

metos
kitchen intelligence[®]

Profesjonelle kjøkken à la Metos



WEBSHOP www.metos.no

**FRI LEVERING PÅ ORDRE
OVER 2000 NOK EX. MVA.**

Innholdsregister

Temperatur overvåkingsystem..... 27

Tilberedning

Grønnsakskuttere	32
Hurtighakkere, miksere	46
Vekter.....	50
Potetskrellere	51
Termometer.....	52
Huggeblokk	52
Skjærebrett.....	52
Oppskjærsmaskiner	53
Vakuumpakkemaskiner.....	54
Oppvarmingssirkulator	55
Håndmikser	56
Boksåpnere.....	57
Mikse- og blandemaskiner	57

Koking

Kokegryter.....	66
Omrørere.....	66
Sirkulasjonssystem for isvann	86
Isbank.....	86
Matpumpe	88
Sous-vide basseng.....	90
VarioCooking Center	92

Ovner

Kombidampere	100
Konveksjonsovner.....	123
Stekeovner	124
Bakeriovner	128
Belteovner	130
Pizzaovner- og utstyr	132
Trekullovn	134
Pizzakjølebank	294
Mikrobølgeovner.....	136

Koketopper og stekebord

Koketopper	142
Koketopper, grillserier.....	162
Induksjonskoketopp	144
Wok.....	146
Stekebord.....	151
Stekebord, grillserier.....	162
Induksjon flatgriller	156

Grill- og restaurantutstyr

Restaurantserier	162
Grillserier.....	176
Kokeøyer	180
Frityrer	190
Varmelamper	193
Salamander.....	196
Brødristerer	197
Brødvarmeri.....	197
Pressgriller	198
Pølsevarmeri.....	200
Pøsegrill.....	200
Pøsedisker	201
Sushi utstyr	202
Varmerier.....	298

Barutstyr

Barinnredning	206
Drinkmixer, blender.....	212
Sitronpresse	213
Juicekjøler	213
Ismaskiner.....	214

Metos Salg
Telf. 9242 8860
metos.norway@
metos.no

Metos Service
Telf. 9824 0142
service.norge@
metos.no

Metos Reservdeler
Telf. 9824 0143
deler.norge@
metos.no

Vinskap.....	217
Barkjølebenker.....	295

Kaffetraktere

Helautomatiske kaffemaskiner.....	220
Espressomaskiner.....	224
Urnebryggere.....	226
Kaffetraktere med glasskolbe.....	228
Varmtvannsenhet.....	231
Tilbehør.....	231

GN-kantiner, mattransport

GN-kantiner.....	234
Transportbokser.....	238
Mattransport- og serveringsvogner.....	237, 240
Brettserveringsvogner.....	242
Sentralisert distribusjon.....	248

Servering

Drop-in servering.....	256
Serveringslinje.....	268, 285
Mobile serveringsdisker.....	274
Salatbuffeter.....	274
Varmebeholdere, kjølte plater.....	280
Suppekjeler.....	281
Chafing dish.....	281, 282
Glass- og koppestativ.....	283
Brett.....	284
Brettbane.....	285
Kjølebenker med skuffer og kjølt brønn.....	288
Garnityrkjølebenk.....	293
Varmerier.....	298
Tallerken- og vanddispensere.....	302
Sushimonter.....	305
Kjølemontere.....	306

Kjøleutstyr

Kjøle- og frysenskap.....	330
Nedfrysingsskap.....	334
Hurtignedkjølings- og hurtig-nedfrysingsskap.....	338
Kjøle- og fryserom.....	344

Oppvaskmaskiner

Oppvaskmaskiner.....	350
Inn- og utmatingsbenker.....	364
Forspyledusjer.....	367
Grovoppvaskmaskiner.....	368
Granulatmaskiner.....	376
Tunnelmaskiner.....	392
Forvaskmaskin.....	360, 406
Retur av oppvaskgods.....	412
Båndmaskiner.....	418
Matavfallssystem.....	440
Brettvaskemaskiner.....	442
Bestikkvaskemaskiner.....	444
Vognvasker.....	448
Oppvaskkurver.....	450

Vogner, innredning

Vogner.....	456
Avfallsvogner.....	468
Benker.....	470
Vegg- og gulvhyller.....	481
Rangeringsreoler.....	482

Installasjonstegninger

Installasjonstegninger.....	489
-----------------------------	-----

Vi tar forbehold om trykkfeil og sortimentsendringer.

Tilberedning

Koking

Ovner

Koketopper og stekebord

Grill- og restaurantutstyr

Barutstyr

Kaffetraktere

GN-kantiner, mattransport

Servering

Kjøleutstyr

Oppvaskmaskiner

Vogner, innredning

Installasjonstegninger

Metos AS



metos
kitchen intelligence®

Metos Moelv
Storgata 111
2390 Moelv

Metos Bergen
Kanalveien 46
5063 Bergen

Salg 9242 8860
Service 9824 0142
Reservedeler 9824 0143
Administrasjon 9824 0146

Metos AS

Hovedkontor Oslo
Rosenholmveien 4A
1252 Oslo

Metos Kristiansand
Ægirsvei 10, inng. B
4632 Kristiansand

Metos Trondheim
Hornebergveien 4
7038 Trondheim

metos.norway@metos.no
www.metos.no



Telf. 91 77 13 17
www.proffteknikk.no



Telf. 78 44 90 00
www.gk.no

Folkestad KVV Service A.s

Telf. 35 06 11 11
www.folkestad-kvv.no

TS storkjøkken AS

Telf. 51 82 66 60
www.tsstorkjokken.no

metos
Bergen

metos
Moelv

metos
Oslo

Stavanger

Bø i Telemark

metos
Kristiansand

metos
Trondheim

Komplette helhetsløsninger



Et funksjonelt storkjøkken starter med grundig planlegging. Vi i Metos kan foreta en behovsanalyse og kartlegger alle momenter som er vesentlig for driften. Ved hjelp av vårt DAK tegnesystem utarbeider vi den løsningen som er optimal i forhold til rammebetingelsene – enten det dreier seg om store sentralkjøkken eller små kjøkken / serveringssteder.

Metos har produktene og systemene som trengs. Vi sørger for korrekt installasjon og opplæring av personalet. Vi tar ansvar for våre leveranser. Ta kontakt med oss for en uforpliktende samtale.

Prosjekteringstjeneste

METOS prosjekteringstjeneste planløser alle typer nøkkelferdige kjøkkenløsninger for profesjonelle kjøkken. Vi leverer alle tilhørende apparater og er med å utvikle arbeidsprosessene for våre kunder. Vi har kunnskap om den siste tekniske utviklingen og de siste produksjonsmetodene.

- Du sparer tid og penger
- Du har samme samarbeidspartner helt fra planlegging til ferdig levert og igangkjørt kjøkken.

Installasjonstegninger

Installasjonstegninger inngår som en del av METOS nøkkelferdige leveranser. Tegningen viser alle valgte apparater med anvisning om vann, avløp og elektriske tilkoblinger. Tegningene er dimensjonert med tanke på både egne montører og sideentreprenører. Annen dokumentasjon som inngår i leveransen:

- Installasjonsmanualer
- Bruk- og vedlikeholdsmanualer

AutoCad brukere

Vi kan tilby arkitekter og konsulenter en egen AutoCad tjeneste via internett. Alle våre AutoCad symboler i 2D og oppriss kan lastes ned. Vi har også 3D-symboler som kan sendes på forespørsel. Klikk deg inn på våre internettsider. Fyll ut og send brukerskjemaet til oss, så sender vi deg passord pr. e-post i retur.



Ditt behov – vår løøsning



Montasje

Vår installasjonsservice monterer ved behov både komplette kjøkken og separate maskiner. Vi har montører som er spesialisert på montering og igangkjøring av METOS-maskiner og utstyr, og sørger for

- Bekymringsfri montasje
- Sikker og korrekt montasje

Teknisk igangkjøring

I forbindelse med igangkjøring gis brukeren informasjon om apparatets funksjoner, slik at man senere ved hjelp av manualene kan bruke og utnytte apparatene fullt ut. Før igangkjøring gjennomføres må apparatene være ferdig tilkoblet el og vann/avløp. Igangkjøring avtales i god tid med de lokale prosjektlederne.

Levering og lager

Katalogen viser alle våre standard produkter. Mange av dem lagerføres på vårt hovedlager i Oslo, og enkelte produkter på våre avdelinger rundt om i landet. Vi har vareleveranser til hele landet fra hovedlageret og vi mottar vareleveranser fra våre fabrikker flere ganger hver uke.

Opplæring & Kurs

Selv de mest erfarne har behov for opplæring og kurs for å kunne utnytte utstyret maksimalt. Vi skreddersyr etter behov opplæringsprogram og kurs for ulike brukergrupper.



Ditt behov – vår løsning

Kuldeanlegg & Temperaturovervåking

Vi har samarbeidspartnere over hele landet som kan hjelpe deg med å velge optimal løsning i forhold til dine behov og stedlige rammebetingelser. Vi kan derfor tilby et stort produktspekter til alle typer kjøle- og fryseanlegg, i tillegg har vi ulike systemer for temperaturovervåking – alt fra enkle elektroniske termometere til trådløse temperaturovervåkningssystem koblet mot PC. Vi kan også tilby et stort spekter av kjøle- og frysenskap, isbitmaskiner og en rekke ulike kjøledisker.

Finansiering – Leasing

Vi kan tilby finansiering av enkeltprodukter og hele kjøkkenløsninger. Leasing kan være en fornuftig og god løsning dersom man ønsker å frigjøre kapital til andre investeringer. Soliditeten svekkes ikke, da balanseregnskapet ikke påvirkes. Det månedlige beløpet som føres på drift er fradragsberettiget og gir redusert skatt.

- Frigjør kapital – redusert skatt
- Fleksibel avtaletid
- Mulighet for kr 0,- i kontantbeløp

Kontakt en av våre salgskonsulenter for nærmere informasjon om hva vi kan tilby deg, eller du kan sende oss en e-post på følgende e-postadresse:
metos.norway@metos.no



Marine & Offshore

METOS har lange tradisjoner for leveranser til marine og offshoreinstallasjoner. Innenfor alle våre produktkategorier har vi et utvalg produkter som kan leveres med elektriske spesifikasjoner og i utførelse som er tilpasset slike installasjoner. Du finner METOS-maskiner på mer enn 6000 skip, i ulike størrelser og som går i ulike farvann. I tillegg har vi, her i Norge i samarbeid med ulike samarbeidspartnere, levert apparater og innredninger til flytende offshore-plattformer. Vi kan tilby prosjektstyring, layout design og teknisk planlegging. Nettverket av METOS marine- agenter dekker alle viktige skipsbyggende nasjoner. Metos har egen marineavdeling ved hovedkontoret i Kerava, Finland.



Service



Vi har serviceteknikere på alle egne avdelinger. I tillegg har vi et nett av samarbeidspartnere, med personell autorisert av Metos, som dekker de deler av Norge hvor vi ikke er representert med egne avdelinger. METOS ser på ettersalg og service som en viktig del av vårt produkt, og vi arbeider aktivt med å oppdatere og videreutvikle vår serviceorganisasjon. Service har også en egen støttegruppe, lokalisert i Oslo, som har ansvaret for å hjelpe deg med tekniske spørsmål samt prøve å løse problemer uten besøk av tekniker. Ta kontakt med vårt serviceteam for nærmere informasjon om hva vi kan hjelpe deg med innen service og vedlikehold.

- Service: 9824 0142
- Mail: service.norge@metos.no

Vedlikehold

Vi kan tilby våre kunder vedlikeholdsavtaler for å forebygge driftsstans. Avtalene kan omfatte alt fra en årlig gjennomgang av anlegget som avsluttes med en statusrapport, til totalavtaler som dekker alt vedlikehold av kjøkkenet inkl. utskifting av slitedeler. Det er viktig å poengtere at forebyggende vedlikehold øker driftssikkerheten og reduserer behovet for akutt service.

Stort reservedelslager

Vi lagerfører omtrent 8.000 ulike reservedeler i Oslo, herfra leverer vi til hele landet. I tillegg finnes det reservedeler i alle våre servicebiler, og mindre lager av viktige deler plassert på våre avdelinger og hos våre samarbeidspartnere. Vi bruker kun originale reservedeler for å sikre at CE-godkjenningen på maskinparken din alltid gjelder.

- Sentralt delelager: 9824 0143
- Mail: deler.norge@metos.no




Miljø og kvalitet

Vi har et nært samarbeid med våre kunder, produktleverandører og samarbeidspartnere for å stadig forbedre og utvikle miljøbevisstheten. Metos har oppnådd ISO 9001 kvalitets- og ISO 14001 miljøsertifikat av SGS.

Metos AS er medlem av Grønt Punkt Norge AS.





Metos tilbyr miljøvennlige produkter innen mange kategorier. Spør oss om råd og hjelp til å velge det mest miljøvennlige og driftsmessig beste produktet tilpasset ditt behov. Ta kontakt med vårt salgsteam, tlf. 9242 8860.

Vi tenker på og tar hensyn til miljøet. I planleggingen, produksjonen og leveringen av profesjonelle kjøkken streber vi hele tiden mot mer miljøvennlige løsninger. I vår streben etter å oppnå forbedringer jobber vi tett sammen med kunder, leverandører og servicefirmaer. Vi jobber med spesiell vekt på metoder for matlaging, basert på mer effektive varmeoverføringsteknologi med dagens matprepareringsutstyr.

Målet er å redusere energi- og vannforbruk i profesjonelle kjøkken, i tillegg til å øke effektiviteten i matprepareringen. Forbruket og miljøkonsekvensene vil være redusert til under halvparten av tidligere forbruk når oppvaskmaskiner er utstyrt med vårt utviklede ICS+ driftskontrollsystem. Selv luftkvaliteten på kjøkkenet er forbedret når overskuddsenergien ikke påvirker ventilasjonssystemet.

De miljømessige konsekvensene av en oppvaskmaskins levetid er gjennomgått i vår levetidsanalyse. På denne måten kan kunden på kjøpstidspunktet gjennomgå de miljømessige faktorene og virkelige kostnader for bruk av maskinen. Vi forsøker å minimalisere tap av materiell i produksjonen og leveringen ved å sortere og resirkulere. All overskytende materiell, det meste rustfritt stål, blir resirkulert. Mengden avfall fra kondemnerte produkter reduseres når riktig materiell er brukt i produksjonen. Som eksempel er våre oppvaskmaskiner produsert for 90% resikulering av materialet.

Metos AS har avtale med Renas om innsamling av utrangerte storkjøkkenprodukter. Alle som besitter dette kan nå levere vederlagsfritt til Metos. Sjekk hvor din nærmeste Metos avdeling er og kontakt dem, for levering av utrangerte storkjøkkenprodukter for kondemnering. Det sparer både dere og miljøet for store kostnader. (Jfr. EE-forskriften 5.1 har forhandlere av EE-produkter plikt til å ta EE-avfall som er forbruksavfall vederlagsfritt i retur ved sitt forretningssted.)

Salgs- og leveringsbetingelser

Alminnelige salgs- og leveringsbetingelser



for BFSN Bransjeforening for
Storkjøkkenleverandører i Norge.

2017-02-01

§ 1 ANVENDELSESOMRÅDE

Disse alminnelige salgs- og leveringsbetingelser får anvendelse dersom partene skriftlig, eller på annen måte har avtalt dem. For det tilfellet at partene har avtalt avvik fra disse leveringsbetingelser, må dette avtales skriftlig.

Med "skriftlig" menes i disse betingelser dokument som er undertegnet, telefaks eller e-post. (SMS faller utenfor)

§ 2 PRODUKTINFORMASJON

Opgaver i produktinformasjon og prislister er bare bindende i den utstrekning de er gjort til en del av avtalen eller avtalen uttrykkelig henviser til dem.

§ 3 TEGNINGER OG ANDRE DOKUMENTER

Alle tegninger og andre tekniske dokumenter vedrørende materiell eller dets tilvirkning, og som før eller etter avtaleinngåelsen overleveres mellom partene, forblir den parts eiendom som har overlevert dem, jf. også de rettigheter som følger av åndsverkloven (1961).

Mottatte tegninger eller tekniske dokumenter eller teknisk informasjon kan ikke uten samtykke fra den annen part benyttes til annet enn formålet med overleveringen.

Uten samtykke fra den annen part må de ikke kopieres, reproduseres, utleveres til tredjemenn, eller på annen måte bringes til dennes kunnskap.

Selgeren skal senest ved leveringen vederlagsfritt stille til kjøperens disposisjon ett eksemplar av nødvendige tegninger og tekniske dokumenter som gir kjøperen tilstrekkelig informasjon for å kunne besørge kundens egen montasje, igangsetting, drift og eget vedlikehold avhengig av leveransetype og de til enhver tid gjeldende offentlige bestemmelser. Unntatt er tegninger og dokumenter som knytter seg til tilvirkningen av materialet eller reservedeler.

§ 4 KONTRAKT

Endringer i, eller tillegg til kjøpe/leie- kontrakten, er bare gyldig når de er inngått skriftlig og undertegnet av begge parter.

Andre kontrakter og vilkår som regulerer kontrakts- og partsforholdet, helt eller delvis, har prioritet etter BFSN's betingelser. Det vises i denne sammenheng spesielt til NS 8406 og NL 01.

Gis kjøper anledning til å annullere en kontrakt knyttet til standardprodukter, debiteres 15 % av kontraktssummen når annulleringen skjer før varene er sendt fra selger. Omfatter kontrakten spesialtilvirkede eller særskilt bestilte varer, er annullering med debitering betinget av selgers skriftlige samtykke.

Retur av leverte varer kan bare skje etter skriftlig avtale med selger. Kjøper belastes med minimum 15 % av kontraktssummen. Varene returneres for kjøpers regning og risiko.

§ 5 GJENSTAND FOR LEVERING

Gjenstand for levering er det som er beskrevet i kontrakten og vedlegg til denne. Selger er forpliktet til å sørge for at leveransen tilfredsstillende gjeldende krav og forskrifter på kontraktstidspunktet, men er uten ansvar for oppfyllelse av særskilte pålegg utover dette. Tekniske data knyttet til avtalen må forstås med en toleransegrense basert på gitte opplysninger, i.h.t. enhver tids gjeldende norsk standard.

§ 6 SALGSPANT

Selger kan forbeholde seg salgspant i leverte gjenstander og beholder eiendomsretten til disse inntil kjøpesummen med tillegg av omkostninger, påført som følge av salget fullt ut er betalt.

Salgspant foreligger når partene senest ved overleveringen inngår slik avtale og denne særskilt nevner de ting som panteretten skal omfatte og den kjøpesum eller det innkjøpslån den skal sikre. Når flere ting er kjøpt med salgspant under ett, anses panteretten å hefte på samtlige ting til sikkerhet for hele kravet, sml. panteloven (1980) § 3-17.

Kjøperen er uberettiget til å råde over salgsgjenstanden, faktisk eller rettslig, på en måte, som forringer salgsgjenstandens verdi eller selgers dekningsadgang. Dette gjelder ikke vanlig og forutsatt bruk. Kjøper kan ikke flytte salgsgjenstanden fra oppgitt adresse uten selgers skriftlige samtykke.

Salgspantet opprettholdes uforandret om betalingsvilkårene endres. Hvis selgeren ved kontraktsinngåelsen har benyttet betegnelsen eiendomsforbehold eller salg på leiekontrakt, har dette samme virkning som om salgspant er avtalt, jfr. panteloven § 3-22.

§ 7 PRISER

Alle oppgitte priser er netto ekskl. mva, hvis ikke annet skriftlig er avtalt. Montering, demontering og installasjon skjer for kjøpers reg-

ning og fremkommer som egne poster i fakturaen, hvis annet ikke er skriftlig avtalt.

§ 8 BETALING

Overdragelse skjer mot kontant betaling hvis annet ikke skriftlig er avtalt. Motregning kan ikke foretas uten skriftlig samtykke.

Ved forsinket betaling, regnes forsinkelsesrente i.h.t. forsinkelsesrenteloven (lov av 17. desember 1976 nr.100), hvis annet ikke skriftlig er avtalt.

Dersom kjøper ikke har betalt forfalte krav innen 1 – en - måned etter forfallsdato, er selgeren berettiget til skriftlig å heve avtalen og kreve erstatning begrenset oppad til verdien av det leverte.

§ 9 LEVERING OG RISIKOOVERGANG

Er leveringsklausul avtalt, skal den fortolkes i henhold til den ved avtalens inngåelse gjeldende INCOTERMS.

Er ingen leveringsklausul særskilt avtalt, skal levering skje "Ex Works".

Risikoen går over på kjøperen når tingen er stilt til kjøpers disposisjon som avtalt.

Blir tingen ikke hentet eller mottatt til rett tid, og beror dette på kjøperen eller forhold på hans side, går risikoen over på ham når tingen er stilt til hans rådighet og det inntretr kontraktbrudd fra hans side ved at han ikke overtar tingen. Skal kjøper hente tingen på et annet sted enn hos selgeren, går risikoen over når leveringstiden er inne og kjøperen er kjent med at tingen er stilt til hans rådighet på leveringsstedet.

Varene sendes for kjøpers regning og risiko. Selger står fritt i å velge transportmåte hvis annet ikke skriftlig er avtalt. Transportforsikring tegnes kun på kjøpers skriftlige ordre og spesifikasjoner, og for kjøpers regning

Kjøper er forpliktet til å holde varen fullverdiforsikret fra leveringstidspunktet til den er fullt ut betalt.

§ 10 LEVERINGSTID – FORSINKELSE

Har partene angitt et tidsrom for når levering skal skje i stedet for en bestemt dato, regnes fristen fra kontraktsinngåelsen. Dersom varen skal leveres etter kjøpers anvisning og/eller spesifikasjoner, regnes fristens utgangspunkt fra det tidspunkt selger har mottatt spesifikasjonene fra kjøper.

Dersom selgeren ikke kan levere til rett tid, eller at det er grunn til å anta at en forsinkelse fra hans side er sannsynlig, skal han uten ugrunnet opphold orientere kjøperen om dette, og samtidig oppgi hva som antas er årsaken til forsinkelsen. Om mulig skal selger også angi når levering kan påregnes. Unnlater selger å etterkomme denne plikten skal selgeren erstatte kjøperen de dokumenterte merutgifter denne påføres som følge av unnlatt varsel, og som kjøperen kunne ha unngått dersom han hadde blitt varslet.

Dersom kjøper ikke kan motta materiellet på det avtalte tidspunkt, eller at det er grunn til å anta at en forsinkelse fra hans side er sannsynlig, skal han uten ugrunnet opphold skriftlig orientere selger om dette, og samtidig oppgi hva som antas er årsaken til forsinkelsen. Om mulig skal kjøper også angi når mottagelse kan påregnes. Med mindre det er sikkert at det foreligger slike forhold som beskrevet i punkt 15 (force majeure), forfaller kjøpesummen til betaling som om kontraktsmessig oppfyllelse har funnet sted. I disse tilfelle kan selger velge å heve kjøpet og kreve erstatning.

Utsettes leveringen grunnet forhold hos kjøperen, kan selger besørge lagring av varene for kjøpers regning og risiko. Kjøper må selv forsikre materiellet.

§ 11 UNDERSØKELSE VED LEVERING

Kjøper skal undersøke om leveransen er i henhold til bestillingen ved levering.

Inngår montering i avtalen, skal både selger og kjøper foreta besiktigelsen sammen. Kjøper forplikter seg straks til å reklamere over åpenbare feil og mangler som blir oppdaget.

Blir leveringen forsinket som følge av omstendigheter som omfattes av ansvarsfritagelsesgrunnene beskrevet i regelen om kontrollansvar (force majeure) jf § 18, forlenges leveringstiden med en etter omstendighetene rimelig tid. Dette gjelder selv om omstendighetene inntretr etter opprinnelig avtalt leveringstid. Ved force majeure svares ingen konvensjonalbot eller erstatning.

§ 12 ERSTATNING VED FORSINKELSE

Ved oversittelse av avtalt leveringstid svarer selgeren for en konvensjonalbot stor 0,5 % av kontraktssummen for hver hele ukes forsinkelse. Gjelder forsinkelsen bare en del av materiellet, beregnes konvensjonalboten av den del av kjøpesummen som knytter seg til den del av salgsgjenstanden som er levert forsinket. Dersom beregningsgrunnlaget overstiger kr 100.000,-, beregnes konvensjonalboten med 0,25 % pr. hele uke.

Konvensjonalboten kan aldri overstige 7,5 % av beregningsgrunnlaget.

Hvis krav om konvensjonalbot ikke er fremsatt senest 6 måneder etter at levering skulle ha funnet sted, tapes retten til å fremme slikt krav.

Har kjøperen krav på maksimal konvensjonalbot og selgeren fremdeles ikke kan levere, kan kjøperen skriftlig fastsette en siste, rimelig frist for levering. Fristen kan ikke settes kortere enn en uke. Oversiter selgeren også den nye fristen, og dette ikke skyldes forhold han ikke bærer ansvaret for, kan kjøperen skriftlig heve kjøpet.

For spesialtilvirkede produkter kan kjøper bare heve kjøpet dersom forsinkelsen vil medføre at hans formål med kjøpet blir vesentlig forfeilet.

§ 13 KONSEKVENSER AV MISLIGHOLD – REKLAMASJON

Dersom det innen 1 år fra levering, eller fra det tidspunkt varen kunne vært levert fra selger dersom dette kommer tidligere, oppstår material-, produksjons- eller konstruksjonsfeil, skal varen anses å ha en mangel med mindre selger kan godtgjøre feilen skyldes skade eller mangler som er oppstått som følge av:

- at installasjonen ikke er utført av selger eller den selger utpeker, og denne ikke er utført i henhold til bruksanvisninger/instruksjoner eller gjeldende offentlige bestemmelser
- mangelfullt vedlikehold, behandling/bruk i strid med bruksanvisninger/instruksjoner eller annen uforvarlig behandling, inngrep/repasjoner utført av personer som ikke er autoriserte reparatører på produktet eller ved bruk av uoriginale deler
- uhell eller andre forhold etter leveringen som ligger utenfor selgerens kontroll herunder spenningsvariasjoner utover +/- 10 % av merkespenning, lynnedslag, elektriske forstyrrelser eller uregelmessigheter i vannforsyningen
- korrosjon/avleiring som følge av plassering i unormalt fuktige rom eller på grunn av vannkvaliteten
- slitasje som følge av normal bruk

- feil eller mangler som skyldes materiale fra kjøper, eller konstruksjoner som er foreskrevet eller spesifisert av kjøper.

På servicearbeider og reservedeler gis 3 måneders reklamasjonsrett, dersom annet ikke er angitt. Det samme gjelder ved salg av brukte produkter.

Selger har intet ansvar for mangler utover det som er beskrevet over, og gir ikke kjøper krav på erstatning med mindre selger har opptrådt grovt uaktsomt.

§ 14 FRISTER FOR Å REKLAMERE

Kjøper forplikter seg til straks og i intet tilfelle senere enn 7 dager, skriftlig å varsle selger når feil/mangler ved det leverte produkt oppdages. Gjør han ikke det, kan kjøper bare fremsette krav dersom selger har utvist forsett eller grov uaktsomhet.

Ved beregning av fristen medregnes ikke utleveringsdagen og i tilfelle heller ikke den dag da undersøkelse ble foretatt.

Meldingen skal inneholde en beskrivelse av hvorledes mangelen ytrer seg. Dersom kjøperen ikke skriftlig underretter selgeren om en mangel innen de frister som er angitt ovenfor, mister kjøperen retten til å fremsette krav på grunn av mangelen.

Dersom det er grunn til å tro at mangelen kan medføre risiko for skade, skal melding gis straks. Gis ikke melding straks, taper kjøperen retten til å fremsette krav på grunnlag av skade som inntreffer og som ville ha vært unngått hvis slik melding var blitt gitt.

§ 15 KONSEKVENSER AV REKLAMASJON

Etter å ha mottatt skriftlig meddelelse fra kjøperen i henhold til § 14, jf § 13, skal selgeren innen rimelig tid avhjelpe mangelen. Reparasjonen utføres hos kjøperen, med mindre selgeren finner det hensiktsmessig at den mangelfulle del eller eventuelt materiellet returneres for at selgeren kan reparere den eller skifte den ut hos seg.

Selger dekker delekostnader og medgått tid for reparasjonen/utbedringer. Transport-, reise- og oppholdsutgifter betales av kjøper, hvis ikke noe annet er særskilt avtalt.

Krever demontering og innmontering av delen spesiell kyndighet, er selgeren forpliktet å foreta slik demontering og innmontering. Kreves ikke slik kyndighet, er selgerens forpliktelse vedkommende den mangelfulle del oppfylt når han leverer til kjøperen en tilbørlig reparert eller en utskiftet del.

En hver forsendelse i forbindelse med utbedring eller utskifting skal skje for selgerens regning og risiko. Kjøperen skal følge selgerens instruksjoner om forsendelsesmåte.

Kjøperen skal bære de meromkostninger for selgeren ved avhjelp av mangelen som forårsakes av at materiellet befinner seg på et annet sted enn det i avtalen angitte bestemmelsessted eller – dersom det ikke er angitt – leveringsstedet.

Dersom kjøperen har gitt slik melding som nevnt i § 13, og det viser seg ikke å foreligge noen mangel som selgeren svarer for, har selgeren rett til kompensasjon for det arbeid og de kostnader reklamasjonen har påført ham.

Dersom avhjelp av mangelen medfører inngrep i annet enn materiellet, svarer kjøperen for arbeidet og omkostningene med dette.

Mangelfulle deler som byttes ut skal stilles til selgerens disposisjon dersom han ber om dette, og blir hans eiendom.

I stedet for å utbedre mangelen har selgeren rett til å foreta hel eller delvis omlevering.

Dersom selgeren ikke innen rimelig tid oppfylder sine forpliktelser etter § 15, kan kjøperen skriftlig gi selgeren en siste frist for oppfyllelse. Er ikke forpliktelsene oppfylt innen den satte frist, har kjøperen, etter eget valg, rett til:

- a) å la utføre de reparasjoner som er nødvendige og/eller å få fremstilt nye deler for selgerens regning og risiko, forutsatt at han her går frem på en fornuftig og rimelig måte, eller
- b) å kreve prisavslag.

§ 16 HEVING

Dersom mangelen er vesentlig kan kjøperen i stedet for å forholde seg som i § 15 a og b, heve avtalen ved skriftlig meddelelse til selgeren. Kjøperen har også rett til slik å heve avtalen dersom mangelen etter tiltak som nevnt under § 15 a) fortsatt er vesentlig. Kjøperen kan ved heving kreve erstatning for det tap han har lidt, oppad begrenset til 15 % av den avtalte kjøpesum.

Selger har intet ansvar for mangler utover det som fremgår av § 13.

§ 17 FRITAKELSESGRUNNER (FORCE MAJEURE)

Følgende forhold fritar selgeren og/eller kjøperen for ansvar, dersom de hindrer avtalens oppfyllelse eller gjør oppfyllelsen urimelig tyngende: - arbeidskonflikt og enhver annen omstendighet som partene ikke kan råde over, så som brann, krig eller krigslignende tilstander, beslag, valutarestriksjoner, maskinskade, blokkade, havari, oversvømmelse, forbud mot inn- eller utførsel eller nektelse av lisens for sådan, borgerlig uroligheter, knapphet på transportmidler, alminnelig vareknapphet, manglende tilførsel av drivkraft, samt mangler ved leveranser fra underleverandører eller forsinkelser av slike leveranser som følge av omstendigheter som i dette punkt er omtalt.

Omstendighetene kan bare påberopes dersom deres innvirkning på leveringene ikke kunne forutses ved avtaleinngåelsen.

Den av partene som vil påberope seg en fritakelsesgrunn, skal uten ugrunnet opphold skriftlig meddele den annen part dette, både hindringens inntredelse og opphør.

Ved fritakelsesgrunner hos kjøperen skal denne dekke selgerens omkostninger for å sikre og beskytte leveransen. For øvrig svarer ingen av partene for ytterligere konvensjonalbot eller erstatning.

§ 18 ANSVAR FOR TINGSSKADE FORVOLDT AV MATERIELLET

Kjøper skal holde selger/leverandør skadesløs for ethvert krav som reises av tredjemann som følge av skader forvoldt av det leverte materielle.

§ 19 LOVVALG

Alle tvister avgjøres etter norsk rett.

§ 20 VERNETING MV

Partene vedtar selgers forretningsadresse som verneting.

Fremmer tredjemann krav mot selger om erstatning for skade og tap, er kjøper forpliktet til å la seg saksøke ved den domstol eller voldgiftsrett som behandler erstatningskrav mot selger på grunnlag av en skade eller et tap som påstås forårsaket av det leverte materielle.















Temperatur overvåkingsystem



Metos IoLiving – et omfattende selvovervåkingsystem

- rimelig, enkelt å installere og bruke
- ingen programvareinstallasjon nødvendig (nettbasert tjeneste)
- én mobil / ett nettbrett kan sende data til 30 sensorer
- data er tilgjengelig i alle nettlesere
- rapportering daglige, ukentlig eller månedlig
- varsler
- rapportdeling
- mulighet for å gi leserettigheter til f.eks. insektører/ myndigheter og andre
- elektronisk selvovervåkingsarkiv som alltid er oppdatert og informasjonen er tilgjengelig til enhver tid



Metos IoLiving er et trådløst, brukervennlig temperaturovervåkingsystem som er lett å ta i bruk. Det gir en enkel og effektiv garanti for matsikkerhet og -kvalitet.

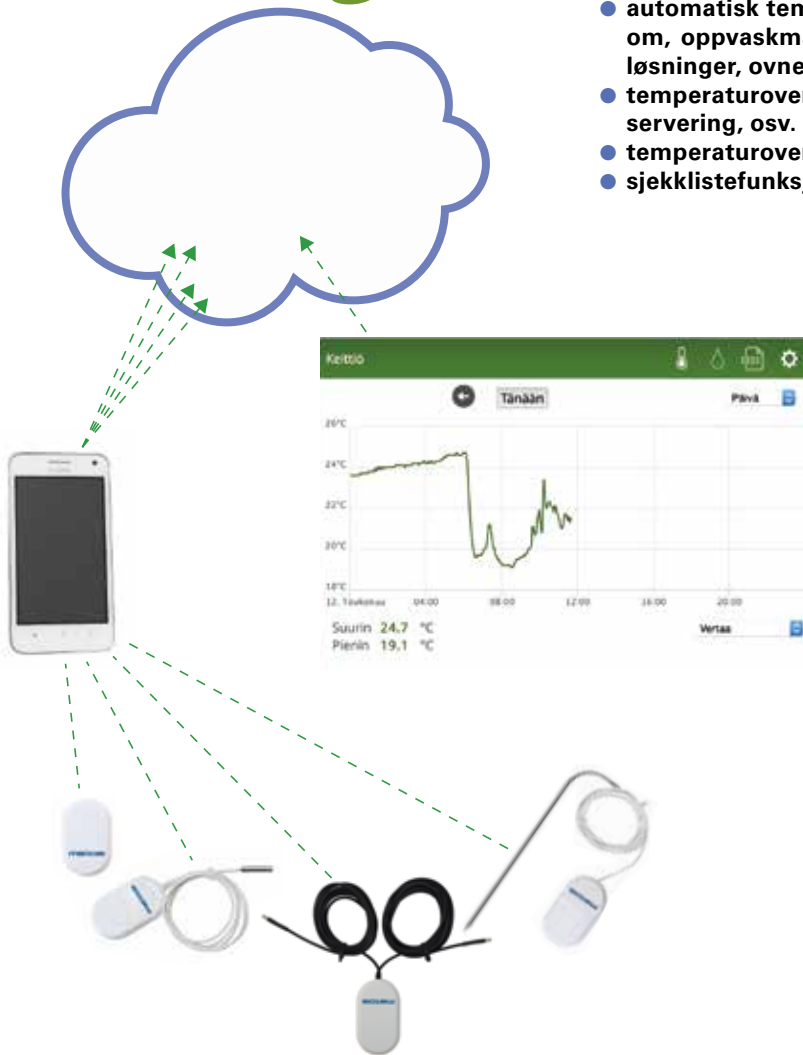
Metos IoLiving's sensorer samler sanntidstemperaturdata og sender den automatisk til en mobil eller et nettbrett som kjører Android via Bluetooth. Gjennom telefonen/nettbrettet sendes informasjonen til en netjtjeneste man kan få tilgang til via en nettleser.

Med Metos IoLiving kan du overvåke sanntidsdata fra ulike målepunkter og -steder fra hvor som helst via Internett. Dette vil eliminere menneskelige skrivefeil og frigjøre ansattes tid til produktivt arbeid. Hvis temperaturen avviker fra grenseverdien, kan varselinformasjon sendes rett til en mobiltelefon via SMS eller til en e-post. Rapportering muliggjør omfattende søk i informasjon og overføring av informasjon til andre parter enkelt.



IoLiving

- automatisk temperaturomvåking av fryserer og kjølerom, oppvaskmaskiner, skap, mattraller, mattransport-løsninger, ovner, kjeler, osv.
- temperaturomvåking og lagring ved mottak av varer, servering, osv.
- temperaturomvåking i sanntid ved transport
- sjekklisiefunksjon for manuelle kontroller



Med Metos IoLiving kan du overvåke sanntidsdata fra ulike målepunkter og -steder fra hvor som helst via Internett. Dette vil eliminere menneskelige skrivefeil og frigjøre ansattes tid til produktivt arbeid. Hvis temperaturen avviker fra grenseverdien, kan varselinformasjon sendes rett til en mobiltelefon via SMS eller til en e-post. Rapportering muliggjør omfattende søk i informasjon og overføring av informasjon til andre parter enkelt.



METOS IOLIVING HACCP-SYSTEM

Sensorer

Metos IoLiving T er en liten, vanntett «knapp» som er egnet for overvåking av temperaturer i ting som utstillingsvindu eller transport (kald/varm). Temperaturområde er -25 °C til +60 °C. Batteritype CR2032.

Metos IoLiving H er en liten «knapp» som er egnet for overvåking av temperatur og fuktighet på kjøkkenet. Temperaturområdet er -25 °C til +60 °C, område for relativ luftfuktighet er 20 % til 80 %. Batteritype CR2450.

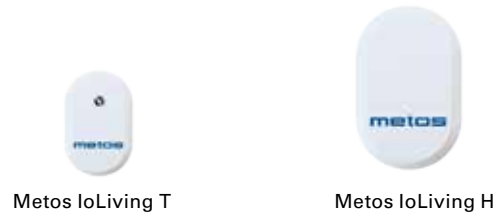
Metos IoLiving E er spesielt egnet for overvåking av temperaturer i kalde skap, kjøleskap og fryser. Sensoren tillater måling av ting som innvendig temperatur i kalde skap og temperatur utenfor skapet. Sensor som måler temperaturmålingsområde: -30 °C til +110 °C, sensorkroppens (utvendig temperatur) målingsområde: -25 °C til +60 °C. Batteritype CR2450.

Metos IoLiving E+ er egnet for å måle temperaturen i varm mat. Metos IoLiving E+-sensoren har aktivering av automatisk, hurtig avkjøling og varsler. Sensoren som måler temperaturområder for nåltemperaturen: 0 °C til +200 °C, sensorkroppens (utvendig temperatur) målingsområde: -25 °C til +60 °C. Batteritype CR2450.

Metos IoLiving I-sensoren kan måle temperaturer på steder som lunsjbordet, varemottaksinspeksjon, osv. Metos IoLiving Sample-enheten som brukes med en Android-telefon lagrer temperaturer, måler, målnavnet og eventuelle kommentarer direkte på en server.

Metos IoLiving DW er egnet for overvåking av temperaturer i vaske- og skyllevann i en oppvaskmaskin. Én sensor som måler temperaturen i både vaske- og skyllevannet.

Metos IoLiving KE-kjelesensor er egnet for Metos Proveno 2G-kjelen. I tillegg til temperaturdata, sender sensoren også informasjon om varme, kjøling, og blanding som slås av/på. Fabrikkalternativ kan også installeres i tidligere leverte kjeler som er HACCP-klare.



Metos IoLiving-sensorer	Artikkel
Metos IoLiving T	4008000
Metos IoLiving H	4008001
Metos IoLiving E	4008002
Metos IoLiving E+	4008003
Metos IoLiving I	4008004
Metos IoLiving DW	4008005
Metos IoLiving KE	4008006

Metos IoLiving-visning i nettleseren. På forsiden kan du se sanntidstemperaturer som er målt av sensoren og temperaturhistorikk. Det er enkelt å opprette sjekklister og endre de etter behov. Du får en påminner om faste kontroller. Rapporter kan vises daglige, ukentlig eller månedlig. I enhetsinnstillinger kan du endre navn, kalibreringsverdier og varselerskler for måleenheter. I kontoinformasjon kan du styre brukerinformasjon og tildele rettigheter til andre personer.



Preparering





METOS RG-50 GRØNNSAKSKUTTER



Metos RG-50 er en effektiv grønnsakskutter for små kjøkken som tilbereder 10 til 80 porsjoner pr dag. Maskinen imøtekommer alle tilskjæringsbehov og er en ideell maskin for små restauranter, diettkjøkken, barnehager, små sykehjem osv. Den skjærer skiver, terninger og strimler, river råkost, rasper, kutter potetchips og pommefrites. Med Metos RG-50 tilbereder du frukt, grønnsaker, tørket brød, ost, nøtter, sopp osv. Maskinens kapasitet er ca 2 kg pr minutt, avhengig av hvilken skive som brukes.

- Stor halvmåneformet matesylinder
- Kompakt benkmodell som er lett å sette bort og ta frem ved behov
- Kraftfull motor med høyt dreiemoment driver skjæreverktøyet via en selvstrammende drivreim
- Maskinbasen er produsert av robust ABS plast



Verktøyshengeren holder orden på verktøyet, holder dem skarpe og gjør bruken sikker og effektiv. Plass for tre skiver.

Maskin

- Motor: 1,0 kW, en hastighet
- Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere
- Beskyttelsesklasse: IP34
- Lydnivå LpA (EN31201): 76 dBA

Materiale

- Maskinhus: ABS-plast
- Knivhus: Aluminium
- Matare: Polykarbonat og polyamid
- Skjæreverktøy skiver: rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast
- Skjæreverktøy kniver: Rustfritt knivstål

Mater

- Matesylinder: Volum 0,9 liter, høyde 185 mm, diameter 170 mm
- Rørmateren diameter 53 mm

Skjæreverktøy

- Diameter: 185 mm
- Omdreining: 500 rpm

Nettovekt

- Maskin: 8,6 kg.
- Verktøyet: 0,3 kg.



Hard ost riveskive

For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.

Ekstra fin riveskive

For rasping av rotgrønnsaker og tørt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.



Standardskiver
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
15 mm
For skiving av harde, myke eller saftige produkter, snitting av kål.



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskiver
2, 3, 4, 5, 6 mm
For skiving av dekorative skiver.



Terningsgitter
8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 20x20 mm
Brukes i kombinasjon med knivskive.



Råkostriver
1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8 og 10 mm
For riving av poteter, gulrøtter, ost og kål.



Finriver
For rasping av nøtter og kjeks.



Strimmelskiver
2x2, 3x3, 4x4, 2x6 mm.
For strimling av rotgrønnsaker, agurk osv.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
Grønnsakskutter RG-50	4221010	285x350x465	grønnsakskutter RG-50 uten verktøy
Skjæreverktøy 2 pakke	4115606		2 mm finsnittskive, 2 mm river
Skjæreverktøy 4 pakke	4115610		2 og 4 mm finsnittskive, 2 mm river, 2x2 mm strimmelskive
Verktøystativ	4087517		for 3 skiver

Elektrisk tilkobling 230V 1~50/60Hz 1,0 kW 10A treg

METOS CC-32 KOMBIKUTTER

Metos CC-32 er en grønnsakskutter og hurtighakker med en felles motorsokkel for å tilfredstille behov i mindre, profesjonelle kjøkken, 10 til 80 posjoner per dag. Grønnsakskutteren kan bearbeide omlag 2 kg grønnsaker pr min avhengig av skiven som brukes. Hurtighakkeren har en 3-liters bolle av rustfritt stål med bearbeidingskapasitet på 1 liter flytende produkter, f.eks. supper, sauser, desserter, osv. Kjøtt, fisk og andre faste produkter kan hakkes i mengder på ca. 1 kg.

- Overlegen kombimaskin - både grønnsakskutter og hurtighakker i en og samme maskin
- Stor halvmåneformet matesylinder
- Benkmodell som er lett å sette bort og ta frem ved behov med to gode sidehåndtak
- Maskinbasen er produsert av robust ABS plast



Metos CC-32 kombikutter – grønnsakskutter og hurtighakker med en felles motorsokkel.

Maskin

- Motor: 1,0 kW, to hastigheter
- Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere
- Beskyttelsesklasse: IP34
- Lydnivå LpA (EN31201): 76 dBA ved kutting og 82 dBA ved hakking

Materiale

- Maskinhus: ABS-plast
- Knivhus: Aluminium
- Matare: Polykarbonat och polyamid
- Käril: Rustfritt stål
- Skjæreverktoy skiver: rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast
- Kniver: Rustfritt knivstål

Volum och dimensjon

- Matesylinder: Volum 0,9 liter, høyde 185 mm, diameter 170 mm
- Rørmateren diameter 53 mm
- Bolle volum: 3 liter, flytende væske 0,9 liter

Skjæreverktoy

- Skjæreverktoy diameter: 185 mm
- Hakkerkniv diameter: 170 mm
- Omdreining: Grønnsakskutter 500 rpm, hurtighakker 1450 rpm

Nettovekt

- Maskin: 8,6 kg.
- Materhodet: 1 kg
- Hurtighakkertillegg: 1,4 kg
- Verktøyet: 0,3 kg.



Hard ost riveskive
For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.



Ekstra fin riveskive
For rasping av rotgrønnsaker og tørt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.



Standardskiver
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
15 mm
For skiving av harde, myke eller saftige produkter, snitting av kål.



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskiver
2, 3, 4, 5, 6 mm
For skiving av dekorative skiver.



Terningsgitter
8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 20x20 mm
Brukes i kombinasjon med knivskive.



Råkostriver
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 og 10 mm
For rivning av poteter, gulrøtter, ost og kål.



Finriver
For rasping av nøtter og kjeks.



Strimmelskiver
2x2, 3x3, 4x4, 2x6 mm.
For strimling av rotgrønnsaker, agurk osv.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
Kombikutter CC-32	4221017	285x350x465	kutter og hurtighakker: motorsokkel, hakkeelement, 3 l kuttebolle
Skjæreverktoy 2 pakke	4115606		2 mm finsnittskive, 2 mm river
Skjæreverktoy 4 pakke	4115610		2 og 4 mm finsnittskive, 2 mm river, 2x2 mm strimmelskive
Verktøystativ	4087517		for 3 skiver

Elektrisk tilkobling 230V 1~50/60Hz 1,0 kW 10A treg

METOS RG-100 GRØNNSAKSKUTTER



Metos RG-100 skjærer, kutter i terninger, strimler og river. Den kan bearbeide frukt, grønnsaker, rotfrukter, sopp, ost, brød og nøtter. Flere ulike skjæreverktøy, som lett kan byttes, gjør det enkelt å få et perfekt resultat. Takket være de skarpe knivene, produsert i rustfritt stål, kan tomater skjæres i fine skiver.

RG-100 tar svært liten plass. En GN1/1-100-kantine kan plasseres foran, under skjæremaskinen på benken. Lange råvarer, som agurk, kan skjæres kontinuerlig gjennom det brede materøret (56 mm i diameter). Et skrått materør er tilgjengelig som tilleggsutstyr. Det skrå materøret passer f. eks. for kutting av wokgrønnsaker eller for dekorativ kutting av grønnsaker til salater og smørbrød. Materøret er laget av aluminium, og en plaststapper er inkludert. Materørets diameter er 56 mm. Metos RG-100 skjærer opp til 5 kg/min.

Passer for profesjonelle kjøkken som produserer opp til 400 porsjoner / dag.

Metos RG-100 for små og middelsstore kjøkken.



Standarddisk
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
15 mm
For faste, myke og saftige produkter samt strimler kål.



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskive
2, 3, 4, 5, 6 mm
Til dekorative skiver.



Terningsgitter
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L mm
Brukes i kombinasjon med knivskive.



Råkostriver
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 mm
For rivning av gulrøtter, poteter, ost, brød, nøtter, kål, kavring



Finriver
For hard poteter, tørr hard ost eks. parmesan og for tørt brød.



Strimmelskive
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm
For strimling av rotfrukter, agurk mm. For pomes frites brukes 8 mm skiven.



Hard ost riveskive
For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.



Ekstra fin riveskive
For rasping av rotgrønnsaker og tørt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.

Metos RG-100 kan plasseres på et arbeidsbord med nedsenket bordplate, på et stativ eller vogn (tilleggsutstyr). Stativet inkluderer en avtakbar GN-kantine av plast. Stativet passer for RG-100, RG-200 og RG-250 modellene. Vogn av rustfritt stål finnes på side 42.



Stativ

- Avtagbar matesylinder med hengsel
- Ergonomisk presser der rørmateren er Ø 56 mm
- Effektiv utkaster
- Konstruksjon som er hygienisk og enkel å rengjøre
- Maskinen starter ikke hvis lokk eller mater er åpen
- Stort avløp som gjør at arbeidet flyter fint
- Ergonomisk utformet: plass for kantine i front, vender mot brukeren, smussavstøtende overflate, materen har stort håndtak
- Stødig
- Motoren har overopphetningsbeskyttelse
- Store tydelige brytere samt bærehåndtak på baksiden
- 5 kg/min < 400 porsjoner per dag

Teknisk informasjon

Maskinhus: Kåpe av anodisert, polert aluminiumslegering.

Motor: Motoren har motorvern.

Transmission: Girooverføring.

Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere.

Skjæreverktøy: 185 mm rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast.

Skjæreverktøy kniver: rustfritt knivstål

Omdreining: 350 rpm

Nettovekt: maskin 16 kg, verktøyet i snitt 0,5 kg.

Beskyttelsesklasse IP44, lydnivå maks. 70dB(A).



Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
RG-100	4127343	215x425x495	maskin uten skjæreverktøy
Skjæreverktøy4 pakke	4115600		1,5 og 4 mm finsnittskive, 2 og 8 mm river
Skjæreverktøy 7 pakke	4115602		finsnittskive 1,5 og 4 mm, standarddisk 10 mm, terningsgitter 10x10 mm, råkostskive 2 og 8 mm, strimmelskive 4x4 mm, verktøyshenger 2 stk
Stativ	4220198	575x625x655	1 stk GN1/1-100 plastkantine
Verktøyshenger	4087517		for 3 skiver
Vinkel rørmater	4220141		

Elektrisk tilkobling 230V 1~50/60Hz 0,25 kW 10A treg

METOS RG-200 GRØNNSAKSKUTTER

Metos RG-200 skjærer, kutter i terninger, strimler og river og kan bearbeide frukt, grønnsaker, rotfrukter, sopp, ost og nøtter. Mange skjæreverktøy, som lett kan byttes, garanterer riktige skivestørrelser og perfekt kutteresultat. Takket være de skarpe knivene i av rustfritt stål, kan du skjære tomat i fine, jevnt tykke skiver.

Tross at RG-200 er liten, er den meget effektiv. Takket være praktiske og tekniske løsninger er toppeffekt beholdt, eks. ved å forstørre materen. RG-200 passer ved bearbeiding av større mengder. Den romslige materåpningen krever mindre forberedelser da de fleste produktene får plass i materen hele. Lange produkter, som f.eks agurk, kan skives uten avbrudd via det romslige materøret som er 56 mm i diameter. Et skrått materør er tilgjengelig som tilleggssutstyr. Det skrå materøret passer f. eks. for kutting av wokgrønnsaker eller for dekorativ kutting av grønnsaker for salater og smørbrød. Materøret er laget av aluminium og en plaststapper er inkludert. Materørets diameter er 56 mm. Metos RG-200 skjærer opp til 7 kg/min.

Ergonomi og produktivitet går hånd i hånd. Verktøyshengerne sparer plass, forenkler bruken og holder knivene skarpe. RG-200 kan plasseres på et nedsenket arbeidsbord, på et stativ eller vogn. I sortimentet finnes to ulike stativmodeller og vogn å velge imellom. Se s. 42.

Passer for kjøkken som tilbereder inntil 700 porsjoner per dag.



Metos RG-200 for middels store kjøkken.



Standardskive
0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
15 mm
For faste, myke og saftige produkter samt strimler kål.



Rotgrønnsaks-skive
20 mm
For strimling av rotfrukter.



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskive
2, 3, 4, 5, 6 mm
Til dekorative skiver.



Terningsgitter
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L mm
Brukes i kombinasjon med knivskive.



Råkostriver
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm
For rivning av gulrøtter, poteter, ost, brød, nøtter, kål, kavring



Strimmelskive
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm
For strimling av rotfrukter, agurk mm. For pommes frites brukes 8 mm skiven.



Terningskive
12.5 mm
Brukes ved terning i kombinasjon med terningsgitter som er 12x12, 15x15 eller 20x20 mm. F.eks for rotfrukter og poteter.



Finriver
For hard poteter, tørr hard ost eks. parmesan og for tørt brød.



Hard ost riveskive
For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.



Ekstra fin riveskive
For rasping av rotgrønnsaker og tørt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.

- Stødig
- Effektiv utkaster
- Motoren har motorvern
- Avtagbar matesylinder med hengsel
- Ergonomisk utforming, der rørmateren er Ø 56 mm
- Konstruksjon som er hygienisk og enkel å rengjøre
- Maskinen starter ikke hvis lokk eller mater er åpne
- Stor matesylinder og avløp gjør at arbeidet går raskt
- Store, tydelige brytere samt bærehåndtak på baksiden
- Ergonomisk utformet: plass for kantine foran avløpet, materen vender mot brukeren, smussavstøtende overflate, materen har stort håndtak
- 7 kg/min < 700 porsjoner per dag

Teknisk informasjon

Maskinhus: Kåpe av anodisert, polert aluminiumslegering.

Motor: Motoren har motorvern.

Transmission: Giroverføring.

Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere.

Skjæreverktøy: 185 mm rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast.

Skjæreverktøy kniver: rustfritt knivstål

Omdreininger: 350 rpm

Nettovekt: Maskin 18 kg, verktøyet i snitt 0,5 kg.

Beskyttelsesklasse IP44, lydnivå maks. 73dBA.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
RG-200	4131886	215x475x515/735	maskin uten skjæreverktøy
Skjæreverktøy, 7 pakke	4115604		finsnittskive 1,5 og 4 mm, standardskive 10 mm, terningsgitter 10x10 mm, råkostskive 2 og 8 mm, strimmelskive 4x4 mm, verktøyshenger 2 st
Stativ	4220198	575x625x655	1 stk GN1/1-100 plastkantine
Verktøyshenger	4087517		for tre skiver
Vinkel rørmater	4220141		

Elektrisk tilkobling 230V 1~ 50/60Hz 0,37kW 10A treg

METOS RG-250 GRØNNSAKSKUTTER



Metos RG-250 for middelsstore kjøkken.

Metos RG-250 er en effektiv og ergonomisk grønnsakskutter som plasseres på nedsenket bord eller stativ. RG-250 kutter skiver, river strimler og lager terninger av grønnsaker, rotfrukter, frukt, sopp, ost, tørt brød og nøtter. Det finnes et stort utvalg av verktøy. Det finnes dessuten seks terningsgitter med ulike størrelser som brukes i kombinasjon med en skive av samme eller mindre størrelse.

I forbindelse med konstruksjon av RG-250 la man spesiell vekt på ergonomi og hygiene. Grønnsakskutteren plasseres på et nedsenket arbeidsbord eller på et stativ. Rett arbeidshøyde er 100-125 cm ettersom brukeren ikke da trenger å bøye seg så mye under arbeidet. Apparatet er hygienisk og lett å holde rent. Matesylindere og materen kan tas av og vaskes for hånd med et mildt vaskemiddel.

Matesylindere rommer 4 liter og råvarene behøver derfor ikke deles opp på forhånd. Det er en mellomvegg for å støtte produktene. Produktene kan plasseres mot den for å få ønsket kutteretning. Lange produkter, slik som agurk, purreløk og selleri kan mates inn via åpningen i materrører. Bruker samme skiver som RG-200. I tillegg leveres et pottes frites-gitter som brukes i kombinasjon med 10 mm-skiven eller finsnittskiven.

Grønnsakskutteren RG-250 passer for kjøkken som tilbereder 50-800 porsjoner per dag. Kapasiteten er 8 kg/min.



Standardskive

0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.

Finsnittskive

15 mm
For både faste og myke produkter slik som løk, agurk og rotsaker.

Rotgrønnsaks-skive

20 mm
For skiving av faste produkter, f.eks for rotfrukter

Skive til myke produkter

8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.

Rifleskive

2, 3, 4, 5, 6 mm
Brukes f.eks til rifflede rødbetskiver.

Terningsgitter

6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L, 20x20EL mm.
Brukes i sammen med passende knivskive.

Råkostriver

1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 mm
River gulrøtter og kål men også nøtter, mandel, ost og brød.

Strimmelskive

2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm
For rotfrukter og poteter (eks. frestelser og supper).
8x8 og 10x10 mm Strimmelskiven brukes til bøyd pottes frites.



Finriver / Ekstra fin riveskive

For hard poteter, tørr hard ost eks. parmesan og for tørt brød.



Terningskive

12,5 mm
Brukes ved terning i kombinasjon med terningsgitter som er 12x12, 15x15 eller 20x20 mm, f.eks for rotfrukter og poteter



Pottes frites-gitter

10 mm
skjærer raskt pottes frites i kombinasjon med 10 mm skive.



Hard ost riveskive

For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.

- Stødig
- Avtagbar matesylinder med hengsel
- Konstruksjon som er hygienisk og enkel å rengjøre
- Stor matesylinder og avløp gjør at arbeidet går raskt
- Store, tydelige brytere samt bære håndtak på baksiden
- Ergonomisk utformet: plass for kantine foran avløpet, materen vender mot brukeren, smussavstøtende overflate, materen har stort håndtak
- Spiral trekker produktet mot skiven
- Motoren har motorvern
- 8 kg/min < 800 porsjoner per dag

Teknisk informasjon

Maskinhus: Kåpe av anodisert, polert aluminiumslegering.
Motor: Motoren har motorvern.
Transmission: Girooverføring.
Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere.
Skjæreverktøy: 185 mm rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast.
Skjæreverktøy kniver: rustfritt knivstål
Omdreining: 350 rpm
Nettovekt: maskin 21 kg, verktøyet i snitt 0,5 kg.
Beskyttelsesklasse IP44, lydnivå maks. 72dBA.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
RG-250	4220166	285x450x586/735	maskin uten verktøy
Skjæreverktøy, 7 pakke	4115604		finsnittskive 1,5 og 4 mm, standardskive 10 mm, terningsgitter 10x10 mm, råkostskive 2 og 8 mm, strimmelskive 4x4 mm, verktøyshenger 2 st
Stativ	4220198	575x625x655	1 stk GN1/1-100 plastkantine
Verktøyholder	4087517		for tre skiver

Elektrisk tilkobling 400V 3N~ 50Hz 0,55kW 16A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



METOS RG-350 GRØNNSAKSKUTTER

Metos RG-350 skjærer, kutter i terninger, strimler og river og kan bearbeide frukt, grønnsaker, rotfrukter, sopp, ost og nøtter. 32 lett utbyttbare verktøy muliggjør et perfekt resultat. Skarpe kniver i rustfritt stål, gjør at du enkelt kutter tomat i fine, jevnt tykke skiver.

RG-350 er veldig effektiv og er tilpasset for bearbeidning av store mengder. Takket være praktiske og tekniske løsninger har topeffekt blitt beholdt, f.eks. traktemater.

RG-350 Ergo kutter 12 kg/min, kapasitet ca 1200 porsjoner/dag. RG-350 Auto kutter 30 kg/min. RG-350 sin romslige materåpning (195 mm i diameter) reduserer forarbeidet da de fleste produktene kan mates inn hele. Lange produkter, som agurk, kan skives uten avbrudd via det romslige (59 mm i diameter) materøret. Den spirallignende låseskruen, som brukes ved låsing av verktøyet, drar kålhodene mot knivene.

Ergonomi og sikkerhet går hånd i hånd. Store håndtak forenkler flytting av apparatet. RG-350 plasseres på et stativ med nedsenkbar overflate eller en vogn. Vi har verktøyholdere i rustfritt stål som kan monteres på veggen eller på en hyllevogn. Se side 42.

RG-350 Ergo er utstyrt med et stort ergonomisk bøylehåndtak



Standardskive
0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
14, 20 mm
For både faste og myke produkter slik som løk, agurk og rotsaker.



Rotgrønnsakskive
15, 20 mm
For skiving av faste produkter, f.eks. for rotfrukter



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskive
3, 4, 5, 6 mm
Gir dekorativa skiver av eks. rødbeter, agurk og kålrot.



Terningsgitter
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15L, 20x20L, 25x25L mm
Kutter i terninger rotsaker, frukter, poteter, kål, kålrot, agurk, tomat, eple i kombinasjon med knivskive.



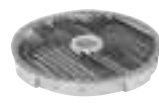
Råkostriver
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 og 10 mm
River kål, gulrøtter, nøtter, mandel og tørtbrød. 8 mm riveren brukes for å strimle kål og rive pizzaost.



Strimmelskive
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm
Strimler rotfrukt og poteter til gryter og supper.



Terningsskive
12.5 mm
Brukes i kombinasjon med gitter 12x12 eller 20x20L. Passer bra til rotfrukter, poteter, kål til gryter og supper samt for kokt poteter til salater.



Pommes fritesgitter
10 mm
Skjærer rette pommes frites i kombinasjon med 10 mm skiven.



Finriver
For hard poteter, tørr hard ost eks. parmesan og for tørt brød.



Ekstra fin rive-skive
For rasping av rotgrønnsaker og tørt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.



Hard ost rive-skive
For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Inkl. i leveransen
RG-350 Ergo	4143357	325x540x735/865	Maskin, matesylinder, Ergo bøylehåndtak
RG-350 Auto	4143359	420x575x760	Maskin, automatisk fleksimater
Skjæreverktøy, 7 pakke	4115608		finkutteskive 2 og 4 mm, standardskive 10 mm, terningsgitter 10x10mm, kutteskiver 2 og 8 mm, julienneskive 4x4 mm, 3 stk verktøyhenger
RG-350 Ergo matesylinder	4143363 *		matesylinder og Ergo bøylehåndtak
RG-350 Auto fleksimater	4143365 *		automatisk fleksimater
Stativ RG-350	4144204	600x650x450	plass for GN-kantine eller vogn
Stativvogn RG-350	4206235	600x650x450	2 hjul i bak, 2 svingbare hjul med brems i fronten
Stativ	4220198	575x625x655	1 stk GN1/1-100 plastkantine
Verktøyshenger	4087517		for tre skiver

* Passer også til eldre RG-350 grønnsakskutterhus. Elektrisk tilkobling 400V 3N~ 50Hz 0,75kW 10A treg

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 490.



Teknisk informasjon

Maskinhus: Kåpe av anodisert, polert aluminiumslegering. Traktemater av rustfritt stål.

Motor: Motoren har motorvern.

Transmission: Girooverføring.

Sikkerhet: To sikkerhetsbrytere.

Skjæreverktøy: 215 mm rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast.

Skjæreverktøy kniver: rustfritt knivstål

Omdreininger: 360 rpm

Nettvekt: Maskin 32 kg, skivene i snitt 1 kg, traktemater 7,5 kg.

Beskyttelsesklasse IP44, lydnivå maks. 73dBA.

- Stødig og rask
- Motoren har overopphetningsbeskyttelse
- Stor avtagbar matesylinder med hengsel
- Stor ergonomisk mater der rørmateren er Ø 59 mm
- Konstruksjon som er hygienisk og enkel å rengjøre
- Maskinen starter ikke hvis lokk eller mater er åpen
- Stor matesylinder og avløp gjør at arbeidet går raskt
- Store, tydelige brytere samt bære håndtak
- Plass for GN-kantine eller GN-vogn i stativet
- Vender mot brukeren, smussavstøtende overflate
- Låseskruen drar kålen mot knivene
- Traktemater for mating av store mengder (tilleggsutstyr)
- 12 kg/min < 1200 porsjon/døgn



RG-350 har automatisk fleksimater

METOS RG-400 GRØNNSAKSKUTTER

Metos RG-400 grønnsakskutter er utviklet for å raskt og ergonomisk kunne håndtere store mengder. Metos RG-400 er en holdbar, allsidig og effektiv grønnsakskutter som gir et godkjent resultat til og med for den krevende brukeren

Traktemater

Traktemateren har en egen matesylinder (modell A) slik at poteter, løk, tørt brød, sopp o.s.v. kontinuerlig bearbeides. Vingene styrer automatisk produktene mot knivene uten manuell hjelp. Man kan f.eks helle i skrelte poteter direkte ut av bag eller pose. Materen er av rustfritt stål og matesylinderen er støpt av en aluminiumblanding, og innsiden er av rustfritt stål.

Matesylinder B

Matesylinder modell B brukes sammen med en manuell 4-hullsmater eller en trykkluftsmater. Modell B skiller seg fra modell A med at innsiden har tre skarpe kniver. Ved bruk av manuell eller trykkluftdrevne mater kan f.eks kålhodene legges hele i sylinderen, hvor overflaten deles inn av kniver og den spirallignende skruen, som låser skiven, drar hodet mot knivene og forenkler arbeidet. Matesylinderens store volum, 7 liter og 200 mm gjennomskjæring, reduserer arbeidsmengden og gjør at mange produkter kan håndteres hele.

4-hullsmater

4-hullsmateren brukes ved kontinuerlig arbeid, f.eks ved håndteringen av agurk, purreløk og sitrusfrukter. Den forenkler arbeidet når man vil skjære skiver og brukes sammen med matesylinder B. 4-hullsmateren har to åpninger med 73 mm gjennomskjæring, en åpning med 60 mm og en åpning med 35 mm gjennomskjæring. I leveransen inngår to matere av ulike størrelse produsert i spesialplast. Hullmateren er produsert av lettmetall og knivene låses med egen låseskrue.

Manuell mater

Den manuelle materen brukes for hurtig bearbeiding av kål, salater, rotfrukter, tomater og andre produkter som må støttes og presses under innmating. Støterens form gjør arbeidet lett, det er ikke nødvendig å bruke kraft. Maskinen stopper automatisk når den manuelle materen vris til siden og starter når den vris på plass igjen.

Pneumatisk (trykkluftdrevne) mater

Den trykkluftdrevne materen brukes for automatisk mating av kål, salat, gulrøtter samt for øvrige produkter som krever mating. Den tidligere så kraftkrevende håndteringen av kål og gulrøtter går nå lett og ergonomisk. Brukeren fyller matesylindern (B), for materen og maskinen starter automatisk. Arbeidet er sikkert siden apparatet automatisk stopper når materen tas ut. Det finnes tre ulike hastigheter å velge mellom, avhengig av produktenes struktur.



Metos RG-400 som standard utgave omfatter maskinen, matesylinder A samt materør.



Materøret mater automatisk uten trykk. Den passer bra til runde produkter slik som poteter, løk, mandel, nøtter og tørt brød - ingen manuell mating.



Den manuelle materen er lett å bruke når man håndterer kål, ost, gulrøtter og salat.



4-hullsmateren er beregnet for agurk, purreløk, bladselleri samt øvrige lange produkter.



Den trykkluftdrevne materen presser automatisk produktene mot knivene. Forenkler håndteringen av store mengder.

Metos	Artikkel	Elektrisk tilkobling / Inkl. i leveransen
RG-400	4132512	maskin, materør, matesylinder A
Matesylinder B	4132537	brukes i kombinasjon med 4-hullsmater og manuell eller trykkluftdrevne mater
4-hullsmater	4189276	ny modell fra serie nr. 2550
Manuell mater	4189269	ny modell fra serie nr. 2550
Trykkluftdrevne mater	4189283	krever trykkluft 35 l/min; ny modell fra serie nr. 2550
Kompressor	4133146	6 bar 1,33 l/s, 230V, 1-0,75 kW, 10 A treg, tankvolum 19 l
Skjæreverktøy, 7 pakke	4115608	finkutteskive 2 og 4 mm, standardskive 10 mm, terningsgitter 10x10mm, kutteskiver 2 og 8 mm, juliannesskive 4x4 mm, 3 stk verktøyhenger
Verktøyvogn	4144194	860x535x1060 mm
Verktøyshenger	4087517	for tre skiver

Elektrisk tilkobling 400V 3N~ 50Hz 1,5/0,9kW 10A treg

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegeting se side 490.

METOS RG-400 GRØNNSAKSKUTTER



Standardskive
0,5, 1, 1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm
For skiving av faste og myke produkter. Terninger i sammen med terningsgitter.



Finsnittskive
14, 20 mm
For både faste og myke produkter slik som løk, agurk og rotsaker.



Rotgrønnsaks-skive
15, 20 mm
For skiving av faste produkter, f.eks for rotfrukter



Skive til myke produkter
8, 10, 12, 15 mm
For skiving myke grønnsaker og frukter.



Rifleskive
3, 4, 5, 6 mm
Gir dekorativa skiver av eks. rødbeter, agurk og kålrot.



Terningsgitter
6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15L, 20x20L, 25x25L mm
Kutter i terninger rotsaker, frukter, poteter, kål, kålrot, agurk, tomat, eple i kombinasjon med knivskive.



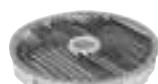
Råkostriver
1,5, 2, 3, 4, 5, 6, 8 og 10 mm
River kål, gulrøtter, nøtter, mandel og tørtbrød. 8 mm riveren brukes for å strimle kål og rive pizzaost.



Strimmelskive
2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm
Strimler rotfrukt og poteter til gryter og supper. 2x2 mm kniven gir fine strimler, 2,5x6 mm kniven strimler kål. 10x10 mm kniven gir bøyd pomes frites.



Terningskive
12,5 mm
Brukes i kombinasjon med gitter 12x12 eller 20x20L. Passer bra til rotfrukter, poteter, kål til gryter og supper samt for kokt poteter til salater.



Pommes fritesgitter
10 mm
Skjærer rette pomes frites i kombinasjon med 10 mm skiven.



Finriver
For hard poteter, tørr hard ost eks. parmesan og for tørrt brød.



Ekstra fin rive-skive
For rasping av rotgrønnsaker og tørrt brød. Lager mos av rotgrønnsaker.



Hard ost riveskive
For rasping av tørr hard ost eks. parmesan.



- 10-40 kg/min < 3000 porsjoner/døgn
- Ergonomisk. Bredt utvalg av ulike skivetykkelser
- Lett og rask å rengjøre
- Sikker i bruk og minimalt servicebehov
- Mangesidige tilberedningsmuligheter
- Trygg og sikker bruk har vært alfa og omega i utviklingen av maskinen

Teknisk informasjon

Maskinhus: Kåpe av anodisert, polert aluminiumslegering. Matesylindere og mater: rustfritt stål eller aluminiumslegering.

Motor: Motoren har motorvern.

Transmission: Girooverføring.

Sikkerhet: 3 sikkerhetsbrytere.

Skjæreverktøy: 215 mm rustfritt stål, aluminium eller glassfiberforsterket plast.

Skjæreverktøy kniver: rustfritt knivstål
Matesylinder: volum 9 liter, høyde 250 mm, diameter 200 mm

Materør: volum ca 23 liter, høyde 350 mm, diameter 420 mm

Trykkluftdrevne mater: 3 hastigheter, anbefalt trykk 6 bar

Omdreining: 200/400 rpm.

Nettovekt: maskinen 54 kg

matesylinder (B) 6 kg

traktmater + sylinder A 12kg

trykkluftdrevet mater 11 kg

manuell mater 5 kg

verktøyet i snitt 1 kg

Beskyttelsesklasse IP45, lydnivå 70dBA.



På verktøysvognen (tilleggsutstyr) transporteres verktøyet lett til arbeidsplassen, knivene holdes skarpe og det er lett å holde orden. Vognen har plass for både matesylindrene, 4-hullsmateren samt enten den manuelle eller trykkluftdrevne materen. Vognen har også 2 hjul med bremses.

Metos MPT-450 kantiner kan kjøres inntil kutteren slik at forflytning av produkter blir så enkelt som mulig. Høyden på vognens skinner for GN-kantiner er justerbare. Av de 4 hjulene er 2 låsbare.

Det finnes til og med en verktøyholder produsert av spesial plast. Den har plass for 3 verktøy og skal festes på vognen. Verktøyholderen fås også i rustfritt stål. Denne kan festes til vegg eller til en vogn.



Maskinens deler er lette å ta av for rengjøring. De slette overflatene og rundede hjørnene i knivhuset og i avløpet forenkler også rengjøringen. De kan dusjes rene med hånddusj (ikke høytrykksvask). Avstand fra maskin og ned til gulv er 150mm, noe som letter gulvrengjøringen. RG-400 er utstyrt med 2 hjul som gjør den lettere å flytte.



METOS STATIV OG VOGNER



Metos vogn for kjøkkenmaskiner (finnes også som stativ uten hjul).



Metos RN-20 - stativet har justerbare føtter.

Metos RN20 stativ passer til Bjørn RN20 varimixer. Det passer også for små grønnsakskuttere, og har en utdragbar hylle. Stødig konstruksjon og justerbare ben som sørger for stabilt arbeide. Gjennomgående rustfri konstruksjon.

Stativ og vogn har en ergonomisk utforming og passer til mindre kjøkkenmaskiner. Korrekt arbeidshøyde er viktig når man står og jobber ved grønnsakskuttere og mikserne. Begge modellene har samme konstruksjon, flat toppplate som gir enkelt renhold. Stativet er laget i rustfritt stål, har en underhylle og justerbare føtter. Vognen har ø 125 mm hjul, to med brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Stativbord RN20	4189766	450x640x530
Stativvogn	4206228	560x640x650
Stativbord	4189558	560x640x650

Metos stativ RG-350 er tilpasset store grønnsakskuttere. RG-350 stativet og vognen er beregnet for RG-350 grønnsakskuttere. Foran finnes plass for GN1/1-kantiner eller Metos MPT-450 kantinevogn. Stativet har enten justerbare føtter eller gummihjul. Hjulenes diameter er 125 mm, to av dem har brems. En robust konstruksjon helt i rustfritt stål.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Stativ RG-350	4144204	600x650x450
Vogn RG-350	4206235	600x650x450



Metos RG-350 stativ for grønnsakskutter.



Metos RG-350 vogn for grønnsakskutter.

METOS VOGN TIL SALATVASKING



Metos vogn til salatvasking

Metos vogn til salatvasking er perfekt til å vaske og friske opp salater og andre grønnsaker. En 150 mm. høy beholder er tilpasset med en trådkurv med håndtak. Trådkurven passer til beholderen, og den kan vaskes i oppvaskmaskin. Beholderen har en sil og en kuleventil.

Den nedre vognene er i perfekt høyde hvis den skal brukes med en grønnsakskutter på et stativ. Den øvre vognen kan brukes til bearbeiding av grønnsaker.

Vognene har ø125 mm. hjul, to av dem med brems. Hele konstruksjonen er i rustfritt stål.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Vaskevogn 500	4250002	550x550x500
Vaskevogn 800	4250004	550x550x800

METOS VERKTØYHENGERE

Metos verktøyshengeren passer til alle kutteverktøy for Metos RG-200 – RG-400 grønnsakskuttere. Hengekrokene peker oppover i en 5° vinkel slik at verktøyene henger skikkelig på plass. På hver hengekrok kan man plassere to verktøy. Verktøyene kommer ikke i kontakt med hverandre. De kan enkelt og trygt tas i bruk dersom man løfter dem via hullet i midten. Brukeren ser hele tiden verktøyet og kan unngå å røre de skarpe knivene.

Veggmodellen er enkel å henge opp med kroker eller skruer.

Vognmodellen passer på Metos vognmodeller SET-70 – SET-105, GN-geidervogn GNT-14 samt hyllevognen SHT-75. Hengeren henges på det øvre hylleplanets kant og krever ingen fastsetting. Hengerens lange støttestag blir støttet opp av det nedre hylleplanet og holdes dermed på plass. Hyllevognen har også plass til tilleggsutstyret til den store RG-400 grønnsakskutteren.

Verktøyshenger	Artikkel	Dimensjon mm
Vegghenger 4 hengekroker, for 8 verktøy	4189727	430x134x626
Vegghenger 6 hengekroker, for 12 verktøy	4189734	430x134x875
Vognhenger 4 hengekroker, for 8 verktøy	4189741	430x160x633
Vognhenger 6 hengekroker, for 12 verktøy	4189759	430x160x884



Vognhengeren for fire verktøy til Metos grønnsakskutter monterert på en Metos SHT-75 hyllevogn.

METOS – SOFT SLICER SKIVER TIL MYKE PRODUKTER

Enkelte frukt og grønnsaker kan være vanskelig å kutte, selv med svært gode kokkekniver. For å få til et perfekt resultat med kuttemaskiner trenger du profesjonelt og veldesignet utstyr. Nå går det som en lek å kutte myke produkter med grønnsakskutteren.

Myke produkter skives ved hjelp av verktøyskiver for myke produkter, og kuttes i terninger ved bruk av skiver for myke produkter og vanlige terningsgitter i kombinasjon. Delene på disse er laget av spesialstål i høy kvalitet, og er svært skarpe. Kantene på bladene er vinklet slik at du får det beste resultatet, noe som er viktig, spesielt når du skal kutte myke og saftige produkter.

Med skiver for myke produkter kombinert med standard terningsgitter kan du kutte store mengder "vanskelige" frukt og grønnsaker. Det finnes fire størrelser på verktøyskiver for myke produkter; 8, 10, 12 og 15 mm. Alle skivene kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tomater

Tomater er saftige, og er dekket med et tynt skall, så det er viktig at de kuttes med skarpe kniver i rett vinkel hvis du vil unngå å knuse tomatene. Du kan kutte store mengde tomat til salsa, pizza osv.

Løk

Med løk er det viktig å kutte jevnt, hvis ikke smaker de bittert. Du får et perfekt og velsmakende resultat.

Bananer

Bananer er myke og litt klissete. Nå kan du kutte fine bananterninger til fruktalat, iskrem osv.



METOS RG SKJÆREVERKTØY



	CC-32-34 RG-50	RG-100	RG-200 / 250
	Artikkel	Artikkel	Artikkel
Standardskive			
0,5 mm	4115400	4115400	4115448
1 mm	4192769	4115402	4115450
1,5 mm	4115404	4115404	4115452
2 mm	4192776	4115406	4115454
3 mm	4115408	4115408	4115456
4 mm	4192783	4115410	4115458
5 mm	4115412	4115412	4115460
6 mm	4192818	4115414	4115462
7 mm	4115416	4115416	4115464
8 mm	4115418	4115418	4115466
9 mm	4115420	4115420	4115468
10 mm	4115422	4115422	4115470
Finsnittskive			
14 mm			
15 mm	4115215	4115215 ⁽⁵⁾	4113415 ⁽⁵⁾
20 mm			
Rotgrønnsaksskive			
15 mm			
20 mm			4081920 ⁽¹⁵⁾
Skive til myke produkter			
8 mm	4220111	4220111	4220121
10 mm	4220113	4220113	4220123
12 mm	4220115	4220115	4220125
15 mm	4220117	4220117	4220129
Rifleskive			
2 mm	4115438	4115438	4115486
3 mm	4115440	4115440	4115488
4 mm	4192938	4115442	4115490
5 mm	4115444	4115444	4115492
6 mm	4115446	4115446	4115494
Strimmelskive			
2 x 2 mm	4192825	4115424	4115472
3 x 3 mm	4115428	4115428	4115476
4 x 4 mm	4192832	4115430	4115478
2 x 6 mm	4115426	4115426	4115474
6 x 6 mm		4115432	4115480
8 x 8 mm		4115434	4115482
10 x 10 mm		4115436	4115484
Terningsgitter			
6 x 6 mm		4115612 ⁽¹⁾	4115612 ⁽¹⁾
8 x 8 mm	4115614 ⁽²⁾	4115614 ⁽²⁾	4115614 ⁽²⁾
10 x 10 mm	4115616 ⁽³⁾	4115616 ⁽³⁾	4115616 ⁽³⁾
12 x 12 mm	4115618 ⁽⁴⁾	4115618 ⁽⁴⁾	4115618 ⁽⁴⁾
12 x 12 mm L	4115620 ⁽⁶⁾	4115620 ⁽⁶⁾	4115620 ⁽⁶⁾
15 x 15 mm	4115622 ⁽⁴⁾	4115622 ⁽⁴⁾	4115622 ⁽⁴⁾
15 x 15 mm L		4115624 ⁽¹⁰⁾	4115624 ⁽¹⁰⁾
20 x 20 mm	4115626 ⁽⁴⁾	4115626 ⁽⁴⁾	4115626 ⁽⁴⁾
20 x 20 mm L		4115628 ⁽¹⁷⁾	4115628 ⁽¹⁷⁾
20 x 20 mm EL			4115630 ^{(14)**}
25 x 25 mm L			
Pommes frites-gitter			
10 mm			4220127 ^{(7)**}
Råkostriver			
1,5 mm	4115191	4115191	4115496
2 mm	4192871	4115193	4115498
3 mm	4116662	4116662	4115500
4,5 mm	4192889	4116687	4115502
6 mm	4192896	4130402	4115504
8 mm	4115228	4115228	4115506
10 mm	4115230	4115230	4115508
Finriver	4189149	4189149	4115510
Ekstra fin riveskive	4189151	4189151	4115512
Hard ost riveskive	4081387	4081387	4115514

METOS RG SKJÆREVERKTØY

	RG-7	RG-350 /400
	Artikkel	Artikkel
Standardskive		
0,5 mm	4115448	4115516
1 mm	4115450	4115518
1,5 mm	4115452	4115520
2 mm	4115454	4115522
3 mm	4115456	4115524
4 mm	4115458	4115526
5 mm	4115460	4115528
6 mm	4115462	4115530
7 mm	4115464	4115532
8 mm	4115466	4115534
9 mm	4115468	4115536
10 mm	4115470	4115540
Finsnittskive		
14 mm		4143384 ⁽⁸⁾
15 mm	4113415	
20 mm		4143391 ⁽⁹⁾
Rotgrønnsaksskive		
15 mm		4103293 ^{(8)*}
20 mm	4081920	4103303 ^{(9)*}
Skive til myke produkter		
8 mm	4220121	4220151
10 mm	4220123	4220153
12 mm	4220125	4220155
15 mm	4220129	4220157
Rifleskive		
2 mm	4115486	
3 mm	4115488	4115560
4 mm	4115490	4115562
5 mm	4115492	4115564
6 mm	4115494	4115566
Strimmelskive		
2 x 2 mm	4115472	4115542
3 x 3 mm	4115476	4115546
4 x 4 mm	4115478	4115550
2 x 6 mm	4115474	4115544
6 x 6 mm	4115480	4115552
8 x 8 mm	4115482	4115554
10 x 10 mm	4115484	4115556
Terningsgitter		
6 x 6 mm		4132632 ⁽¹⁾
8 x 8 mm		4132657 ⁽²⁾
10 x 10 mm	4083103 *	4132664 ⁽³⁾
12 x 12 mm		4132671 ⁽¹⁸⁾
12 x 12 mm L		
15 x 15 mm		
15 x 15 mm L		4135062 ⁽¹¹⁾
20 x 20 mm		
20 x 20 mm L		4135087 ⁽¹²⁾
20 x 20 mm EL		
25 x 25 mm L		4135094 ⁽¹²⁾
Pommes frites-gitter		
10 mm	4084805 ^{(7)*}	4132713 ⁽⁷⁾
Råkostriver		
1,5 mm	4115496	4115568
2 mm	4115498	4115570
3 mm	4115500	4115572
4,5 mm	4115502	4115574
6 mm	4115504	4115576
8 mm	4115506	4115578
10 mm	4115508	4115580
Finriver	4115510	4115582
Ekstra fin riveskive	4115512	4115584
Hard ost riveskive	4115514	4115586



- 1 = Brukes i kombinasjon med 3-6 mm standardskive
 2 = Brukes i kombinasjon med 3-8 mm standardskive eller 8 mm skive til myke produkter
 3 = Brukes i kombinasjon med 3-10 mm standardskive eller 8-10 mm skive til myke produkter
 4 = Brukes i kombinasjon med 3-10 mm standardskive eller 8-12 mm skive til myke produkter
 5 = Brukes separat eller med 15x15 mm L eller 20x20 mm L terningsgitter
 6 = Kun i kombinasjon med 12 mm skive til myke produkter
 7 = Kun i kombinasjon med 10 mm standardskive
 8 = Brukes separat eller med 15x15 mm L eller 20x20 mm L eller 25x25 mm L terningsgitter
 9 = Brukes separat eller med 20x20 mm L eller 25x25 mm L terningsgitter
 10 = I kombinasjon med 15 mm finsnittskive eller 12-15 mm skive til myke produkter
 11 = Kun i kombinasjon med 15 mm rotgrønnsaksskive, 14 mm finsnittskive eller 12-15 mm skive til myke produkter
 12 = Kun i kombinasjon med 15 mm / 20 mm rotgrønnsaksskive eller 14 mm / 20 mm finsnittskive
 13 = Kun i kombinasjon med 20 mm rotgrønnsaksskive
 14 = Brukes separat eller med 20x20 mm EL terningsgitter
 15 = Kun i kombinasjon med 15 mm finsnittskive
 16 = Brukes i kombinasjon med 3-10 mm standardskive eller 8-12 mm skive til myke produkter

* = Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin

** = Ikke egnet for CC-32 modell

METOS VCM/VCB HURTIGHAKKER



Spesifikasjoner

VCM-41/42: maskinhus i polert aluminium, bolle i rustfritt stål, knivbladholder i acetal og to knivblader i rustfritt stål av høy kvalitet, lokk og skrapere i polysulfon. Løkkåpning lukkes ved å vri skrapen. VCM-41: en hastighet 1500 rpm med pulsfunksjon. VCM-42: to hastigheter 1500/3000 rpm med pulsfunksjon. Isolasjonsklasse VCM modeller er IP44 og motoren har en overopphetningsbeskyttelse. Sikkerhetssystem: tre separate sikkerhetsbrytere og motorbrems. Netto vekt: VCM-41/42 17,0 kg. Lydnivå: 72 dBA

VCB-61/62: motorhus i polert aluminium, bolle i rustfritt stål, bladholder i polysulfon, 4 knivblader i rustfritt stål av høy kvalitet. Lokk i polysulfon. Fyllåpningen i lokket lukkes med en gummiplugg. Avtakbare gummitetninger i kanten av lokket. VCB-61: en hastighet 1500 rpm med pulsfunksjon. VCB-62: to hastigheter 1500/3000 rpm og pulsfunksjon. Isolasjonsklasse VCB modeller er IP34, motor har en overopphetningsbeskyttelse. Sikkerhetssystem: tre separate sikkerhetsbrytere og motorbrems. Netto vekt: VCB-61 25 kg og VCB-62 21,2 kg. Lydnivå: 67 dBA

VCB-32: motorhus i polert aluminium, bolle i rustfritt stål, bladholder i polysulfon, 2 knivblader i rustfritt stål av høy kvalitet. Lokk i polysulfon. Fyllåpningen i lokket lukkes med en gummiplugg. Avtakbare gummitetninger i kanten av lokket. VCB-32: to hastigheter 1450/2650 rpm og pulsfunksjon. Isolasjonsklasse er IP34, motor har en overopphetningsbeskyttelse. Sikkerhetssystem: to separate sikkerhetsbrytere. Netto vekt 8,8 kg. Lydnivå: 82 dBA

Med Metos-kuttere blir kuttetiden kort, temperaturen i produktene øker lite, fett og olje skiller seg ikke fra produktet og du oppnår et fint, jevnt resultat.

Metos VCM og VCB kuttere er et perfekt verktøy for å blande og kutte kjøttdeig, fisk, grønnsaker, mandler, ost, å mose produkter og å blande sauser. Kutterne har en vid bolle, hvor knivbladene effektivt moser og blander produktene. Bladene er laget med tanke på høy-hastighets bruk. Ingrediensene kuttes og blandes raskt, og dermed opprettholdes en lav temperatur i produktene og fettutskillelsen fra produktene blir minimal. Det transparente lokket gjør det enkelt å følge med på prosessen, de effektive skrapene i bollen blander produktene godt sammen. Lokket har en påfyllingsåpning Ø50 mm og en sikkerhetsblokk utstyrt med en magnetisk bryter som gir sikker og rask bruk.

Kapasitet:

Modellen VCM-41/42 har en 4-liters bolle med kapasitet på 1,6 liter flytende væske. Av matprodukter tar den 1,3 kg kjøtt, fisk og kryddersmør. 1,6 liter majones og 1 liter persille. Et jevnt resultat med høy kvalitet får du om du først kutter produktene i biter på 4x4x4 cm.

Modellen VCB-61/62 har en 6-liters bolle med kapasitet på 4,3 liter flytende væske. Av matprodukter tar den 2 kg kjøtt, fisk og kryddersmør, 4,3 liter suppe, saus, salatdressing eller andre flytende produkter og 1,5 liter persille.

Modellen VCB-32 har en 3-liters bolle med kapasitet på 1,4 liter flytende væske. Av matprodukter tar den 1 kg kjøtt, fisk og kryddersmør, 1,4 liter flytende produkter.



Nøtter og mandler



Pateer



Kjøttfarse og tartar



Majones og sauser



Desserter



Supper



Løk



Persille og krydderurter



Aromasmør



Parmesan

Metos	Artikkel	Bolle gr/net liter	Hastighet rpm	Dimensjon mm	El. tilkobling
VCM-41	4139317	4/1,6	1500	260x290x440	230V 1~ 550W 10A
VCM-42	4192737	4/1,6	1500/3000	260x290x440	400V 3N~ 750W 10A
VCM kniv	4139388				
VCB-61	4189188	6/4,3	1500	310x350x480	230V 1~0,9 kW 10A
VCB-62	4189043	6/4,3	1500/3000	310x350x480	400V 3N~ 1,5 kW 10A
VCB kniv	4189070				
VCB-32	4189045	3/1,4	1450/2650	285x335x440	230V 1~1,0 kW 10A
VCB kniv	4189072				

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS SB-4 MIKSER

Metos SB-4 blander, visper, hakker, finfordeler, moser og gjør sauser, supper, desserter, majones, pureer, cocktailer, fruktddrinker, saft, milkshake mm. Den er beregnet for restauranter, barer, diettkjøkken, sykehus, skoler mm.

Den sterke motoren på 1,35 kW, trinnløs hastighetsregulering og ekstra lange kniver garanterer fullstendig effektivitet og skikkelig resultat (ved bearbeiding av både store og små mengder). Foruten den trinnløse reguleringen finnes også pulsfunksjon. Den romslige kjele på 4 liter er lett og svært støtbestandig.

- Volum: 4 liter
- Målgradering: 0,5-3,8 liter
- Kniver: ekstra lange kniver (72 mm fra spiss til spiss)
- Lokk: tett sluttende med materåpning (26 mm i diameter)
- Doserer: volum 1 dl
- Kjele med kniver, lokk og doserer kan vaskes i maskin



Kjele med kniver kan vaskes i maskin.



Stammen har festeordning med hengsel som holder lokket på plass.



Den lave modellen gjør at apparatet er trygg og enkel i bruk.

SB-4 er rask og hendig å bruke. Tar liten plass. Transparent 4-liters kjele med håndtak forenkler arbeidet.



Milkshake



Supper



Cocktail, saft/juice



Desserter



Aromasmør



Salatsdressing



Sauser



Urteoljer



Majones



Dressing

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Inkl. i leveransen
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1,35 kW 10A	Maskin og kjele
SB-4 kjele med lokk	4191081			kjele med lokk
SB-4 lokk	4144821			lokk
SB-4 mater	4144839			mater

Teknisk informasjon

Motor: 1,35 kW, 230 V 1~, motorvern, elektronisk styring for mer langsom start, lokket har sikkerhetsbrytere, beskyttelsesklasse IP34, kuggjulsdrift. Trinnløs hastighet 700 – 1500 v/min. Det finnes separat pulsfunksjon, som kan endres til full hastighet under kjøring.

Lydnivå: LpA(EN 31201):<84 dBA.

Materiale: Motorhus av anodisert aluminiumlegering; kjele, lokk og doserer av varme- (115°C) og støtbestandig spesialplast. Kniver av førsteklasses stål, den vedlikeholdsfrie akslingen med kulelager er av rustfritt stål.

Vekt: maskin og lokk 5,7 kg, kjele 0,9 kg.

METOS HOTMIX PRO

Metos HotmixPro er en innovativ multifunksjonsmikser med spesielle kniver designet for å brukes både som mikser og kutter. Den blander, kutter, finfordeler og moser alle ingredienser, faste og flytende. Disse egenskapene komplementeres med varmesystem som kan varme eller koke alle ingredienser mens den samtidig blander på valgt hastighet. Med en kraftfull motor blandes alle ingredienser hurtig med høy rotasjonshastighet. Beholderen er av rustfritt stål og rommer 2 eller 3 liter.

I mange vanlige hurtighakkere er rotasjonshastigheten max 3000 rpm. Med høy rotasjonshastighet blir alle tilberedningstider kortere og sluttresultatet jevnere. Med Metos Hotmix opprettholdes varmen i ingrediensene mens prosessen pågår.



Hotmix med røyker

Eksempler på ferdige program:

Kalde sauser, deig og røre

- patè
- blini deig
- crepe/pannekake røre
- ostekrokett
- ostesaus
- roquefort saus
- laksesaus
- majones
- vinegrette
- pestosaus
- nøttesaus

Varme sauser

- bearnaisesaus
- mornaysaus
- bechamelsaus
- tacosaus

Suppe

- purèsuppe av poteter
- blomkålsuppe
- vichyssoise
- gazpacho

Dessert

- creme karamell
- catalan cream
- mascarpone krem
- sacherkake
- zabaione

Syltetøy og marmelader

- gulrotsyltetøy
- grønn tomat syltetøy
- paprikasyltetøy
- appelsinmarmelade
- sitronmarmelade



Metos Hotmix Pro Easy

- Rustfri beholder, kap. 2 liter
- Justerbar temperaturkontroll 25 - 130°C
- 26 hastigheter
- Rotasjonshastighet på kniven 120 - 8000 rpm
- LCD-display som viser alle funksjoner
- Lakkert maskinstamme
- Effekt 2000W
- Enkelt å bytte kniver
- IPX1 vann og fuktighetsbeskyttet



Metos Hotmix Pro Gastro and TWIN

- Rustfri beholder, kap. 2 liter, Twin med to boller
- Justerbar temperaturkontroll 25 - 190°C
- 26 hastigheter
- Rotasjonshastighet på kniven 120 - 12500 rpm
- Turbofunksjon og pulsfunksjon
- LCD-display som viser alle funksjoner
- Utførelse i rustfritt stål på hele maskinen
- Effekt 2300W
- Kan lagre opptil 400 ulike program
- USB port for overføring av program
- Diagnostikk
- Enkelt å bytte kniver
- IPX1 vann og fuktighetsbeskyttet



Metos Hotmix Pro Gastro XL

- Rustfri beholder, kap. 3 liter
- Justerbar temperaturkontroll 25 - 190°C
- 26 hastigheter
- Rotasjonshastighet på kniven 120 - 16000 rpm
- Turbofunksjon og pulsfunksjon
- LCD-display som viser alle funksjoner
- Utførelse i rustfritt stål på hele maskinen
- Effekt 3300W
- Kan lagre opptil 400 ulike program
- USB port for overføring av program
- Diagnostikk
- Enkelt å bytte kniver
- IPX1 vann og fuktighetsbeskyttet



Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
HotmixPro Easy	4163990	212 x 314 x 302	230V 2,0kW 10A
HotmixPro Gastro	4163992	258 x 312 x 296	230V 2,3kW 10A
HotmixPro Gastro TWIN	4163994	480 x 312 x 296	230V 4,6kW 10A
HotmixPro Gastro XL	4163995	320 x 420 x 396	230V 3,3kW 10A
Røyker	4164000	276 x 266 x 163	230V
Tørker	4164002	605 x 576 x 475	230V



Hotmix tørker

METOS SOFTJET

Metos Softjet blander og moser frosne ingredienser uten å tine dem. Produktene holder seg ferske i fryseren helt til de skal serveres. Dermed får du alltid et sluttprodukt i perfekt kvalitet, med jevn konsistens og naturlig smak, servert ved rett temperatur. Resten kan legges tilbake i fryseren, uten at det tiner i mellomtiden, og kan tas fram ved senere behov. Du trenger ikke kaste bort mer mat!

Metos Softjet passer i alle kjøkken. Den tar liten plass, og kan lett plasseres på kjøkkenbenken. Apparatet har en enfaset, vanlig stikkontakt, så du trenger ingen ekstra ledninger.



Søt peppersaus



Tapenade



Pesto



- Porsjonsmengde kan velges mellom 1 og 10
- Beger kapasitet 1,0 liter
- Porøse porsjoner takket være optimal blandingshastighet, knivdesign og luftfilter
- Luftpumpe med lett utskiftbart luftfilter
- Rask og enkelt å rengjøre ved hjelp av rengjøringsprogrammet
- Stødig motorstamme i aluminium
- Tydelig og lettlese LCD-skjerm
- Tre separate motorer minsker mengde drivremmer og tannhjul
- Lett å vedlikeholde



Leveransen inkluderer en maskin og 2 beger.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Softjet basissett	4144904	335 x 190 x 475	230V 800W 10A
4 beger i rustfritt stål	4144906		



Med Metos Softjet er det lett å lage sorbet, supper, sauser, krydderoljer og mye mer, uten å søle.



METOS VEKTER



Vekt LEM7



Vekt AXM



Vekt AGS



Vekt ADW



Vekt SKW



Vekt APM



Vekt APS

Metos vekter er elektriske og har store og klare display. Vektplattformen er av rustfritt stål. Alle vekter kan driftes med batterier, noen har oppladbare batteri. Alle leveres med strømadapter.

Vekthuset til LEM7-seriens kryddervekter er i kraftig ABS-plast. Myke knapper og store tydelige tall gjør den lett å bruke.

AXM seriens porsjonsvekter kan kalibreres. Vekthuset er i kraftig ABS-plast. Store og tydelige 25 mm tall gjør den enkel å bruke.

Vekthuset til APM serien er meget solid, laget i stål og ABS-plast. Vekten kan kalibreres, det avtagbare displayet kan monteres på vegg. Leveres med 1 meter lang kabel.

Mottaksvekt SKW kan plasseres på benk eller gulv, og kan kalibreres. Den har kraftig ramme av støpt aluminium, og plattformen er i rustfritt stål som er dyprukket. Plattformen kan spyles. Displayet er plassert på en 720 mm søyle.

Alle vekter ADW, APS og AGS er meget godt beskyttet mot vann og støv. Vektene kan plasseres i et vått arbeidsområde. Alle vekter kan kalibreres.

Produkt	Artikkel	Plattform mm	Veiing maks/min kg gradering g	Vekt kg	Dimensjon WxDxH mm	El. tilkobling	Strømkilde
LEM7 1.2	4220403	180x170	1,2 kg, gradering 0,1 g	1,4	210x210x65	230V1~	AC adapter+batteri
LEM7 2.5	4220405	180x170	2,5 kg, gradering 0,2 g	1,4	210x210x65	230V1~	AC adapter+batteri
AXM 6000-1	4220410	240x215	6 kg, gradering 1 g	2,6	240x285x105	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
AXM 15-2	4220412	240x215	15 kg, gradering 2 g	2,6	240x285x105	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
APM 30-10	4220420	280x330	30 kg, gradering 10 g	5,7	280x330x105	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
APM 60-20	4220422	280x330	60 kg, gradering 20 g	5,7	280x330x105	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
SKW 150 K-M	4220432	350x450	150 kg, gradering 20 g	17,0	350x450x902	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
ADW 15-2 IP-66	4220440	250x215	15 kg, gradering 2 g	3,7	270x278x145	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
APS 30-5 IP-65	4220442	280x330	30 kg, gradering 5 g	15,0	280x330x455	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
AGS 6000-1 IP-65	4220444	210x210	6 kg, gradering 1 g	3,4	230x310x75	230V1~	AC adapter+oppladb.batteri
AC adapter	4220460						

METOS ALTO SKRELLEMASKINER



Alto 18 kg

Alto 5 kg

Metos Alto potetskrellemaskin er designet for å tilfredsstille de mest krevende kunder. Alto skrellemaskiner leveres med elektronisk display, digital multifunksjonstimer, gjennomsiktig lokk og sikkerhetsbrytere. Skrellevegg og -plater kan raskt og lett tas ut, rengjøres og settes tilbake. Produsert i rustfritt stål for enkel rengjøring.

Tre modeller av Altos versjon med høyt stativ, kapasitet på 5, 10 og 18 kilo. Alle modellene leveres med skrellevegg og -plate, stativ og filterkurv/slamskuff. Det anbefales at maskinen plasseres over sluk.

Hastighet 270 omdreininger pr. minutt: Alto 5kg
Hastighet 320 omdreininger pr. minutt: Alto 10kg/ Alto 18kg
Beskyttelsesklasse: IP 55

Standard leveranse:

- skrellevegg
- skrelleplate
- stativ og slamskuff
- gjennomsiktig lokk



Digitalt display



Metos Alto	Artikkel	Kapasitet	Kapasitet/t*	Dimensjon mm	Vekt	Elektrisk tilkobling
Alto 5kg	4080160	5 kg	150 kg	530x520x950	35 kg	230V1~ 0.37kW
Alto 10kg	4080162	10 kg	300 kg	530x660x1100	40 kg	400V3~ 0.55kW
Alto 18kg	4080164	18 kg	500 kg	530x660x1200	45 kg	400V3~ 0.9 kW

*Mengden avhenger av kvaliteten på poteter, variasjon og størrelse.



Slamskuff

Skrellevegg

METOS TERMOMETER



TLC 730

TFX 420

Metos har 3 ulike termometer. 2 kan kalibreres og har ISO 9001 kalibreringssertifikat. Kalibrerte termometer kan brukes som basistermometer for kontroll av ukalibrerte termometer.

Metos TFX 420 er et kalibrert termometer. Temperaturområde fra -50 til +400 °C, inndeling 0,1 °C og nøyaktighet på +/- 0,2 °C. Batteridrevet 3V/1Ah litiumbatteri med levetid på ca 5 år, avhengig av bruken. Batteriet kan byttes ut. Batterisparingsfunksjon som slår av termometeret dersom det ikke har vært i bruk på 2 timer. Leveres med Pt 1000-sensor, skarp, rustfri stikknål på 120 mm. Sensorkabel på 0,6 meter. Termometeret er vannrett. Vekt 90 gram.

Metos TLC 730 et kalibrert termometer med to funksjoner: infrarødt og sensormåling. Sensoren er hengslet. Temperaturområdet fra -33 til +220°C. Infrarødfunksjon : inndeling på 0,1°C, nøyaktighet 2 %. Sensorfunksjon; inndeling på 0,1 °C, nøyaktighet +/-0,8 °C. Batteri CR2450 litium med levetid på ca 40 timer ved konstant bruk. Batterisparingsfunksjon. Batteriet kan byttes av brukeren. Fuktighetsklasse IP54. Sensorlengde er 105 mm. Vekt 97 gram.

Temperaturområdet til det digitale **TDC 150**-termometeret er fra -50 til +150 °C, inndeling 0,1 °C og nøyaktighet +/- 1 °C. Av/på-bryter, det har også hold-bryter når målepunktet ikke kan sees eller avlesningen skal foregå på annet sted en målestedet. Displayet varsler når det er nødvendig å bytte batteri. Batterisparefunksjon: termometeret slås av når det ikke har vært i bruk på 1 time. Sensor i rustfritt stål. Vannrett konstruksjon. Batteri 1 x 1.5V SR48 G13 eller tilsvarende. Batteriet kan byttes av bruker.



Metos KTL 65 huggblokk

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
TFX 420	4143235	54x22x109
TLC 730	4143238	45x20x165
TDC 150	4189678	



TDC150

METOS HUGGBLOKK

Metos LT 65 huggblokk har separat blokk og stativ. Stativet er i kraftig rustfritt stål. Den har fire justerbare ben. Den avtagbare blokken er av spesialplast og er 8 cm tykk. Blokken kan enkelt rengjøres i oppvaskmaskin. Tåler hard slitasje.

Metos KTL 65 huggblokk har separat blokk og stativ. Stativet er av rustfritt stål og har fire justerbare ben. Den avtagbare blokken er av stavlimt bjørk, som er 20 cm tykk. Tåler hard bruk.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
LT 65 huggblokk	2026325	500x500x850
KTL 65 huggblokk	4144589	500x600x850



Metos LT 65 huggblokk

METOS SKJÆREBRETT

Metos skjærebrett av plast: Metos skjærebrett av spesialplast. Renne for oppsamling av væske. På undersiden er det fire gummiføtter som holder brettet på plass.

Metos skjærebrett av bjørk, GN-dimensjonert: Skjærebrettet er av stavlimt bjørk. Brettets kortsider har fingerhull for bedre grep.

Metos stativ for skjærebrett: Metos stativ for skjærebrett er av støpt rustfritt stål og har plass for fem skjærebrett som er maks. 50 mm tykke.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Skjærebrett av plast	4106512	500x300x15
Skjærebrett av bjørk	4144571	530x325x50
Stativ	4116160	340x315x278



Metos skjærebrett av bjørk



Metos stativ for skjærebrett

METOS OPPSKJÆRMASKINER



G220



G250



G275-300



AC300-350



TGI300K/TGN300TN



TGI350LN

Metos oppskjærmaskiner er sikre og enkle i bruk. Førsteklasses skjærefunksjon, driftssikker teknikk og robust konstruksjon er fellesfaktorer for det brede utvalget. Maskinens solide og store gummiføtter gjør at den står støtt på benkeplaten under bruk. Alle modeller har transparent fingerbeskyttelse og separat slipeapparat.

Bryterne på modell G og AC er store, tydelige og ergonomisk plassert. Motoren er luftkjølt. Takket være bunnplaten og slett konstruksjon er maskinen enkel å rengjøre. Maskinstammens konstruksjon og knivhuset er i støpt aluminium. Kniven er av herdet rustfritt stål i høy kvalitet.

- integrert slipeapparat
- beltedreven
- sikkerhetsbryter for beskyttelse av knivbladet
- vern for matebord

Metos automatiske oppskjærmaskiner kan leveres med beltedrevet (TGN modell) eller girdrevet (TGI modell) matebord. Maskinen er utstyrt med to uavhengige motorer, en for knivblad og en for matebord. Man kan bytte fra automatisk til manuell betjening selv mens maskinen er i drift. Maskinens konstruksjon er i spesiell anodisert aluminiumlegering og stammen er i rustfritt stål.

- antall skiver kan justeres opp til 999
- digitalt kontrollpanel
- selvmørende foringer og vogn kulelager
- lengden på matebordets bevegelse kan justeres i forhold til type produkt

Metos	Artikkel	Kniv dia. mm	Skivetykkelse	Skjærekapasitet	Dimensjon mm	El.tilkobling	Vekt kg
Skråstilt, manuell oppskjærmaskin							
G220	4080230	220	14 mm	170 x 210 mm	400 x 450 x 370 mm	230V1~ 0,25 kW 10A	13 kg
G250	4080232	250	14 mm	190 x 250 mm	440 x 570 x 370 mm	230V1~ 0,25 kW 10A	19 kg
G275	4080234	275	15 mm	230 x 160 mm	500 x 630 x 420 mm	230V1~ 0,27 kW 10A	22 kg
G300	4080236	300	15 mm	230 x 160 mm	500 x 630 x 420 mm	230V1~ 0,27 kW 10A *	23 kg
G330	4080238	330	15 mm	240 x 250 mm	500 x 780 x 480 mm	230V1~ 0,38 kW 10A *	38 kg
G350	4080240	350	15 mm	240 x 250 mm	500 x 800 x 480 mm	230V1~ 0,38 kW 10A *	40 kg
Vertikal/rett, manuell oppskjærmaskin							
AC300	4080250	300	16 mm	270 x 190 mm	520 x 500 x 480 mm	230V1~ 0,35 kW 10A *	32 kg
AC350	4080252	350	16 mm	300 x 245 mm	670 x 570 x 530 mm	230V1~ 0,40 kW 10A *	43 kg
Automatisk oppskjærmaskin							
TGN300TN	4080260	300	14 mm	190 x 260 mm	565 x 705 x 530 mm	230V1~ 0,38 kW 10A	41 kg
TGI300K	4080262	300	14 mm	190 x 260 mm	565 x 705 x 530 mm	400V3N~ 0,425 kW 10A	50 kg
TGI350LN	4080264	350	14 mm	200 x 280 mm	630 x 810 x 560 mm	400V3N~ 0,52 kW 10A	70 kg

* kan også leveres i 400V/3-fas

METOS VAKUUMPAKKEMASKINER

Metos vakuumpakkemaskiner finnes i mange ulike størrelser, du finner alltid en modell som passer ditt kjøkken og dine behov. Metos vakuumpakkemaskiner er solide, hygieniske og brukervennlige. Konstruksjon av rustfritt stål.

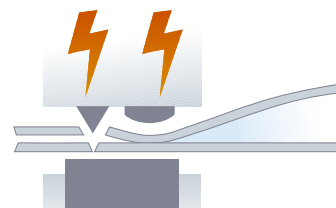
Compact er en liten, men kraftig maskin-serie som er konstruert for driftssikkerhet. Serien har en analog timer og en enkel sveiselist på forsiden av kammeret.

De helautomatiske modellene har ni vakuumprogrammer for forskjellige typer produkter. Maskinene har digitalt tallvindu og et meget brukervennlig kontrollpanel. Alle modellene leveres med sensorkontroll, soft-air og såkalt cut-off list. Vakuumprosessen kan overvåkes gjennom det transparente lokket. Maskinene har selvdiagnose-program for feilsøking.

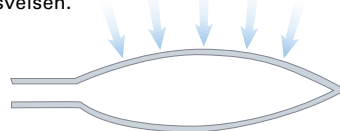
Alle modeller har analog vakuumtrykk måler.



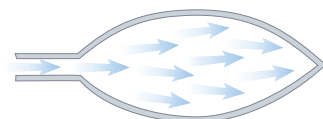
De helautomatiske Metos-modellene:



Standard med "cutoff" seal. Posen blir sveiset med 2 ulike sveisetråder. Den delen av posen som blir til overs kan rives av langs ytterkanten av sveisen.



Standard med soft-air. Softair-prosessen gjør at kammeret dekomprimeres sakte. Vacuumposen omslutter produktet inni, ingen folder på posen og posen skades ikke.



Gasstilknytning er valgfritt. Etter at vacuum-prosessen er ferdig kan man tilføre gass slik at produktene får lengre holdbarhet og/eller ømtålige produkter ikke blir skadet. Gassblandingen fyller tomrommet etter luften som er trukket ut.

Compact	Artikkel	Dimensjon mm	Kammer dim. mm	Sveiselist mm	Vakuum m ³ /h	El. tilkobling
Metos T2 bordmodell	4221527	360x500x340	280x310x110	1 x 280 i fronten	8	230V 1~ 0,5 kW 6A
Metos T3 bordmodell	4221529	430x550x410	320x330x160	1 x 320 i fronten	16	230V 1~ 0,7 kW 6A
Stativ Plus 1	4252365	450x550x620	for T2 og T3			

Helautomatisk	Artikkel	Dimensjon mm	Kammer dim. mm	Sveiselist mm	Vakuum m ³ /h	El. tilkobling
Metos T4 bordmodell	4221555	530x590x460	420x370x180	1 x 420 i fronten	21	230V 1~ 1,3 kW 6A
Metos M2 gulvmodell	4221594	710x780x1040	500x520x220	2 x 500 på venstre og høyre	63	400V 3~ 3,3 kW 16A
Stativ Plus 2	4252370	540x590x580	for T4			

Metos vakuumpakkeposer

Metos vakuumposer er høykvalitets PA/PE plastikk poser for pakking og vakumering av mat. Vakuumpose CO80 er ment for rå, ubehandlet mat og kjølt oppbevaring. Sous Vide kokepose CO130K er for sous vide produksjon opp til +100°C. Kontakt oss for andre tilgjengelige størrelser.

Vakuumpose	Artikkel	Dimensjon mm	Tykkelse	Antall i esken
Vakuumpose	4000080	150x200	80 my	4400
Vakuumpose	4000081	200x300 GN 1/4	80 my	2200
Vakuumpose	4000082	300x400 GN 1/2	80 my	1100
Vakuumpose	4000083	400x700 GN 1/1	80 my	400

Sous Vide kokepose	Artikkel	Dimensjon mm	Tykkelse	Antall i esken
Kokepose	4000084	150x200	90 my	4000
Kokepose	4000085	200x300 GN 1/4	90 my	2000
Kokepose	4000086	300x400 GN 1/2	90 my	1000
Kokepose	4000087	300x515	90 my	600
Holder	4222727	for vakuumpose-/sous vide-poser		



Poseholder for enklere fylling av posene.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



METOS OPPVARMINGSSIRKULATOR



Sous Vide er en produksjonsmetode hvor næringsmidler vakuumpakkes for koking. De kokes opp til eksakt rett temperatur ved rett omgivelsetemperatur. Deretter kan man enten direkte servere, alternativt kjøle ned for lagring til servering i fremtid.

Gjennom denne produksjonsmetoden kan lagringstiden økes markant uten at det påvirker konsistens og kvalitet. Tidligere ble teknikken benyttet på dyre råvarer som gåselever, terriner, men i dag så egner mer eller mindre alle produkter seg for dette. Gjennom å produsere i Sous Vide oppnår man fordeler som jevnere kvalitet, bedre farge og vitamininnhold på grønnsaker, forbedret logistikk og økonomi. Retter produsert med Sous Vide -teknikk er lette å lagre på kjøll. Før servering varmes varen opp i den opprinnelige vakuumpakningen, porsjonene er raskt ferdige og holder en meget høy kvalitet.

Sous Vide mattilberedning tilbyr et nytt alternativ til tradisjonelle produksjonsmetoder. Utnytt ditt kjøkkens produksjonseffektivitet gjennom å produsere porsjonene når det passer for deg.

Fordeler med Sous Vide

- Produktenes naturlige smak beholdes
- Ferskhets, farge og utseende beholdes helt frem til servering
- Smakene konsentreres
- Næringsverdiene beholdes
- Svinn og uttørring av produktene elimineres
- Vakuumpakkede produkter har lengre lagringstid
- Kostnadsbesparelser p.g.a. minimalt svinn

Oppvarmingssirkulator Pearl og Diamond

- Lett å bruke
- Festes på siden av kantinen
- Ulike kjeler og kar kan brukes, feks GN kantiner
- Lett å transportere og ta med, egner seg utmerket til catering selskap
- Produkter av høy kvalitet, sterk pumpe
- Sikkerhetgitter rundt sirkulasjonspumpen
- Lettlest display
- Alarmsignaler: temperatur- og væsknivå
- Nøyaktig temperaturkontroll



Neopren tape



Kjernetemperaturføler



Pearl

- temperaturområde 20-95°C
- overopphetingsvern
- timer med alarm
- alarmsignal for væsknivå

Diamond

- temperaturområde 20-95°C
- overopphetingsvern
- 3 timere med alarm
- 3 programmerbare temperaturer
- følertilkobling
- alarmsignal for væsknivå
- klargjort for HACCP

Sirkulator	Artikkel	Dimensjon mm	Nedsenkingsdybde mm	Temp. °C	Nøyaktighet	Max. volum L	El.tilkobling
Pearl	4163600	133x212x330	165	±0,03	0,1	58	230V 1~ 2,0 kW 10A
Diamond	4163602	133x212x330	165	±0,03	0,01	58	230V 1~ 2,0 kW 10A
Pearl Z	4163604	339/550x190x330	165	±0,03	0,1	58	230V 1~ 2,0 kW 10A
Diamond Z	4163606	339/550x190x330	165	±0,03	0,01	58	230V 1~ 2,0 kW 10A

Sirkulator inkl.kantine	Artikkel	Dimensjon mm	Volum L
Pearl S	4163608	332x577x374	19
Pearl M	4163610	332x577x424	27
Diamond S	4163616	332x577x374	19
Diamond M	4163618	332x577x424	27
Skillegitter S	4163624		
Skillegitter M	4163626		

Tillbehør	Artikkel
Kjernetemperaturføler	4163632 for Diamond
Kjernetemperatur termometer	4163634 manuell, alarm
USB kabel	4163640
RS232 kabel	4163642
HACCP program	4163636
Neopren tape	4163644

METOS HÅNDMIKSER



Junior standard MX020

Metos håndmikser er et hendig, raskt og trygt arbeidsverktøy til all slags blanding og pisking. Du kan velge mellom fire modeller; MF 2000 Combi med både kraftig mikser og visp. Junior Standard go SMX kommer med kraftig mikser. Alle modellene har store håndtak slik at du får et godt tak og kan holde mikseren i den stillingen du ønsker.

Motorhuset er laget i støtsikker plast. Kraftkutteren og vispen er i rustfritt stål. Vispene kan tas av og vaskes i oppvaskmaskin. Det følger med en verktøyhenger.

MF 2000 Combi, SMX 600E og SMX 800E modellene har såkalt force-control. Dette vil si at bryteren må slås på for at du skal kunne bruke mikseren. Det blir tryggere å bruke apparatet, samtidig som du hindrer skade på deg selv eller omgivelsene hvis du skulle du miste grepet på mikseren under bruk.

Håndmikseren **Junior Standard** har en hastighet på 11000 rpm. Skaftet på mikseren er 225 mm, total lengde er 505 mm. og total vekt er 1,7 kg. Anbefalt maks. volum som blandes er ca. 20 liter.

Håndmikseren **MF 2000 Combi**, vispen har hastighet på 300-950 rpm, mikseren har 300-9500 rpm. Vispen er 360 mm, mikseren er 410 mm, total lengde 753 mm. Total vekt med mikseren er 4,5 kg. Anbefalt maks. volum som blandes er ca. 100 liter. Skaftet på mikseren og kroppen på vispen kan fjernes fra motorblokken. Tilleggsutstyr: Moseverktøy AP 90, kapasitet 30 kg.

Håndmikseren **SMX 600E** har en hastighet på 9500 rpm. Mikseren er 530 mm. og total lengde med mikseren er 800 mm. Total vekt med mikseren er 6,1 kg. Anbefalt maks. volum som blandes er ca. 200 liter.

Håndmikseren **SMX 800E** har en hastighet på 9500 rpm. Mikseren er 680 mm. og total lengde med mikseren er 950 mm. Total vekt med mikseren er 6,7 kg. Anbefalt maks. volum som blandes er ca. 300 liter.



SMX 800E

SMX 600E

MF 2000 Combi

Moseverktøy AP 90



Metos	Artikkel	Maks. liter	Vekt kg	Mikser-mm	RPM	El. tilkobling
Junior Standard MX020	4248000	20	1,7	225	11000	230V 1~0,27 kW 10A
MF 2000 Combi	4248002	100	4,5	410	300-9500	230V 1~0,5 kW 10A
SMX 600E	4248004	200	6,1	530	9500	230V 1~0,85 kW 10A
SMX 800E	4248006	300	6,7	680	9500	230V 1~1,0 kW 10A
Tilbehør		Artikkel				
Moseverktøy AP90	4248014	for MF 2000 Combi mixer				
Festebrakett 04-SM6	4248010	for diameter opptil 600 mm				
Festebrakett 04-SM10	4248012	for diameter opptil 1000 mm				
Sidebrakett 05-SA	4248008					



Festebrakett

METOS BJØRN 5



Metos BJØRN 5

Metos Bjørn 5 er en liten profesjonell mikser utstyrt med 5 liters bolle for elting, blanding og visping på kjøkken og i konditori.

Alle mikserens funksjoner slås på ved hjelp av rattene på mikserens sider. De to knappene kan enten brukes samtidig eller individuelt. Knappene brukes for hastighetsregulering, og som åpningsfunksjon for lokket. Bjørn 5 mikser har låsing av bollen. Gummiføtter holder maskinen stødig på benken under arbeidet.

Kapasitet: Brøde-deig 2,5 kg, flakete pastadeig 2,0 kg, pisket krem 1,5 ltr, egghvite 16 egg, sukkerbrød 12 egg, kvernet kjøtt 4 kg.

Standard utstyr: bolle av rustfritt stål 5 ltr, hvitt plastlokk til bollen. Matebrett, deigkrok, deigspade og visp av rustfritt stål, sprutskjem

Tekniske spesifikasjon: Dimensjon 240x462x400 mm. Løkkåpningsdybde 537 mm og høyde 558 mm.

El. tilkobling: 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Netto vekt med tilleggsutstyr 22 kg.



Bjørn 5	Artikkel
Bjørn 5 mikser 5 mixer	4191622
Bjørn 5 mikser 5 mixer med kraftuttaket	4191620
Extra bolle 5 l	4191630
Plastlokk for bolle, hvitt	4191640
Plastlokk for bolle, blå	4191642
Sprutskjem	4191656
Deigspade	4191632
Deigkrok	4191634
Visp	4191636
Kjøttkvern 3MM	4191660
Skive 3MM hull 3 mm	4191631
Skive 3MM hull 4 mm	4191633
Skive 3MM hull 8 mm	4191637



Tilleggsutstyr: kjøttkvern
Kjøttkvernen 3MM leveres med en skive (4 mm og 8 mm hull, diameter 62 mm), stapper og et kjøttbrett av rustfritt stål. Kjøttkvernen 3MM skal monteres til mikserens kraftuttak.



Deigspade



Deigkrok



Visp

METOS BOKSÅPNER

Metos G-2L boksåpner kan festes til benk. Kan brukes på opptil 43cm høye bokser. Stødig konstruksjon og kraftig festeordning laget med tanke på hardt bruk. Modellen G-2SL har utførelse i rustfritt stål.

Den elektriske modellen Metos 270C er en kraftig boksåpner for profesjonelt bruk. Maskinhuset er i rustfritt stål. To hastigheter, kapasitet 100-200 bokser pr. dag.

Metos	Artikkel	El. tilkobling
G-2L	4243000	-
G-2SL	4243002	-
270C	4243004	230V 1~ 0,6 kW



Metos elektrisk boksåpner



Metos manuell boksåpner

Den kraftige motoren og stødige konstruksjon har gjort **Metos BJØRN-mikser** til en kjøkkenhjelp uten motstykke, og den holder år etter år. Metos BJØRN blander, knar og visper nøyaktig og godt i hele kjelen.

Den sterke Metos BJØRN-mikseren har et løftesystem som automatisk plasserer kjelen rett. Brytere og regulatorer er alle ergonomisk rett plassert. Konstruksjonen er hygienisk og lett å holde ren. Maskinens bruksområde kan utvides med alt tilleggsutstyret. Det finnes skrapere til alle bollene (standardutstyr i RN-10). Pizzamodellene er utstyr med kraftigere motor og en spesiell deigkrok for miksing av tynge deiger.

ERGO modellene er produsert med tanke på enkel hverdagsbruk. Verktøy og bolle er enkle å bytte. Selve maskinstammen er høy og koblingspunktet for de ulike verktøyene er plassert i god arbeidshøyde.

METOS BJØRN MODELLER

VL-2's fremtredende egenskaper:

- touch-panel
- beskyttelse IP65
- 4 touch-knapper for dine egne programmer
- 4 forhåndsprogrammerte hastighetknapper
- trinnløs hastighetjustering
- elektronisk timer opp til 60 minutter, LED -display
- pause-knapp for tilsetning av ingredienser
- samme knapp til start og stopp
- finish i rustfritt stål
- avtagbar beskyttelse i plast
- standard utstyr: A-verktøy (bolle, visp, deigspade, eltekrok), nødstop

Metos Bjørn 10 liter med VL-2-panel, verktøy i rustfritt stål og skraper

bordmodeller	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
RN10 VL-2	4143614	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A
RN10 VL-2 m/uttak	4143616	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A
gulvmodeller	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
RN10 VL-2	4143618	548x606x1180	230V 1~ 0,7 kW 10A
RN10 VL-2 m/uttak	4143620	548x606x1180	230V 1~ 0,7 kW 10A

Metos BJØRN 20 liter modell med VL-2 kontrollpanel og verktøy i rustfritt stål

bordmodeller	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
RN20 VL-2	4143602	450x667x885	230V 1~1,2 kW 16A
RN20 VL-2 m/uttak	4143604	450x667x885	230V 1~1,2 kW 16A
RN20 stativ	4189766	450x640x530	med hylle
gulvmodeller	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
RN20 VL-2	4143608	566x720x1286	230V 1~1,2 kW 16A
RN20 VL-2 m/uttak	4143610	566x720x1286	230V 1~1,2 kW 16A



RN10 VL-2 bordmodell



RN10 VL-2 gulvmodell



RN20 VL-2 bordmodell



RN20 VL-2 gulvmodell

METOS BJØRN MIKSERE

VL-1 fremtredende egenskaper:

- manuell styring
- manuell, stillbar hastighetsregulering
- manuell løfte-/ senkefunksjon på bollen
- avtagbar beskyttelse i plast
- plastbelagt panel for bedre hygiene
- elektronisk timer viser minutter og sekunder
- nye, flate knapper samler ikke skitt
- bollesenkfunksjon med gassdemping for bedre ergonomi
- deigspade i rustfritt stål tåler vask i oppvaskmaskin
- standard utstyr: A-verktøy (bolle, deigspade og eltekrok i rustfritt stål, visp (kropp i aluminium, tråder i rustfritt stål))

VL-1S fremtredende egenskaper:

- elektronisk, stillbar hastighetsregulering
- elektronisk løfte-/ senkefunksjon på bollen
- avtagbar beskyttelse i plast
- plastbelagt panel for bedre hygiene
- elektronisk timer viser minutter og sekunder
- nye, flate knapper samler ikke skitt
- deigspade i rustfritt stål tåler vask i oppvaskmaskin
- automatisk bollesenkning når timer kommer til null
- pause-knapp for tilsetning av ingredienser
- standard utstyr: A-verktøy (bolle, deigspade og eltekrok i rustfritt stål, visp (kropp i aluminium, tråder i rustfritt stål))

Ergo VL-4 fremtredende egenskaper:

- rustfritt kontrollpanel med piezzo knapper
- 4 forhåndsprogrammerte hastighetknapper
- også trinnløst stillbar hastighet
- mulig å lagre 20 oppskriftsprogram (remix-funksjon)
- pause-knapp for tilsetning av ingredienser
- automatisk senkning av bollen etter avsluttet blanding
- Jog funksjon for å forhindre overfylling når bollen er løftet til topposisjon
- knapp til start/stopp og nødstop
- beskyttelse IP53
- avtagbar beskyttelse i plast – åpner horisontalt
- standard utstyr: A-verktøy (rustfri bolle, aluminium deigspade, rustfri eltekrok, visp (kropp i aluminium, tråder i rustfritt stål), nødstop

B- og C-verktøy er også tilgjengelige. De består av en bolle i halv størrelse i forhold til bolle A, med tilhørende eltekrok, grind og visp.

Annet tillegg utstyr er spesialverktøy, bollevogner, kjøttkverner og grønnsaksutter.

Aller modellene kan bestilles fra fabrikk med kraftuttak (ikke AR 100) og skrape med holder (standardutstyr i RN-10).

Metos BJØRN 30 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
AR30 VL-1	4143100	520x910x1210	400V 3N~ 1,0 kW 16A
AR30 VL-1 m/uttak	4143102	520x910x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A
AR30 VL-1S	4143104	520x910x1210	400V 3N~ 1,0 kW 16A
AR30 VL-1S m/uttak	4143106	520x910x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A

Metos BJØRN 40 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
AR40 VL-1	4143108	570x912x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A
AR40 VL-1 m/uttak	4143110	570x912x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A
AR40 VL-1 Pizza	4143112	570x912x1210	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR40 VL-1 Pizza m/uttak.	4143114	570x912x1210	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR40 VL-1S	4143116	570x912x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A
AR40 VL-1S m/uttak	4143118	570x912x1210	400V 3N~ 1,1 kW 16A

Metos BJØRN 60 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
AR60 VL-1	4143120	648x1028x1413	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR60 VL-1 m/uttak	4143122	648x1028x1413	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR60 VL-1S	4143124	648x1028x1413	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR60 VL-1S m/uttak	4143126	648x1028x1413	400V 3N~ 1,85 kW 16A
AR60 VL-1 Pizza	4143128	648x1028x1413	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR60 VL-1 Pizza m/uttak.	4143130	648x1028x1413	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR60 VL-1S Pizza	4143132	648x1028x1413	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AE60 VL-4 ERGO	4220292	757x1032x1829	400V 3N~ 3,0 kW 16A

Metos BJØRN 80 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
AR80 VL-1	4189836	654x1150x1470	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR80 VL-1 m/uttak	4189838	654x1150x1470	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR80 VL-1S	4189840	654x1150x1470	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR80 VL-1S m/uttak	4189842	654x1150x1470	400V 3N~ 3,0 kW 16A

Metos BJØRN 100 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
AR100 VL-1	4189844	691x1171x1593	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AR100 VL-1S	4189846	691x1171x1593	400V 3N~ 3,0 kW 16A
AE100 VL-4 ERGO	4220294	762x1206x2029	400V 3N~ 4,0 kW 16A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 491.



AR VL-1



AR VL-1S



METOS BJØRN KODIAK



Metos Bjørn CR30 Kodiak

Metos Bjørn Kodiak mikser med kjelevogn er en god samarbeidspartner på kjøkkenet. Med maskinens høye maskinstamme og kjelevogn får du en mikser med forbedret ergonomi og reduserte løft. Bollen senkes direkte ned på vognen og kjøres inn og ut fra mikseren i en ergonomisk høyde som gjør at du aldri behøver å løfte bollen og dens innhold. Høyden på bollens øvre kant er 91,5 cm når bollen står på vognen. Dette sikrer at bollen alltid er i bordhøyde når den står på kjelevognen. Vognehøyde er 61,5 cm. Bollen er ekstra vid og kan enkelt skråtiltes på vognen for enkel tilgang.

Den transparente sikkerhetsskjemen har magnetisk feste og kan derfor enkelt tas av for rengjøring.

Kodiak funksjoner:

- elektronisk kontrollpanel
- trinnløs hastighetsregulering, RPM 64-353
- manuell hev/senkfunksjon på bollen
- avtagbar transparent sikkerhetsskjerm, tåler oppvaskmaskin
- digital 90-minutters timer
- effektiv skraper
- alt verktøy og skraper i rustfritt stål, tåler oppvaskmaskin
- standard utstyr: A-verktøy (bolle, deigspade, visp og eltekrok)



Metos Bjørn Kodiak 30 liter	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
CR30 Kodiak	4143101	624x792x1367	230V 1N~ 1,2 kW 10A
CR30 Kodiak m/uttak	4143103	624x792x1367	230V 1N~ 1,2 kW 10A

Installasjonstegeting se side 491.

METOS BJØRN VARIMIKSERE TILLEGGSUTSTYR

	RN10		RN 20		AR30		CR30 Kodiak	
	10L	20L	12L	30L	15L	30L	15L	
Tilbehør	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	
Bolle rustfritt stål	4133530	4146057	4146064	4117592	4117578	4143140	4143154	
Visp rustfritt stål	4133532	4185754	4146096	4117514	4117521	4143144	4143156	
Deigspade rustfritt stål	4133534	4185747	4146113	4220300		4143146	4143158	
Eltekrok rustfritt stål	4133536	4185722	4146138	4117553	4117803	4143148	4143160	
Eltekrok P kun til P-modeller								
Visp 1mm forsterket		4144691		4144902				
Visp no 44b, forsterket								
Visp no 14 i rustfritt stål		4144638		4144645				
Spesial deigspade i rustfritt stål								
Skraper med holder		4135792		4135827		4143150	4143162	
Skraper			4135802		4135834			
Bollevogn, ikke AE-modeller				4135721	4135739			
Bollevogn, AE-modeller								
Verktøyhenger	4130699	4130699		4130699				
Kjøttkvern no 5	4135418							
Kjøttkvern no 5 med uttak		4180509		4180509		4180509		
Kjøttkvern no 6		4186701		4186701		4186701		
Grønnsaksutter GR10	4182010							
Grønnsaksutter GR20		4182020		4182020		4182020		
B-verktøy**			4146089		4117585		4143152	
C-verktøy**								
Bollelyft Easy 30-60				4143136				

**Bolle, visp, deigspade og eltekrok

METOS BJØRN MAX. KAPASITET

Model	Bolle liter	Brød deig	Moste poteter	Vispet krem
RN10	10	5 kg	3,5 kg	2,5 liter
RN20	20	10 kg	12 kg	5 liter
_B bolle	12	6 kg	7 kg	3 liter
AR30	30	16 kg	18 kg	7,5 liter
_B bolle	15	7 kg	9 kg	4 liter
CR30 Kodiak	30	12 kg	15 kg	7,5 liter
_B bolle	15	6 kg	7,5 kg	3,75 liter
AR40	40	22 kg	23 kg	10 liter
AR40P	40	32 kg	23 kg	10 liter
_B bolle	20	10 kg	12 kg	5 liter
AR60, AE 60	60	34 kg	36 kg	15 liter
AR60P	60	46 kg	36 kg	15 liter
_B bolle	30	16 kg	18 kg	7,5 liter
AR80	80	50 kg	50 kg	30 liter
_B bolle	40	22 kg	23 kg	10 liter
AR100, AE100	100	58 kg	65 kg	45 liter
_B bolle	40	22 kg	23 kg	10 liter
_C bolle	60	34 kg	36 kg	15 liter



Skraper



Bollelyft Easy 30-60 rustfri



Bolle



Bollevogn



Visp



Deigspade



Eltekrok



Visp no 14 rustfri

AR40 og AR40P		AR60 og AR60P		AR80		AR100 og AE100		
40L	20L	60L	30L	80L	40L	100L	40L	60L
Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel	Artikkel
4186109	4112026	4186317	4112001	4139959	4143673	4127907	4143698	4143708
4186155	4186236	4186356	4186444	4139966	4127946	4127914	4127946	4127985
4220304		4220308		4139973*	4127953*	4127921*	4127953*	4127992*
4186123	4186211	4186331	4186412	4139998	4127978	4127939	4127978	4128001
4189413		4189445						
4144701			4144719		4144726			
		4144606		4144613				
4144652		4144677		4144684				
				4144797				
4135841		4135866		4139927		4135898		
	4135859		4135873		4135915		4135915	4135908
4135746	4135753	4135778	4135785	4142045	4142052	4106424	4192952	4144162
		4221917	4221919	4221924	4106382	4221931	4221956	4221949
4130699		4130709		4130709		4130709		
4180509		4180509		4180509				
4186701		4186701		4186701				
4182020		4182020		4182020				
	4186204		4186405		4139941		4186606	
								4123897
4143136		4143136	4143136					

* Deigspade i aluminium



METOS SPAR MIKSERE

SP-502 spesifikasjoner

- 5 liters bolle
 - 10 hastighetstrinn
 - manuell kjeleløft/-senk
 - transparent sikkerhetsskjerm i plast
 - hvitlakkert maskinstamme i aluminium
- Standard utstyr: 5l bolle i rustfritt stål, eltekrok, visp og deigspade.

SP-800 spesifikasjoner

- 7,6 liters bolle
 - separate start and emergency stop buttons
 - thermal overload protection
 - 15 minutters timer
 - 3 hastighetstrinn
 - manuell kjeleløft/-senk
 - transparent sikkerhetsskjerm i plast
 - hvitlakkert maskinstamme i aluminium
- Standard utstyr: 7,6l bolle i rustfritt stål, eltekrok, visp og deigspade.

SP-100 spesifikasjoner

- 9,5 liters bolle
 - separate start- og nødstopknapper
 - overopphetingsbeskyttelse
 - 15 minutters timer
 - 3 hastighetstrinn
 - manuell kjeleløft/-senk
 - sikkerhetsgitter i rustfritt stål
 - maskinstamme i emaljert stål
- Standard utstyr: 9,5l bolle i rustfritt stål, eltekrok, visp og deigspade.

SP-200 spesifikasjoner

- 19 liters bolle
 - separate start- og nødstopknapper
 - overopphetingsbeskyttelse
 - 15 minutters timer
 - 3 hastighetstrinn
 - manuell kjeleløft/-senk
 - sikkerhetsgitter i rustfritt stål
 - maskinstamme i emaljert stål
- Standard utstyr: 19l bolle i rustfritt stål, eltekrok, visp og deigspade.
- Ekstra utstyr: kjøttkvern, grønnsaksutter og B-verktøy som består av bolle i halv størrelse i forhold til bolle A, men tilhørende eltekrok, visp og deigspade.

METOS SPAR MAX. KAPASITET

Modell	Bolle liter	Brød deig	Moste poteter	Pisket krem
SP-100	9,5	5,7 kg	3,6 kg	1,9 l
SP-200	19	11,4 kg	6,8 kg	3,8 l
SP-30	28	20,4 kg	10,4 kg	5,7 l
SP-40	38	27,3 kg	13,6 kg	8,6 l
SP-60	57	36,3 kg	18,2 kg	11,6 l
SP-80	76	36,3 kg	22,7 kg	15,1 l



Eltekrok

Visp

Deigspade

SP-30 / SP-40 / SP-60 / SP-80 spesifikasjoner

- 28 / 38 / 57 / 76 liters bolle
 - separate start- og nødstopknapper
 - 15 minutters timer
 - overopphetingsbeskyttelse
 - 3-trinns hastighet (SP-30 – SP-60)
 - 4-trinns hastighet (SP-80)
 - Manuell løftefunksjon av bollen (SP-30 – SP-60)
 - Elektronisk løftefunksjon av bollen (SP-80 HI)
 - Emaljert maskinstamme
 - Løkk i blått emaljert epoxy, ramme i grå emaljert epoxy
- Standard utstyr: 28/38/57/76 liters bolle i rustfritt stål, eltekrok, visp og deigspade. SP-60 og SP-80 leveres også med bollevogn.
- Ekstra utstyr: kjøttkvern og B-verktøy (for SP-30 - SP-60) som består av bolle i halv størrelse i forhold til bolle A, men tilhørende eltekrok, visp og deigspade.



SP-502



SP-200A



SP-40HA



Kjøttkvern

Metos Spar	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Bolle l	Hastighet rpm
SP-502A-B	4025000	310x380x455	230V 1~ 0,75kW 10A	5	40-260
SP-800A-B	4025007	300x400x580	230V 1~ 0,20kW 10A	7,6	132/234/421
SP-100A m/uttak	4025016	430x480x 770	230V 1~ 0,25 kW 10A	9,5	106/196/358
SP-200A m/uttak	4025025	490x520x870	230V 1~ 0,37 kW 10A	19	106/196/358
SP-30HA m/uttak	4025036	568x665x1156	400V 3~ 0,75 kW 10A	28	99/176/320
SP-40HA m/uttak	4025041	632x730x1300	400V 3~ 1,2 kW 10A	38	99/176/320
SP-60HA m/uttak	4025047	632x770x1300	400V 3~ 1,9 kW 16A	57	99/176/320
SP-A80HI m/uttak og elektrisk bolleløft	4025050	789x1088x1559	400V 3~ 2,24 kW 16A	76	69/121/204/356

Tilbehør

Tilbehør	Artikkel	
Kjøttkvern VH-12	4025026	for modeller m/uttak
Grønnsaksutter V99S	4025054	for modeller m/uttak
B-verktøy, sett 10/20	4025028	for modell SP-200A, bolle 9,5 liter
B-verktøy, sett 20/30	4025032	for modell SP-30HA, bolle 19 liter
B-verktøy, sett 20/40	4025044	for modell SP-40HA, bolle 19 liter
B-verktøy, sett 30/60	4025048	for modell SP-60HA, bolle 28 liter

Installasjonstegning se side 492.

Allt utstyr kan også leveres i 230V.

Koking





METOS VIKING

Metos Viking er en effektiv og brukervennlig basiskjele som kan brukes i stort sett alle profesjonelle kjøkken. Takket være den store dampjakken som går opp til kjelens øverkant, kan du koke supper, sauser og mange andre matretter raskt, og med elektrisk vipping er det lett å lesse over mat. Viking-kjelene kan installeres uten støttesøylen i midten slik at du sparer plass på kjøkkenet.

- laget i rustfritt stål, indre overflate i syrefritt rustfritt stål
- trinnløs temperaturkontroll, maks. 120 °C
- maks. trykk i dampjakken 1,0 bar
- elektrisk vipping

Standardutstyr

- separat lokk (150-400 l med hengslet lokk)
- vannkran (kaldt vann)
- målestikke
- hengekrok til verktøy på venstre og høyre søyle (enkeltkjele)



METOS VIKING COMBI



Metos Viking Combi er en basiskjele med en kraftig, integrert mikseenhet for fleksibel og profesjonell matlaging. Med mikseren kan du lage mange retter fra start til slutt i én kjele. Ved å mikse ingrediensene på den måten, ledes varmen, og maten kokes raskere og jevnere. Vanskelig, manuell tilhører fortiden. Med unike miksefunksjoner kan du for eksempel hakke kjøttdeig og mose poteter til puréer.

- laget i rustfritt stål, indre overflate i syrefritt rustfritt stål
- trinnløs temperaturkontroll, maks. 120 °C
- maks. trykk i dampjakken 1,0 bar
- elektrisk vipping
- integrert mikser: trinnløs miksehastighet-kontroll (20-110 rpm), to mikseprogrammer (forsiktig miksing, hard miksing)
- autorevers-miksing
- mikseverktøy med avtakbar skrape

Standardutstyr

- lokk med sikkerhetsgitter
- vannkran (kaldt vann)
- målestikke
- hengekrok til verktøy på venstre og høyre søyle (enkeltkjele)

METOS VIKING OG VIKING COMBI



Viking-kjeler på 150-400 liter leveres med hengslet lokk, men også mindre kjeler kan leveres med dette.



Viking Combi-kjelen tilpasses med en sikkerhetsgitter.

Metos	Artikkel	Volum l	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Viking 40E	4215340	40	1047x750x1020	400V3N~ 9 kW 16A
Viking 60E	4215341	60	1047x750x1020	400V3N~ 10,5 kW 16A
Viking 80E	4215343	80	1154x750x1020	400V3N~ 12 kW 20A
Viking 100E	4215344	100	1154x805x1020	400V3N~ 16 kW 25A
Viking 150E	4215345	150	1360x940x1040	400V3N~ 20 kW 32A
Viking 200E	4215346	200	1360x940x1040	400V3N~ 30 kW 50A
Viking 300E	4215850	300	1560x1165x1220	400V3N~ 40 kW 63A
Viking 400E	4215851	400	1560x1165x1220	400V3N~ 57,6 kW 100A

Tilleggsutstyr for Viking-kjele, bestilles fra fabrikk	Artikkel
Hengslet lokk 40-60	4215355
Hengslet lokk 80-100	4215356

Metos	Artikkel	Volum l	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Viking Combi 40E SGL	4215939	40	1047x750x1020	400V3N~ 9,75 kW 25A
Viking Combi 60E SGL	4215940	60	1047x750x1020	400V3N~ 11,25 kW 25A
Viking Combi 80E SGL	4215941	80	1154x750x1020	400V3N~ 12,75 kW 32A
Viking Combi 100E SGL	4215942	100	1154x805x1020	400V3N~ 16,75 kW 35A
Viking Combi 150E SGL	4215943	150	1360x940x1040	400V3N~ 21,5 kW 50A
Viking Combi 200E SGL	4215944	200	1360x940x1040	400V3N~ 31,5 kW 63A
Viking Combi 300E SGL	4215945	300	1560x1165x1220	400V3N~ 41,5 kW 80A
Viking Combi 400E SGL	4215946	400	1560x1165x1220	400V3N~ 59,8 kW 100A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.
Installasjonstegninger på s. 493-494.

Tilbehør til Viking Combi-kjeler	Artikkel
Vispegrind 40-60	4211203
Vispegrind 80-100	4211193
Vispegrind 150-200	4211186
Vispegrind 300	4211179
Vispegrind 400	4215872

Tilbehør til Viking- og Viking Combi gryter

Monteringsrammer for enkle gryter	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215837
Monteringsramme, 150-400	4215839
Innstøpingsramme, 40-100	4215838
Innstøpingsramme, 150-400	4215840

Monteringsrammer for gryter i parstell	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215845
Monteringsramme, 150-400	4215843
Innstøpingsramme, 40-100	4215846
Innstøpingsramme, 150-400	4215844

Tilleggsutstyr, bestilles fra fabrikk	Artikkel
Spylepistol Viking/Culino	4215246
Spylepistol heavy duty Viking/Culino	4222176
Automatisk vannpåfylling	4215825
Mattemperatur display 1)	4215379
Manuell nedkjøling med tappevann (C1) ²⁾	4215249
HACCP funksjoner	4213095
Trådløs grytesensor	

Tilbehør	Artikkel
Silplate 40-60	4211517
Silplate 80-100	4211524
Silplate 150-200	4211997
Silplate 300-400	4212013
Silplateforlenger 300-400	4212006
Helletutforlenger 150-200	4212743
Helletutforlenger 300-400	4212768
Potetstikker Soft 670	4000031
Doseringsøse Ergo	4252305
Hellebrett for kartonger	4000012

1) inkl. HACCP funksjoner
2) krever håndduj

Rengjøring	Artikkel
Rengjøringsverktøy 60 L	4222728
Rengjøringsverktøy 80 L	4222729
Rengjøringsverktøy 100 L	4222730
Rengjøringsverktøy 150 L	4222731
Rengjøringsverktøy 200 L	4222732
Rengjøringsverktøy 300 L	4222733
Rengjøringsverktøy 400 L	4222734

Vogner	Artikkel
Flerfunksjons kantinevogn MPT-450, GN1/1	4554132
Holder for mikseverktøy til MPT-450 vogn	4215990
Avrenningsenhet for MPT-450 vogn	4000009
Flerfunksjons kantinevogn MPT-2/450, GN2/1	4554133
Gryte tilbehør vogn	4554564

Metos loLiving,
s. 27.



Avtagbare tappekraner s. 81
Mer tilbehør s. 82



Metos Culino & Culino Combi

Grytene Culino og Culino Combi er et trygt valg for alle profesjonelle kjøkken. Grytene har flere fleksible funksjoner som gjør det enda lettere å arbeide på kjøkkenet. Du kan spare mye tid med ett produkt som kan tilberede, blande og avkjøle mat. Den integrerte bunnmonterte mikseren gjør Culino Combi til et kjærkomment, fleksibelt verktøy for alle kokker i dagens travle kjøkken.

Med den elektroniske temperaturkontrollen og displayet får du alltid nøyaktige innstillinger. Jevn, elektrisk vipping gjør at det er enkelt å dekantere, og med den helinsolerte gryten sparer du energi, samtidig som du forbedrer sikkerheten på arbeidsplassen.

Culino Combi kommer med en integrert mikser slik at du kan lage både varm og kald mat. Når gryten er utstyrt med valgfri avkjøling, kan du bruke den til hele prosessen. Tilbered, bland og avkjøl! Metos Culino Combi tilpasser seg dine behov, og du kan utvikle dine egne matprogrammer.

Det er lett å bruke den bunnmonterte mikseren. Den blander supper forsiktig, moser poteter og rotgrønnsaker, presser og bruner kjøttdeig, og blander til og med brøddeig. Med mange av de automatiske mikseprogrammene kan du lage retter med kun ett trykk, samtidig som den er fleksibel slik at du kan lage maten akkurat slik du vil.



Panelet har store knapper med ergonomisk plassering, og det er lett å lese av panelet.



Med det valgfrie lokket med sikkerhetsgitter kan du hele tids se maten, samtidig som kokken kan legge til matvarer direkte i gryten uten å stoppe blandefunksjonen. Lokket følger med, og er lett å fjerne slik at det kan rengjøres.



En robust, vedlikeholdsfri, autoreverserende miksearm brukes til alle handlinger. Miksearmen sørger for at alle ingrediensene blir skikkelig blandet og at temperaturen blir skikkelig fordelt.

METOS-GRYTENE CULINO OG CULINO COMBI

Den integrerte bunnmonterte mikseren holder seg "av veien". Miksearmen holder seg på plass når gryten vippes, og det er lett å både fjerne og rengjøre gryten, med avtakbare skraper. Gryten kan vaskes i oppvaskmaskin. Culino-gryten leveres uten mikser.



Håndmikser kit. Håndmikseren settes i en festekobling på et spesiallokk og spesialtilpasset røreverk mikser samtidig som håndmikseren går.

Den nye Culino kan integreres med andre Proveno- eller Culino-gryter, slik at du sparer verdifull plass på kjøkkenet.

Elektrisk tipping er trygt og enkelt å bruke for alle kokker. Modellen på 300-400 liter leveres med hydraulisk tipping.



Robust lokk i rustfritt stål. Det solide lokket medfølger mens sikkerhetsgitteret er tilleggsutstyr. Med disse to kan du blande ingredienser, vann og krydder mens mikseren er i bruk. Alle delene kan tas fra hverandre for rengjøring.

Integrert hånddusj (tilleggsutstyr)

Fire mikseprogrammer

Lettforståelige trykknapper og sikkerhetsstopp.



loLiving

Se s. 27.



Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.

Metos Culino

- rustfri utførelse, indre overflate i syrefritt rustfritt stål
- trinnløs temperaturkontroll, maks 120°C
- maks damptrykk i mantelen 1,0 bar
- elektrisk tipping
- isolert mantel

Standardutstyr

- separat fast lokk 40-100 L
- 150-400 L med hengslet fast lokk
- vannkran (kaldt vann)
- målestikke
- hengekrok til verktøy på venstre og høyre søyle (enkeltgryte)



CULINO, elektrisk	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Culino 40E	4215202	1047x620x1020	400V3N~ 12 kW 20A
Culino 60E	4215203	1047x620x1020	400V3N~ 12 kW 20A
Culino 80E	4215204	1154x690x1020	400V3N~ 16 kW 25A
Culino 100E	4215205	1154x690x1020	400V3N~ 16 kW 25A
Culino 150E	4215206	1360x940x1040	400V3N~ 20 kW 32A
Culino 200E	4215207	1360x940x1040	400V3N~ 30 kW 50A
Culino 300E	4215243	1560x1165x1040	400V3N~ 40 kW 63A
Culino 400E	4215722	1560x1165x1220	400V3N~ 57,6 kW 83A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.
Installasjonstegning side 493-494.

Monteringsrammer for enkle gryter	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215837
Monteringsramme, 150-400	4215839
Innstøpingsramme, 40-100	4215838
Innstøpingsramme, 150-400	4215840

Monteringsrammer for gryter i parstell	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215845
Monteringsramme, 150-400	4215843
Innstøpingsramme, 40-100	4215846
Innstøpingsramme, 150-400	4215844

Tilleggsutstyr, bestilles fra fabrikk	Artikkel
Spylepistol Viking/Culino	4215246
Spylepistol heavy duty Viking/Culino	4222176
Automatisk vannpåfylling	4215245
Timer	4215248
Manuell nedkjøling med tappevann (C1) ¹⁾	4215249
HACCP funksjoner	4213095
Trådløs grytesensor	

¹⁾ krever hånddusj

Tilbehør	Artikkel
Silplate 40-60	4211517
Silplate 80-100	4211524
Silplate 150-200	4211997
Silplate 300-400	4212013
Silplateforlenger 300-400	4212006
Helletutforlenger 150-200	4212743
Helletutforlenger 300-400	4212768
Potetstikker Soft 670	4000031
Doseringsøse Ergo	4252305
Hellebrett for kartonger	4000012

Manuell nedkjøling med tappevann

Hånddusjen kobles til grytemantelens vanninntak manuelt av bruker. Tilkoblingene til vanninntaket og -avløpet må settes i riktig posisjon før og etter kjøling.

Avtagbare tappekraner s. 81

Mer tilbehør s. 82

Metos Culino Combi

- rustfri utførelse, indre overflate i syrefritt rustfritt stål
- trinnløs temperaturkontroll, maks 120°C
- maks damptrykk i mantelen 1,0 bar
- elektrisk tipping
- isolert mantel
- integrert røreverk: trinnløs miksehastighet-kontroll (20-110 rpm) to mikseprogrammer (forsiktig miksing, hard miksing)
- fire blandingsprogram
- autorevers-miksing
- røreverk med avtagbar skrape

Standardutstyr

- lokk med sikkerhetsgitter
- vannkran (kaldt vann)
- målestikke
- hengekrok til verktøy på venstre og høyre søyle (enkeltgryte)



CULINO COMBI, el.	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Culino Combi 40E	4215947	1047x620x1020	400V3N~ 12,75 kW 25A
Culino Combi 60E	4215948	1047x620x1020	400V3N~ 12,75 kW 25A
Culino Combi 80E	4215949	1154x690x1020	400V3N~ 16,75 kW 32A
Culino Combi 100E	4215950	1154x690x1020	400V3N~ 16,75 kW 32A
Culino Combi 150E	4215951	1360x940x1040	400V3N~ 21,5 kW 40A
Culino Combi 200E	4215953	1360x940x1040	400V3N~ 31,5 kW 69A
Culino Combi 300E	4215954	1560x1165x1040	400V3N~ 41,5 kW 80A
Culino Combi 400E	4215955	1560x1165x1220	400V3N~ 59,8 kW 100A

Avtagbare tappekraner s. 81

Mer tilbehør s. 82

Automatisk nedkjøling med tappevann
 Still inn ønsket mattemperatur og start - det er alt. Automatisk tømning av mantel etter nedkjøling.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.
 Installasjