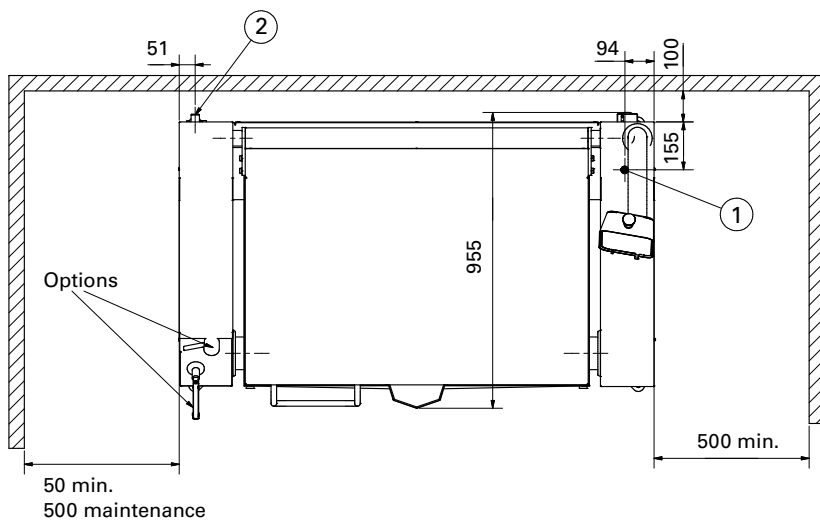
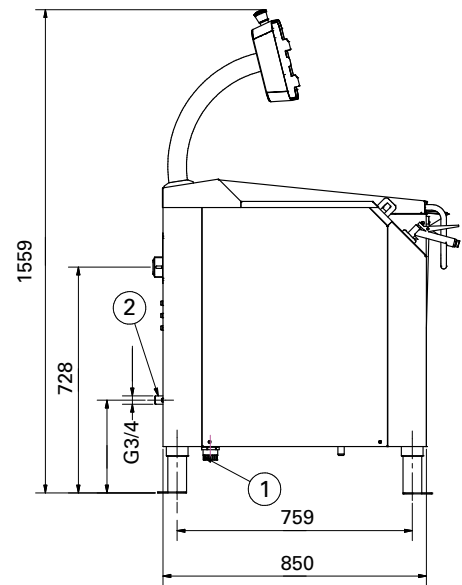
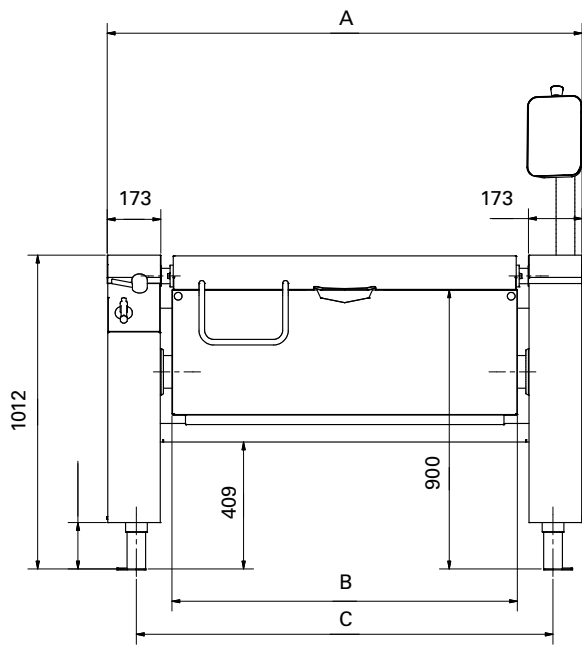


② R3/4", optional

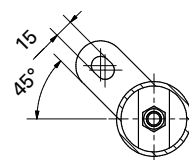
Metos	A	B	C	D	E
Futura 60	600	529	120	300*	225
Futura 85	850	779	200	425	225
Futura 110	1100	1029	230	550	225

* manual tilting 200 mm

METOS FUTURA HD

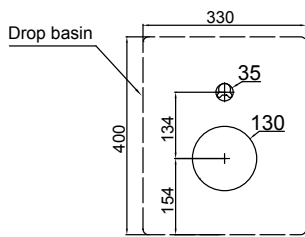


G-G

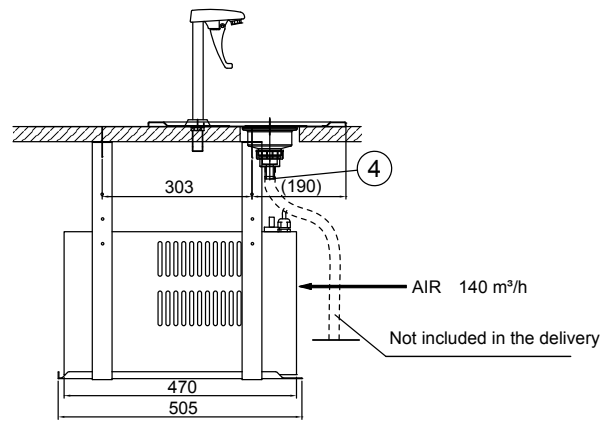
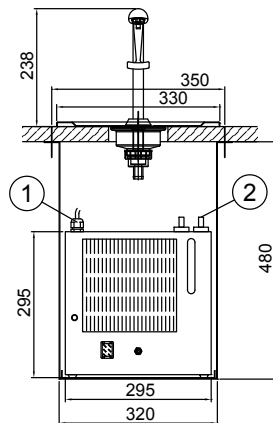


Metos	A	B	C	D
Futura HD 100L	1208	790	1020	570
Futura HD 150L	1533	1115	1345	560
Futura HD 200L	1858	1440	1670	544

METOS DROP-IN WATER DISPENSER

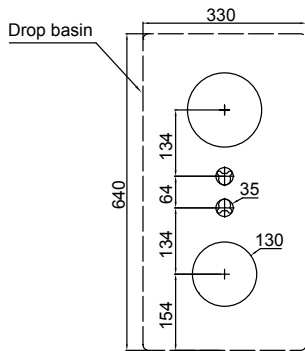
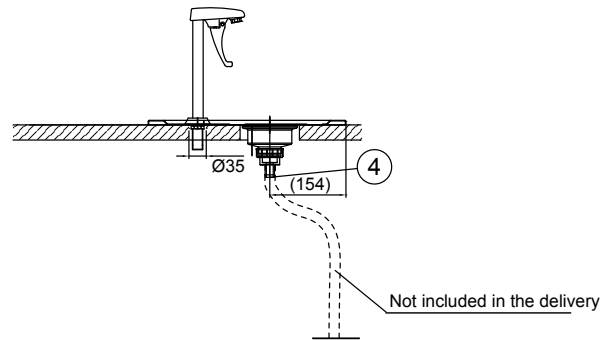
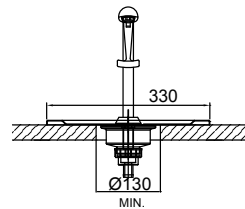


The holes to the table for fastening the faucet and drainage.

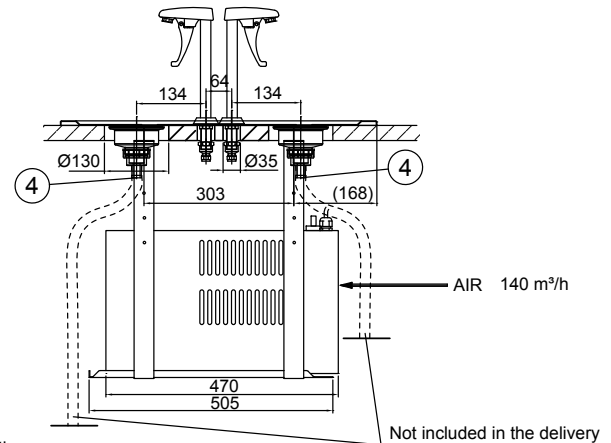
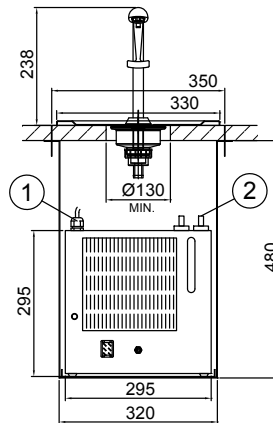


Cooling unit can also be set inside the buffet unit.
Make sure of good ventilation.

- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm

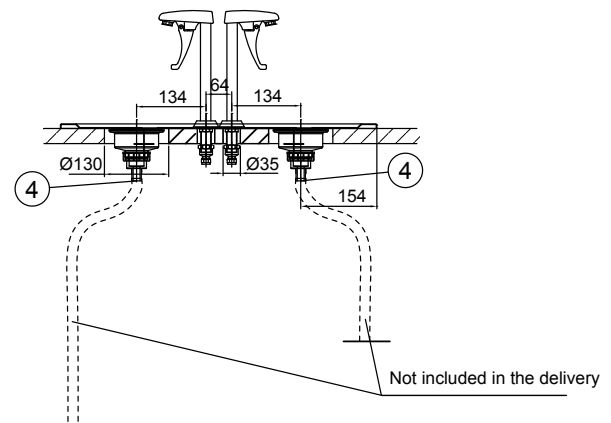
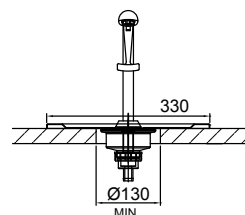


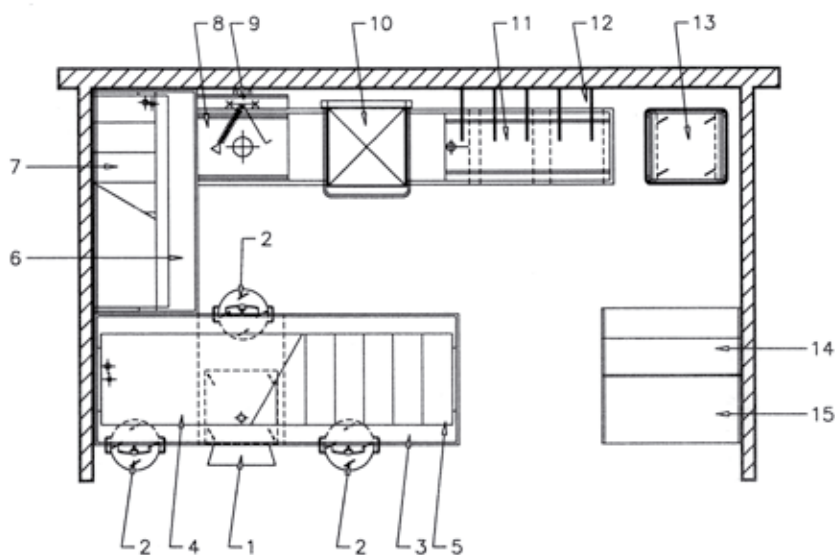
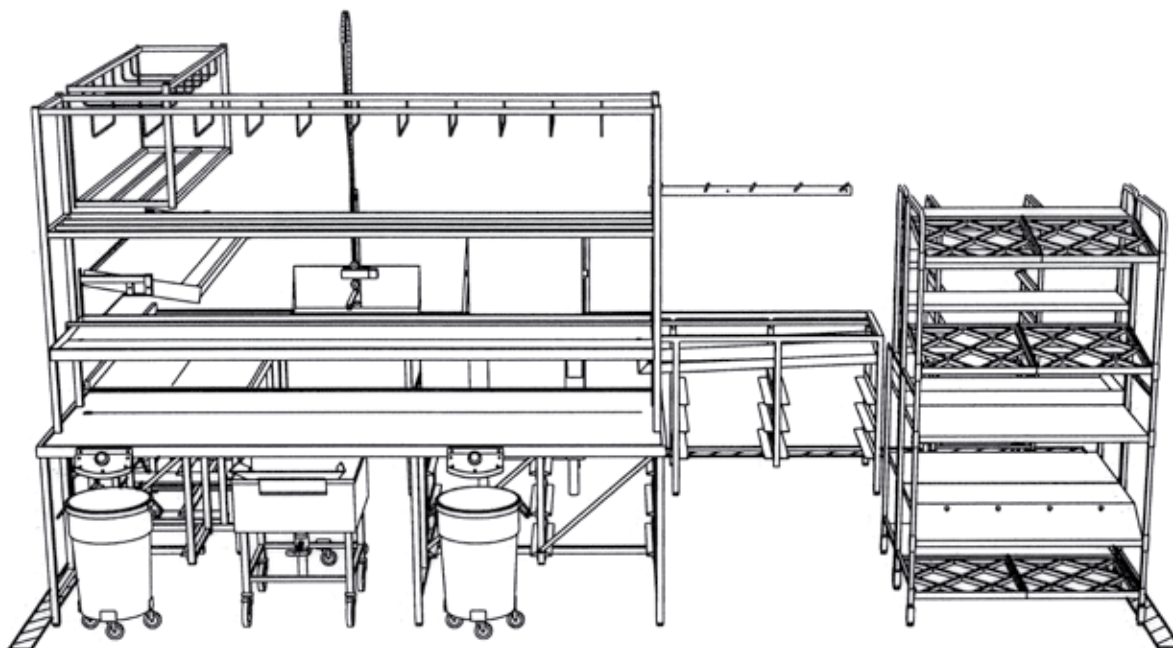
The holes to the table for fastening the faucet and drainage.



Cooling unit can also be set inside the buffet unit.
Make sure of good ventilation.

- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm





Уборка использованной посуды – сортировка – мойка посуды

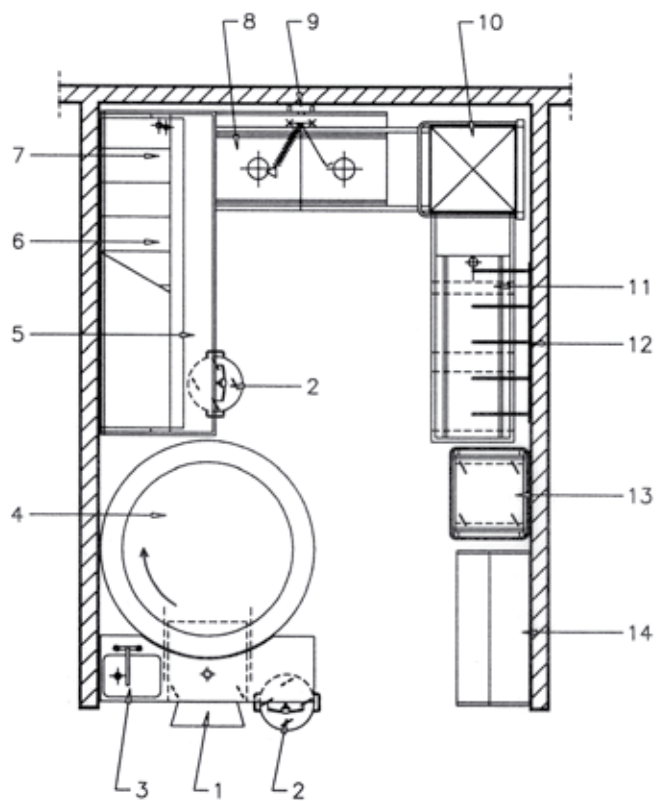
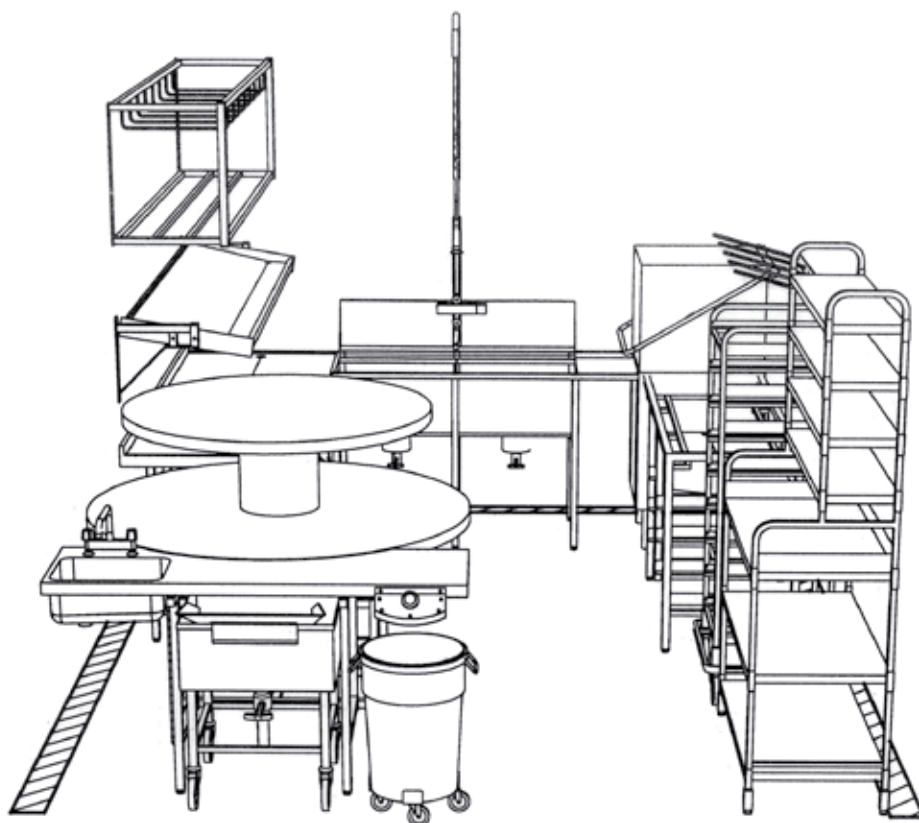
Обслуживающий персонал выкладывает грязную посуду на сортировочный стол, оборудованный сортировочной полкой, полкой для пустых кассет и секциями с направляющими штангами для накопления посуды. Столовые приборы идут прямо в кассету тележки для приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на левой стороне стола. Укладка стаканов и чашек в кассеты производится на сортировочной полке.

При сортировке кассеты наклонены в сторону обслуживающего персонала, а после их заполнения они получают наклон в сторону посудомойки. Посудомойщик берет заполненную кассету и ставит ее на направляющие под столом, где происходит накопление посуды, после чего берет чистую пустую кассету. Другая посуда, типа кастрюль, мисок, больших чаш и стаканов специальной формы, укладывается на правой стороне стола. Стаканы особой формы помещаются в кассеты на сортировочной полке (поз. 7), которая также используется для сортировки посуды, например, с банкетных тележек или тележек для обслуживания номеров или завтраков. На сортировочный стол также штабелируются тарелки. Груды тарелок можно замочить в ванне. Вначале, грязная посуда сортируется и раскладывается. Мойка осуществляется позже. Стаканы и тарелки помещаются в специальные кассеты и подаются в посудомоечную машину.

После второй мойки столовых приборов (ножей, вилок, ложек) в специальном поддоне, работник высыпает содержимое поддона на сортировочную полку для столовых приборов, так чтобы ручки были повернуты в его сторону. Таким образом, он может раскладывать приборы в специальные коробки, касаясь руками только ручек. Чистая посуда укладывается на тележки и отвозится в помещение для хранения.

Оборудование располагается таким образом, чтобы можно было уменьшить рабочую зону и сократить транспортировку, оставив в то же время достаточно места для сбора и сортировки посуды и хранения пустых кассет.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4554620	Тележка для замачивания Nordien 245
		4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
2	3	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552270	Сортировочный агрегат Nordien 640-5-50-642-644, 2805мм
	2	4551910	Скребок Nordien 421
4	1		входит в поз.3
5	1		входит в поз.3
6	1	4552188	Сортировочный стол Nordien 600V-3-46, 1719 мм, настенный
7	1	4552286	Сортировочная полка Nordien 650-3, 1619 мм, настенная
	1	4552160	Полка для кассет Nordien 501-3, 1679 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт. полки
8	1	4552320	Предмойка Nordien 700-6-3, 600+300 мм
	1		входит в поз.8
9	1		Душ
10	1		Посудомоечная машина
11	1	4552348	Линия сушки Nordien 750-2,1600 мм
12	1	4552168	Держатель кассет 502-2,1120 мм, настенный
13	1	4554314	Тележка для кассет Nordien BAT-8 N-S
14	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
15	1	4551068	Полка Nordien 955 для кассет 46x46

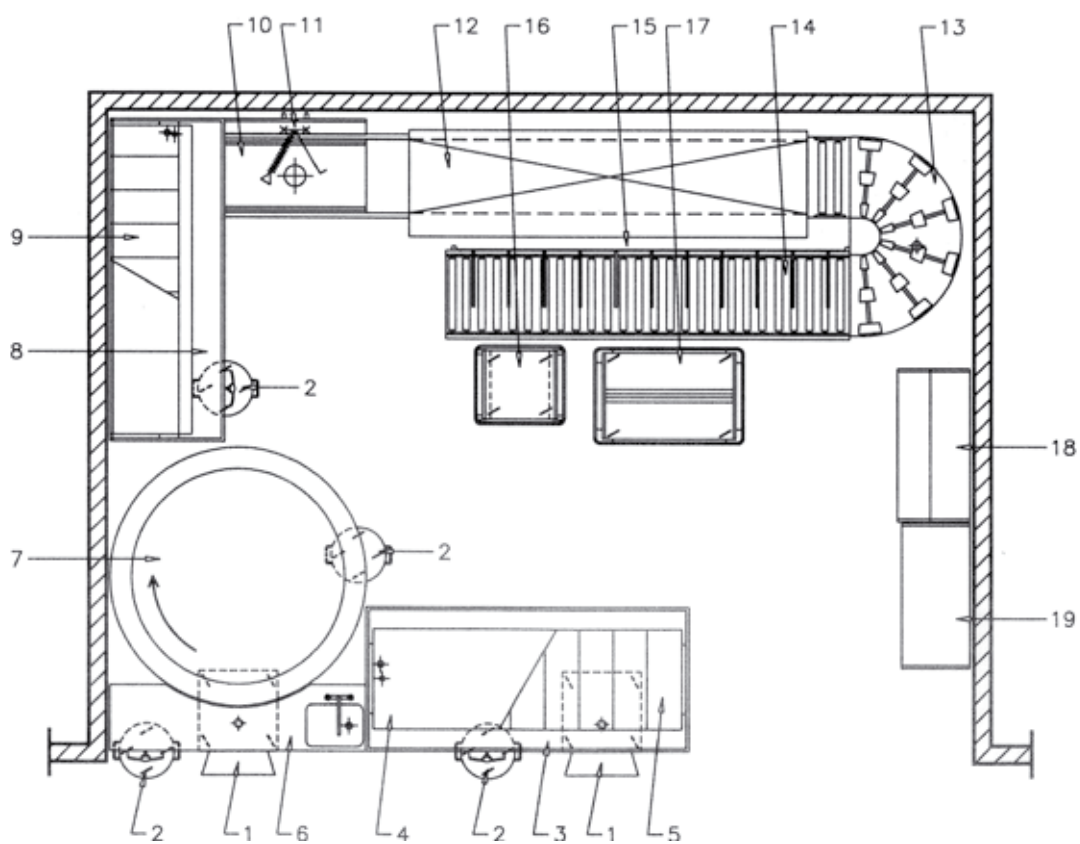
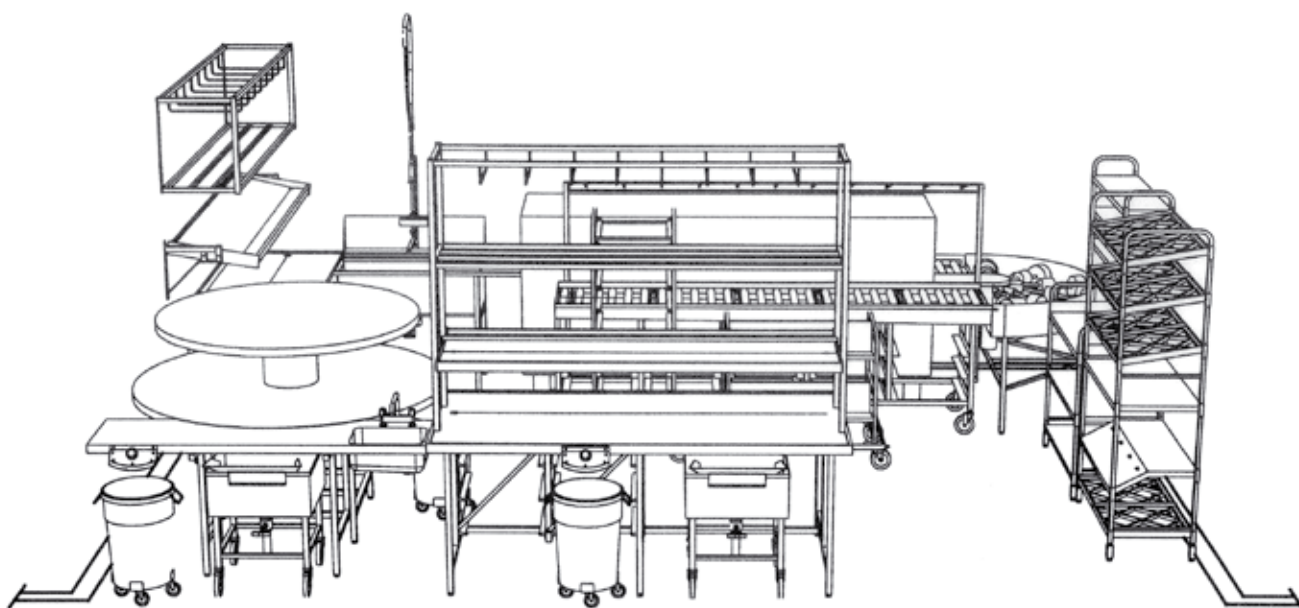


Уборка использованной посуды – сортировка – мойка посуды

Обслуживающий персонал выкладывает грязную посуду на двухуровневую карусель; стаканы и чашки помещаются на верхний уровень, тарелки и другая посуда - на нижний уровень. Столовые приборы идут прямо в кассету тележки для столовых приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на нижнем уровне карусели. Лед и жидкие остатки сливаются в ванну. Посудомойщик, стоя у сортировочного стола, использует сортировочную полку для сбора стаканов и чашек с карусели и укладки их в кассеты. Заполненные кассеты помещаются в накопительные секции под столом. Тарелки и другая посуда складываются на сортировочном столе или замачиваются в ванне. Таким образом, можно собирать и накапливать посуду в период наибольшей загруженности персонала, например, обеденное время. Высокая производительность карусели позволяет работать посудомоечной зоне равномерно, без колебаний, невзирая на поток клиентов в ресторане. Вначале, в период интенсивной нагрузки, грязная посуда сортируется и раскладывается. Мойка осуществляется чуть позже. Стаканы и тарелки помещаются в специальные кассеты и подаются в посудомоечную машину. Чистая посуда укладывается на тележки и отвозится в помещение для хранения.

Высокая производительность карусели позволяет эффективно работать как в небольших помещениях, так и ресторанах с большим набором различной посуды. Оборудование располагается таким образом, чтобы можно было уменьшить рабочую зону и сократить транспортировку, оставив в то же время достаточно места для сбора и сортировки посуды и хранения пустых кассет.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4554620	Тележка для замачивания Nordien 245
		4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
2	3	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1		входит в поз.4
	1	4551910	Скребок Nordien 421
4	1	4552354	Карусель с полкой для подносов и ванной справа 810-1H Nordien,
5	1	4552194	Сортировочный стол Nordien 600V-4-50, 2262 мм, настенный
6	1	4552288	Сортировочная полка Nordien 650-4, 2162 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт. полки
7	1	4552162	Полка для кассет Nordien 501-4, 2222 мм, настенная
8	1	4552332	Предмойка Nordien 700D-6-3, 2x600+300 мм
9	1		входит в поз.8
	1		Душ
10	1		Посудомоечная машина
11	1	4552348	Стол для разгрузки Nordien 750-2, 1600 мм
12	1	4552168	Держатель кассет 502-2, 1120 мм, настенный
13	1	4554446	Тележка для кассет Nordien BAT-8-46 N-S
14	1	4551068	Полка Nordien 955 для кассет 46x46



РЕСТОРАН НА 300-500 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Уборка использованной посуды – сортировка – мойка посуды

Персонал размещает посуду следующим образом:

Столовые приборы идут прямо в кассету тележки для столовых приборов.

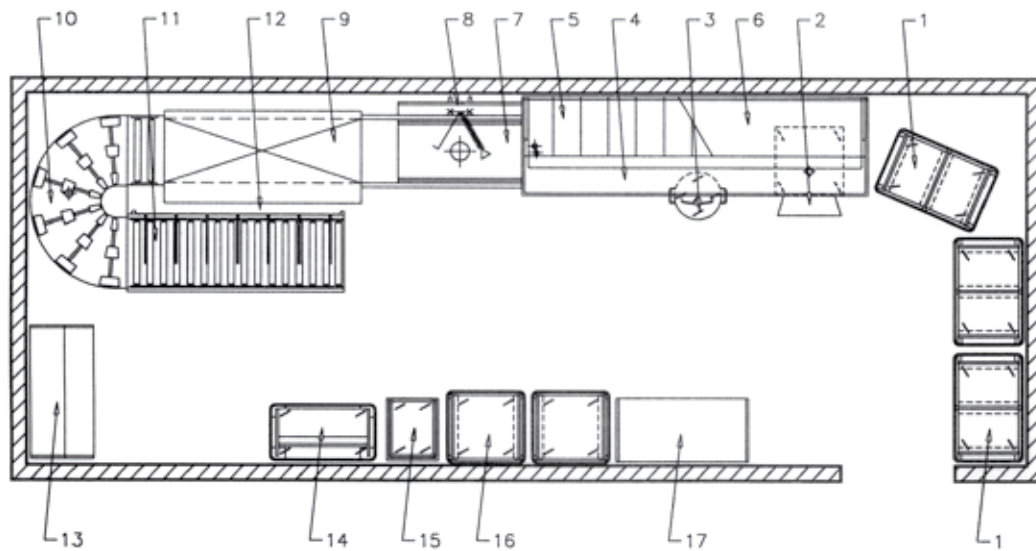
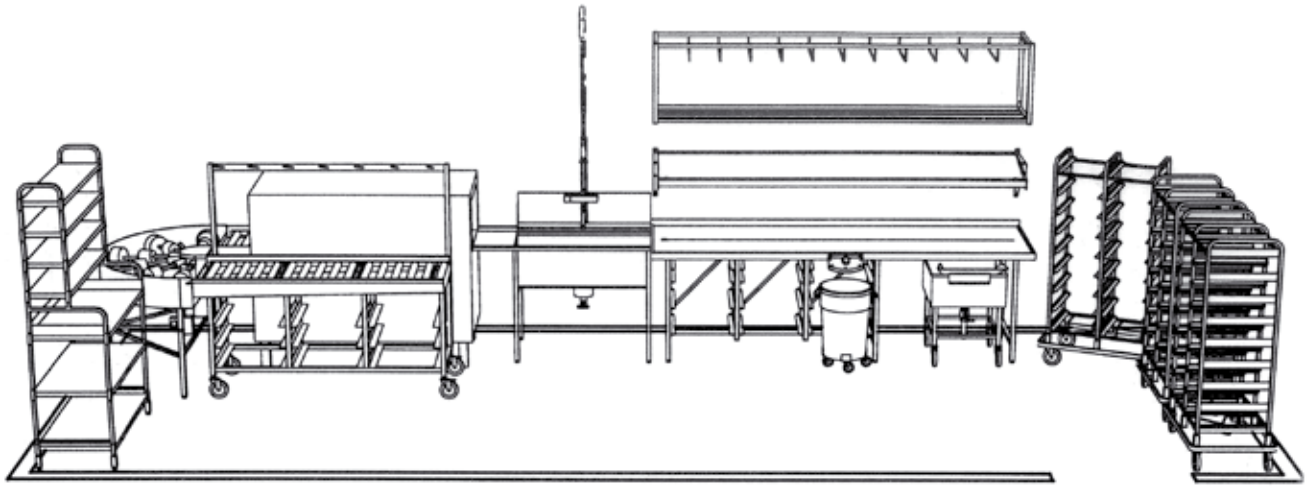
Чашки и наиболее используемые стаканы укладываются в кассеты на сортировочной полке. Остальные стаканы помещаются на верхний уровень карусели. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на нижнем уровне карусели. Заполненные кассеты со стаканами помещаются в накопительные секции под столом или, в случае необходимости, складываются на тележку для последующей мойки. Полные кассеты заменяются на пустые с полки для кассет, расположенной над сортировочной полкой. Стаканы с верхнего уровня карусели сортируются прямо в кассеты на сортировочной полке (поз.9), которые затем помещаются в накопительные секции под столом.

Тарелки штабелируются на сортировочном столе (поз.8) или замачиваются в ванной.

Таким образом, можно накапливать посуду в период наибольшей загруженности персонала, например, обеденное время. Затем, в менее напряженное время, кассеты со стаканами идут в мойку. Тарелки, уложенные в кассеты, предварительно ополаскиваются и затем моются.

После второй мойки столовых приборов в специальном поддоне, посудомойщик высыпает содержимое поддона на сортировочную полку для столовых приборов, так чтобы ручки были повернуты в его сторону. Таким образом, он может раскладывать столовые приборы в специальные коробки, касаясь руками только ручек. Вымытые приборы можно держать на полке для столовых приборов или отвезти их в другое место для хранения. Чистая посуда помещается на тележки и транспортируется в зону для хранения. В большом ресторане с широкой номенклатурой стаканов и посуды в посудомоечной зоне может быть занят всего один человек. Поворотный стол (180°) позволяет использовать зону перед машиной и избавляет работника от необходимости делать лишние движения. Он может разгружать и загружать машину с одного и того же места.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	2	4554620	Тележка для замачивания столовых приборов Nordien 245
	2	4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
2	4	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552278	Сортировочный стол Nordien 640-4-46-642-644, 2262 мм
	1	4551910	Скребок Nordien 421
4	1		входит в поз.3
5	1		входит в поз.3
6	1		входит в поз.7
	1		Смеситель
	1	4551910	Скребок Nordien 421
7	1	4552360	Карусель с полкой для подносов и ванной справа 810-2H Nordien,
8	1	4552192	Сортировочный стол Nordien 600V-4-46, 2262 мм, настенный
9	1	4552288	Сортировочная полка Nordien 650-4, 2162 мм, настенная
	1	4552162	Полка для кассет Nordien 501-4,2222 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт. полки
10	1	4552316	Предмойка Nordien 700-11-3, 1100+300 мм
11	1		входит в поз.10
	1		Душ
12	1		Посудомоечная машина
13	1	4552102	Цепной поворот 180 Nordien 445, моторизованный
	1	4552106	Роликовое соединение Nordien 454
14	1	4552144	Линия сушки Nordien 460-5, 2635 мм, на колесах
15	1	4552180	Держатель кассет Nordien 502T-5, 2535 мм, быстродействующий
16	1	4554446	Тележка для кассет Metos BAT-8-46 N-S
17	1	4554532	Тележка для тарелок Nordien PCT-12 низкая N-S
18	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
19	1	4551068	Полка сервисная Nordien 955, для кассет 46x46



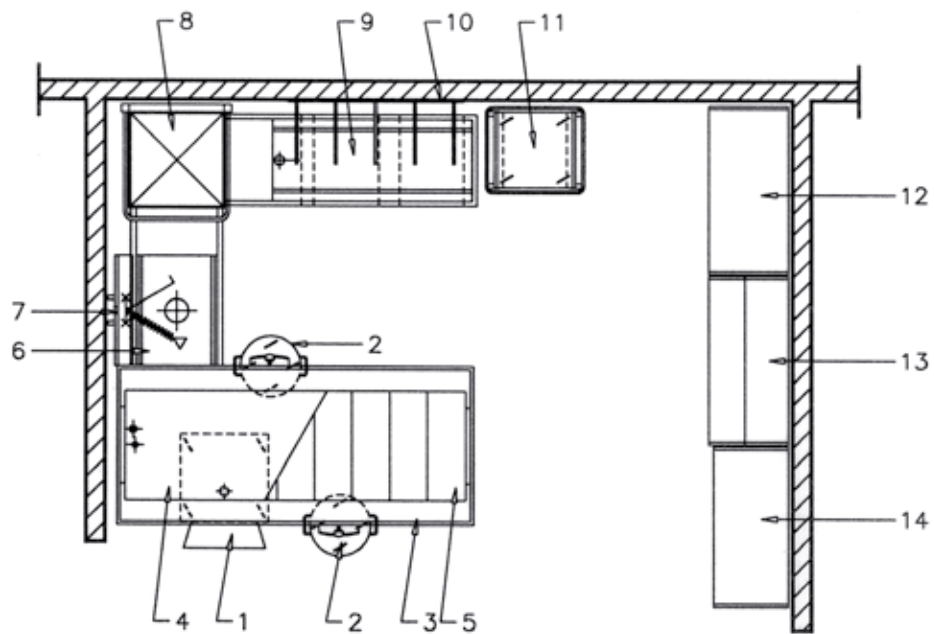
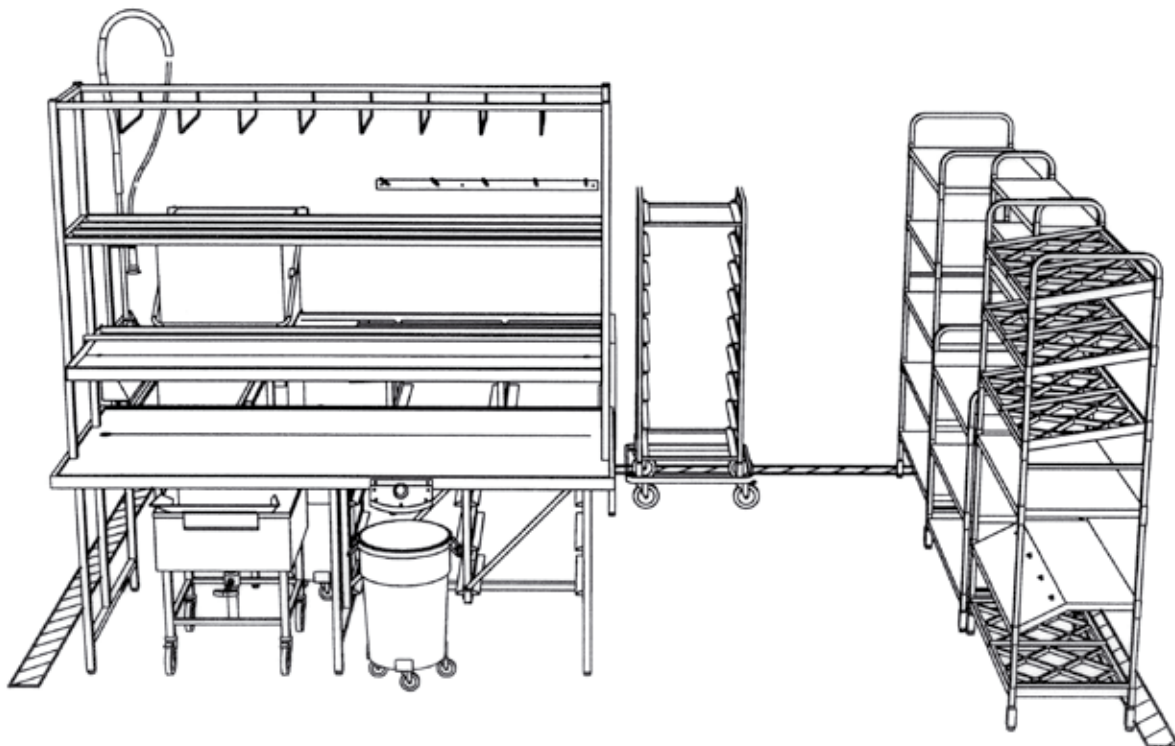
Уборка посуды на подносы – мойка посуды

Гости или обслуживающий персонал складывают грязную посуду на подносы в тележке, которая затем отправляется в посудомойку. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на столе. Чашки и стаканы укладываются в кассеты для мойки на сортировочной полке. Заполненные кассеты помещаются в накопительные секции под столом. Столовые приборы идут прямо в кассету для столовых приборов, а подносы штабелируются на столе. Таким образом, посуду можно накапливать в период наибольшей загруженности персонала и отправлять в мойку позднее. Затем, в менее напряженное время, кассеты со стаканами идут в мойку. Тарелки, уложенные в кассеты, предварительно ополаскиваются и затем моются.

После этого посудомойщик раскладывает чистую посуду на тележки и отвозит ее в зону для хранения.

После второй мойки столовых приборов в специальном поддоне, посудомойщик высыпает содержимое поддона на сортировочную полку для столовых приборов, так чтобы ручки были повернуты в его сторону. Таким образом, он может сортировать столовые приборы в специальные коробки, касаясь руками только ручек. Такая посудомоечная зона позволяет обслуживать большие обеденные рестораны или столовые для персонала с минимальным количеством работников. Система накопления грязной посуды в период наибольшей загруженности обеспечивает более гибкое распределение рабочей нагрузки. Поворотный стол (180°) позволяет использовать зону перед машиной и избавляет работника от необходимости делать лишние движения. Он может разгружать и загружать машину с одного и того же места.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	4-6	4554454	Тележка для подносов Metos TRT-20 N-S
2	1	4554620	Тележка для замачивания столовых приборов Nordien 245
	1	4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
3	1	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
4	1	4552198	Сортировочный стол Nordien 600V-5-50,2805 мм, настенный
	1	4551910	Скребок Nordien 421
5	1	4552290	Сортировочная полка Nordien 650-5, 2705 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт.полки
6	1	4552164	Полка для кассет Nordien 501-5,2765 мм, настенная
7	1	4552316	Предмойка Nordien 700-11-3, 1100+300 мм
8	1		входит в поз. 7
1			Душ
9	1		Посудомоечная машина
10	1	4552102	Цепной поворот 180 Nordien 445, моторизованный
	1	4552106	Роликовое соединение Nordien 454
11	1	4552140	Линия сушки Nordien 460-3, 1585 мм, на колесах
12	1	4552176	Держатель кассеты Nordien 502T-3, 1660 мм, быстродействующий
13	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
14	1	4554325	Тележка для кассет Nordien PCT-4 N-S
15	1	4554320	Раздаточная тележка для подносов Nordien TDT N-S
16	2	4554314	Тележка для кассет Nordien BAT-8 N-S
17	1	4551348	Полка для хранения Nordien 921



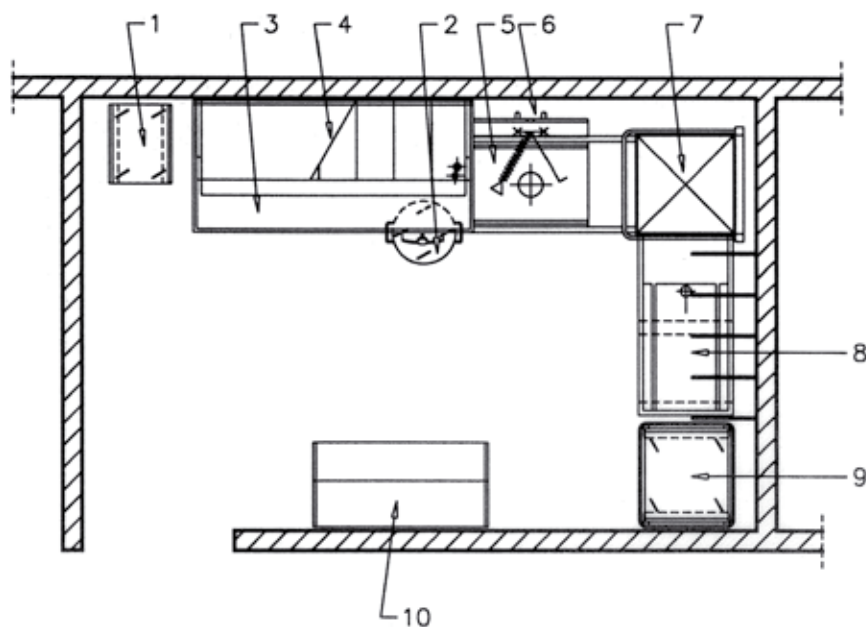
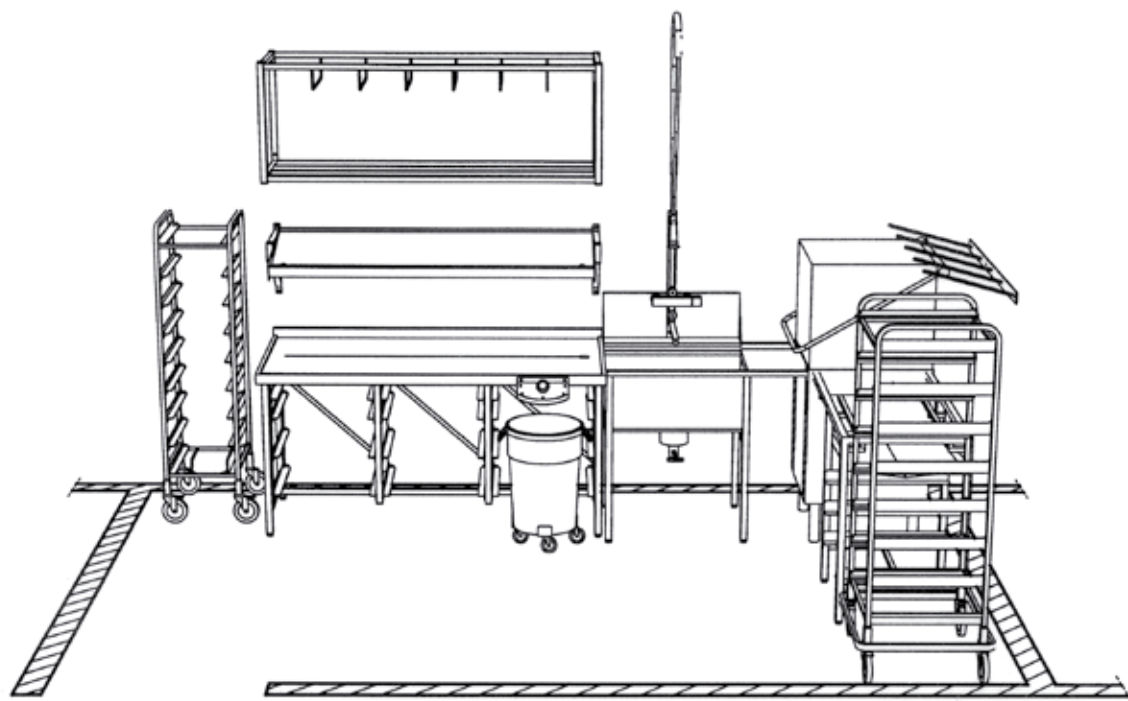
Уборка использованной посуды – сортировка – непрерывная мойка посуды

Обслуживающий персонал раскладывает грязную посуду на сортировочный стол, оборудованный сортировочной полкой и полкой для пустых кассет. Столовые приборы идут прямо в кассеты тележки для столовых приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на столе. Чашки и стаканы укладываются в посудомоечные кассеты на сортировочной полке. При этом кассеты имеют наклон в сторону персонала, а после заполнения работники разворачивают их в сторону посудомоечной зоны. Посудомойщик берет заполненные стаканами кассеты и ставит их в посудомоечную машину, заменяя полную кассету на пустую. Тарелки укладываются в кассеты для тарелок, затем предварительно ополаскиваются и помещаются в посудомоечную машину.

После второй мойки столовых приборов в специальном поддоне, работник высыпает содержимое поддона на сортировочную полку для столовых приборов, так чтобы ручки были повернуты в его сторону. Таким образом, он может сортировать столовые приборы в специальные коробки, касаясь руками только ручек. Чистая посуда помещается на тележки и транспортируется в зону для хранения.

Такая сравнительно небольшая посудомоечная зона позволяет сформировать достаточную зону для сбора отходов и грязной посуды на рабочем столе. Посудомойщик получает значительную помощь от обслуживающего персонала, который сортирует стаканы и чашки в кассеты, составляет тарелки и складывает столовые приборы прямо в предназначенные для этого кассеты.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4554620	Тележка для замачивания столовых приборов Nordien 245
	1	4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
2	2	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552280	Сортировочный стол Nordien 640-5-46-642-644,2805 мм
	2	4551910	Скребок Nordien 421
4	1		входит в 640-5-46-642-644
5	1		входит в 640-5-46-642-644
6	1	4552320	Предмойка Nordien 700-6-3 ,600+300 мм
7	1		входит в 700-6-3
	1		Душ
8	1		Посудомоечная машина
9	1	4552348	Разгрузочный стол Nordien 750-2,1600 мм
10	1	4552168	Держатель кассет Nordien 502-2,1120 мм, настенный
11	1	4554446	Тележка для кассет Metos BAT-8-46 N-S
12	1	4551348	Полка для хранения Nordien 921
13	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
14	1	4551068	Полка сервисная Nordien 955, для кассет 46x46



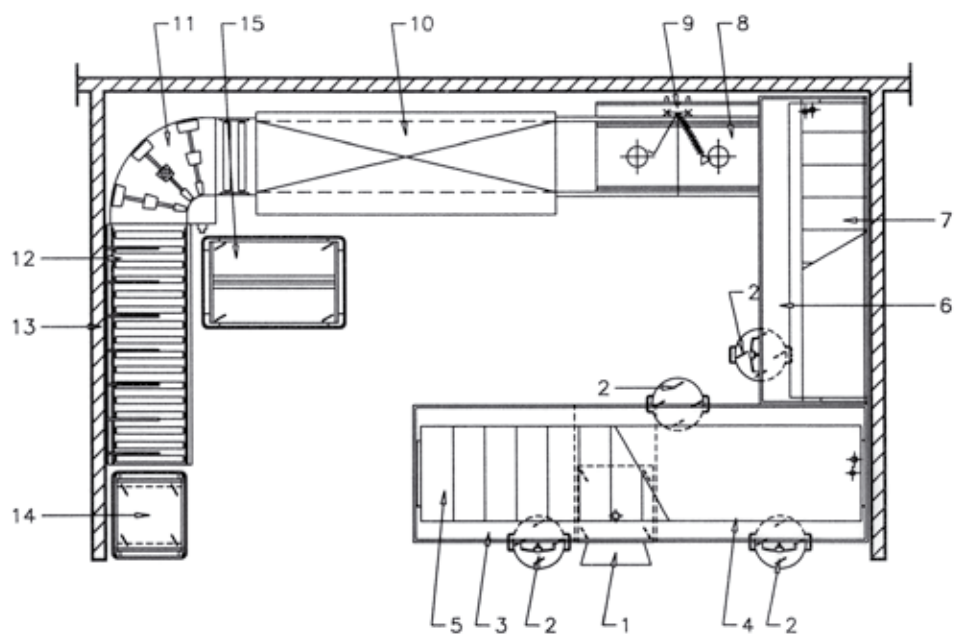
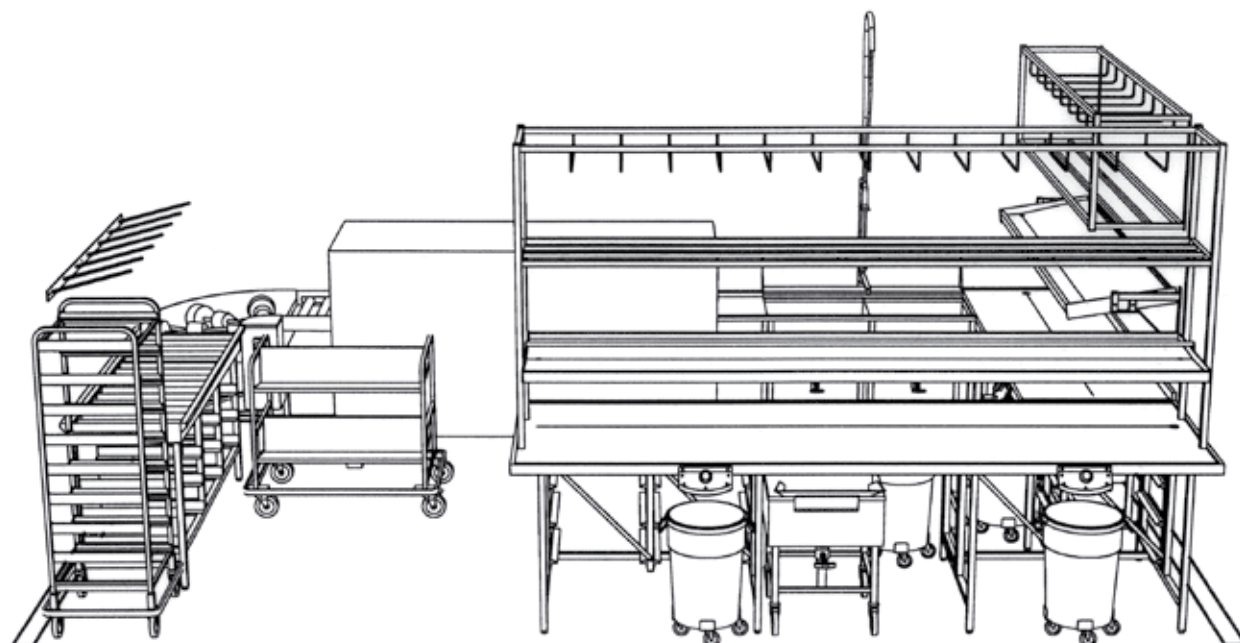
Уборка посуды на подносы – непрерывная мойка посуды

Грязная посуда складывается на подносы в тележку для подносов и затем транспортируется в посудомоечную зону. Посудомойщик сортирует тарелки, столовые приборы и подносы в кассеты на сортировочном столе. Стаканы и чашки складываются в кассеты на сортировочной полке. Заполненные кассеты ополаскиваются и поступают в посудомоечную машину.

После второй мойки столовых приборов в специальном поддоне, работник высыпает содержимое поддона на сортировочную полку для столовых приборов, так чтобы ручки были повернуты в его сторону. Таким образом, он может сортировать столовые приборы в специальные коробки, касаясь руками только ручек. Чистые приборы можно положить на сортировочную полку или отвезти вместе с другой чистой посудой в помещение для хранения.

Небольшая посудомоечная зона оснащена всеми функциями для эффективной обработки грязной посуды в ресторанах самообслуживания и имеет достаточно места для тележек.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4554340	Тележка для подносов Nordien TRT-10 N-S
2	1	4551222	Тележка для сбора отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552190	Сортировочный стол Nordien 600V-3-50,1719 мм, настенный
	1	4551910	Скребок Nordien 421
4	1	4552286	Сортировочная полка Nordien 650-3, 1619 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт. полки
	1	4552160	Полка для кассет Nordien 501-3,1679 мм, настенная
5	1	4552320	Предмойка Nordien 700-6-3 ,600+300 мм
6	1		входит в поз.5
	1		Душ
7	1		Посудомоечная машина
8	1	4552346	Разгрузочный стол Nordien 750-1,1100 мм
9	1	4554314	Тележка для кассет Nordien BAT-8 N-S
10	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917



ТОЧКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА 200 – 500 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

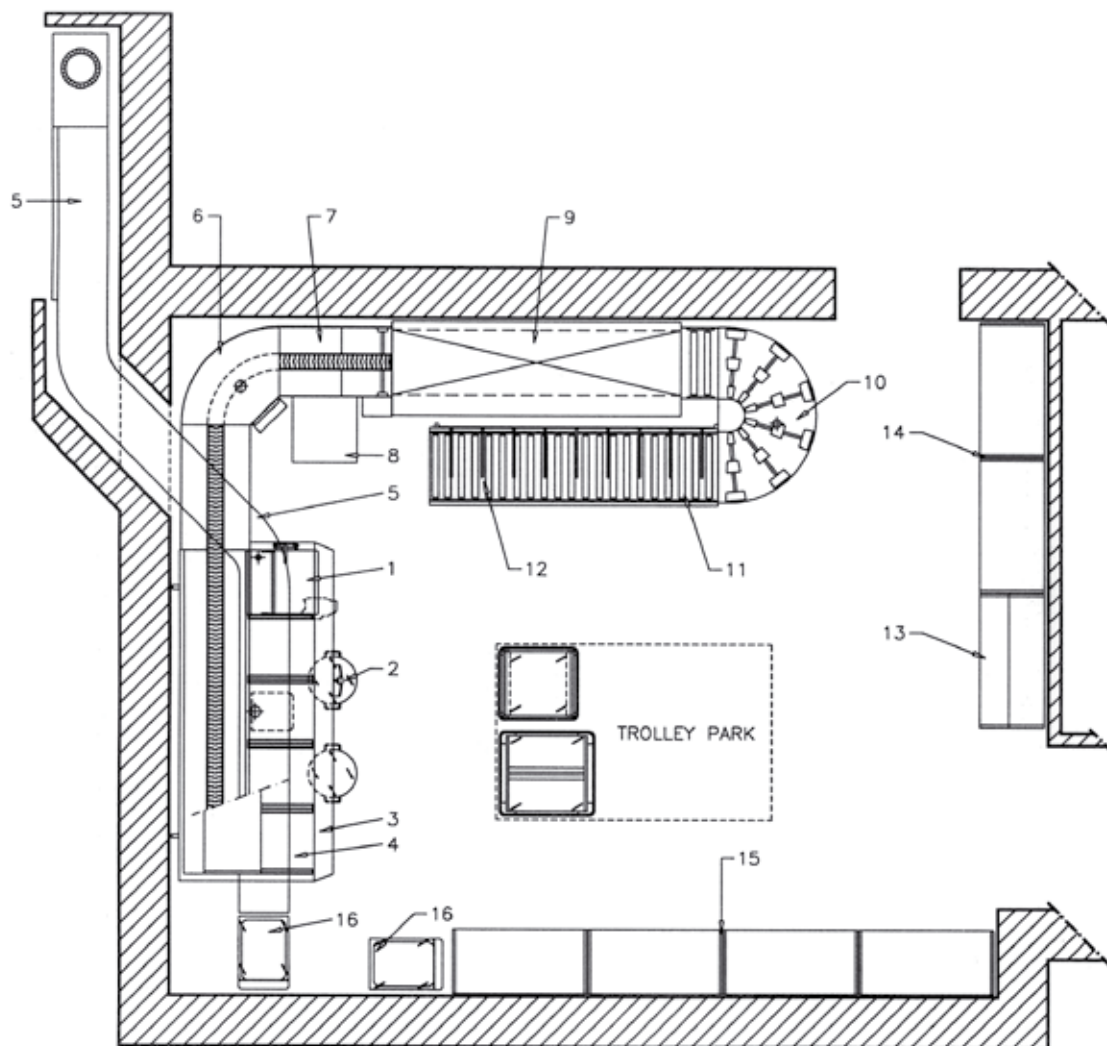
Уборка посуды – сортировка – мойка накопленной посуды

Обслуживающий персонал раскладывает грязную посуду на столе, оборудованном сортировочной полкой, полкой для пустых кассет и накопительными секциями. Столовые приборы идут прямо в каскеты тележки для столовых приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые штабелируются на правой стороне стола. Стаканы и чашки сортируются прямо в каскеты на сортировочной полке. При этом каскеты имеют наклон в сторону персонала, а после заполнения их наклоняют в сторону посудомоечной зоны. Посудомойщик берет заполненную каскету и ставит ее на направляющие штанги накопительной секции под столом, заменяя полную каскету на пустую. Другая посуда, например, кастрюли, миски и стаканы специальной формы складывается на левой стороне стола.

Посудомойщик штабелирует тарелки на сортировочном столе (поз.б). Тарелки можно замочить в ванне. Посуда сортируется и накапливается в период наибольшей загруженности персонала и отправляются в мойку позднее. Затем каскеты со стаканами идут в мойку, каскеты с тарелками вначале ополаскиваются и затем идут в мойку итд. Посудомойщик складывает чистую посуду на тележки и отвозит ее в место для хранения.

Такая планировка посудомоечной зоны оставляет много места для сбора грязной посуды и дает персоналу возможность сортировки на отдельном сортировочном столе. Двойная ванная линия может использоваться для замачивания и предварительной мойки. Там же можно мыть и кастрюли. Эта планировка подходит и для проведения банкетов, так как имеет достаточно места для размещения разного вида тележек.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4554620	Тележка для замачивания столовых приборов Nordien 245
	1	4554622	Лоток для столовых приборов Nordien 263
2	3	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552272	Сортировочный стол Nordien 640-6-50-642-644,3356 мм
	2	4551910	Скребок Nordien 421
4	1		входит в поз. 4
5	1		входит в поз. 4
6	1	4552194	Сортировочный стол Nordien 600V-4-50,2262 мм, настенный
	1	4551910	Скребок Nordien 421
7	1	4552288	Сортировочная полка Nordien 650-4, 2162 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт. полки
	1	4552162	Полка для кассет Nordien 501-4,2222 мм, настенная
8	1	4552332	Предмойка Nordien 700D-6-3, 2x600+300 мм
9	1		входит в поз. 8
	1		Душ
10	1		Посудомоечная машина
11	1	4552104	Цепной поворот 90 Nordien 446, моторизованный
12	1	4552150	Линия сушки Nordien 465-3, 1585 мм
13	1	4552170	Держатель каскеты Nordien 502-3,1660 мм, настенный
14	1	4554446	Тележка для кассет Metos BAT-8-46 N-S
15	1	4554532	Тележка для кассет Nordien PCT-12 низкая N-S



РЕСТОРАН НА 300 – 500 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

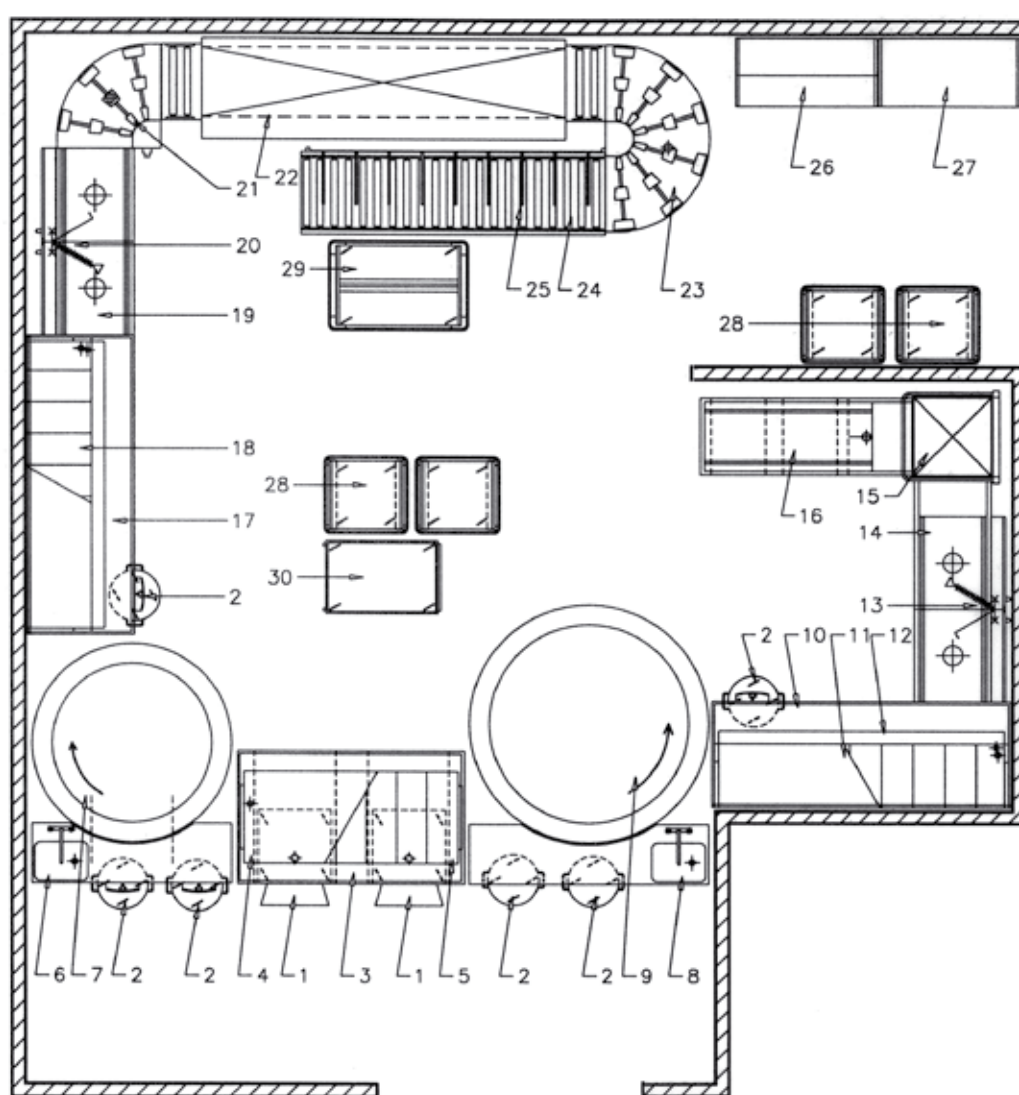
Уборка подносов – непрерывная мойка

Гости ставят подносы с грязной посудой на конвейер. Сухие остатки выбрасываются в мусоросборник в начале конвейера. Подносы на конвейере для подносов поступают в посудомоечную зону. В посудомоечной столовые приборы укладываются в кассеты для замачивания в специальной ванне для приборов. С тарелок соскребаются остатки, после чего тарелки укладываются в кассеты. Чашки и стаканы сортируются в кассеты на сортировочном столе. Пустые подносы автоматически укладываются в тележку-диспенсер в конце конвейерной линии.

После заполнения кассеты выталкиваются на конвейер для кассет. Кассеты автоматически проходят через туннель предварительного ополаскивания и поступают в посудомоечную машину. Подносы забираются с тележки-диспенсера и укладываются в кассеты на загрузочном столе. После заполнения кассеты поступают на конвейер для кассет и транспортируются в посудомоечную машину.

Чистая посуда укладывается на тележки и отвозится в ресторан или место для хранения.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4552030	Отделение для столовых приборов Metos 5016, с подъемным механизмом
2	2	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
	1	4551910	Скребок Nordien 421
3	1		Система основного блока
	1		Ответвление конвейера
4	1		Полка для кассет
5	1		Конвейер для подносов
6	1		Цепной поворот 90
	1		Отделение предварительного ополаскивания
7	1		Блок питания
	2		Ответвление конвейера
8	1	4552038	Загрузочный стол для подносов Metos раздвижного типа
9	1		Посудомоечная машина
10	1	4552102	Цепной поворот 180 Nordien 445, моторизованный
11	1	4552142	Линия сушки Nordien 460-4, 2110 мм, на колесах
12	1	4552178	Держатель кассет Nordien 502T-4, 2200 мм, быстродействующий
13	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
14	2	4551348	Полка для хранения посуды Nordien 921
15	4	4551348	Полка для хранения посуды Nordien 921
16	2	4554320	Тележка-диспенсер для подносов Nordien TDT N-S



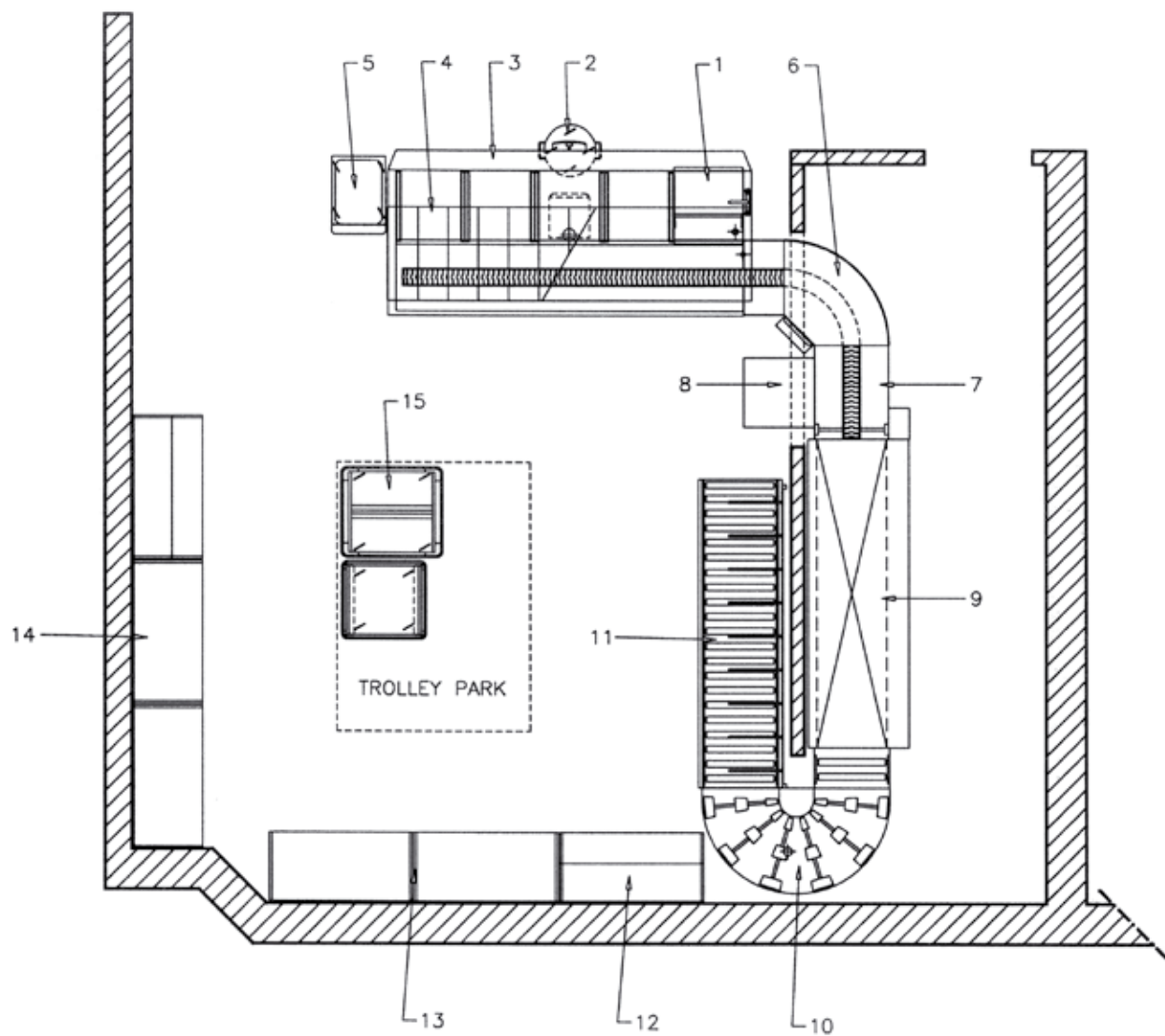
РЕСТОРАН ВМЕСТИМОСТЬЮ ДО 1000 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Уборка посуды – непрерывная/накопительная мойка – отдельная мойка стаканов

В такой специфической посудомоечной зоне качество воды требует отдельной машины для мойки стаканов. Столовые приборы идут прямо в кассеты тележки для столовых приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые, как и другая посуда, собираются на верхнем и нижнем уровнях левой карусели. Обычные стаканы и чашки предварительно сортируются непосредственно в кассеты на разгрузочном столе и сортировочной полке (поз. 3 и 4). Другие стаканы помещаются на правую сторону карусели.

Тарелки складываются на сортировочном столе (поз. 17) и затем, предварительно помытые и ополоснутые, укладываются в посудомоечные кассеты. Стаканы сортируются в кассеты на сортировочном столе (поз. 10) и сортировочной полке (поз. 12) и

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	2	4554620	Тележка для замачивания столовых приборов Nordien 245
2	6	4554622	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
3	1	4552266	Сортировочный стол Nordien 640-3-50-642-644,1719 мм
4	1		входит в поз. 3
5	1		входит в поз. 3
6	1		входит в поз. 7
	2	4551910	Скребок Nordien 421
7	1	4552356	Карусель 810-1V Nordien с полкой для подносов и раковиной слева
8	1		входит в поз. 9
	1		Смеситель
9	1	4552360	Карусель 810-2H Nordien с полкой для подносов и раковиной справа
10	1	4552194	Сортировочный стол Nordien 600V-4-50,2262 мм, настенный
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт.полки
11	1	4552162	Полка для кассет Nordien 501-4,2222 мм, настенная
12	1	4552288	Сортировочная полка Nordien 650-4, 2162 мм, настенная
13	1		входит в поз. 14
14	1	4552332	Предмойка Nordien 700D-6-3, 2x600+300 мм
	1		Душ
15	1		Посудомоечная машина
16	1	4552348	Линия сушки Nordien 750-2,1600 мм
17	1	4552194	Сортировочный стол Nordien 600V-4-50,2262 мм, настенный
18	1	4552288	Сортировочная полка Nordien 650-4, 2162 мм, настенная
	1	4552118	Кронштейны Nordien 654, для 1 сорт.полки
	1	4552162	Полка для кассет Nordien 501-4, 2222 мм, настенная
19	1	4552330	Предмойка Nordien 700D-6-1, 2x600+100 мм
20	1		входит в поз.20
	1		Душ
21	1	4552104	Цепной поворот 90 Nordien 446, моторизованный
22	1		Посудомоечная машина
23	1	4552102	Цепной поворот 180 Nordien 445, моторизованный
	1	4552106	Роликовое соединение Nordien 454
24	1	4552142	Линия сушки Nordien 460-4, 2110 мм, на колесах
25	1	4552178	Держатель кассет Nordien 502T-4, 2200 мм, быстродействующий
26	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
27	1	4551348	Полка для хранения Nordien 921
28	4	4554314	Тележка для кассет Nordien BAT-8 N-S
29	1	4554532	Тележка для кассет Nordien PCT-12 low N-S
30	1	4554292	Сервисная тележка Nordien SET-75/2 N-S



РЕСТОРАН НА 150 – 350 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Обслуживание A la Carte – непрерывная мойка

Персонал складывает грязную посуду в кассеты на сортировочном столе. Столовые приборы укладываются в кассеты на столе с ванной для замачивания приборов. Остатки еды соскребаются скребками с тарелок, которые затем помещаются в кассеты. Чашки и стаканы сортируются в посудомоечные кассеты.

Полные посудомоечные кассеты устанавливаются на конвейер и автоматически проходят через зону предварительного ополаскивания в посудомоечную машину. Пустые кассеты с полки для пустых кассет ставятся вместо заполненных. Подносы помещаются в специальные кассеты на загрузочном столе. После заполнения кассета выталкивается на конвейер и транспортируется в посудомоечную машину.

Чистая посуда укладывается на тележки и отвозится прямо в ресторан или помещается на полки для хранения посуды в посудомоечной зоне.

Поз	Кол-во	Артикул	Название
1	1	4552030	Отделение для столовых приборов Metos 5016, с подъемным механизмом
2	1	4551222	Тележка для отходов Nordien 217, на колесах
	1	4551910	Скребок Nordien 421
3	1		Основной блок
	1		Ответвление конвейера
4	1		Полка для сортировки и кассет
5	1	4554320	Тележка-диспенсер подносов Nordien TDT N-S
6	1		Цепной поворот
	1		Предварительное ополаскивание
7	1		Блок питания
8	1	4552038	Стол для загрузки подносов Metos, складного типа
9	1		Посудомоечная машина
10	1	4552102	Цепной поворот 180 Nordien 445, моторизованный
11	1	4552142	Линия сушки Nordien 460-4, 2110 мм, на колесах
	1	4552178	Держатель кассет Nordien 502Т-4, 2200 мм, быстродействующий
12	1	4551340	Полка для столовых приборов Nordien 917
13	2	4551348	Полка для хранения Nordien 921
14	1	4551332	Сервисная полка Nordien 913, для кассет 50x50
	2	4551324	Полка для хранения Nordien 909, для кассет 50x50
15	1	4554314	Тележка для кассет Nordien BAT-8 N-S
	1	4554330	Тележка для кассет Nordien PCT-12 N-S









metos
kitchen intelligence[®]

Metos Manufacturing

Ahjonkaarre,

FI-04220 Kerava,

FINLAND

Tel +358 0204 3913

e-mail: international.sales@metos.com

www.metos.com/manufacturing



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence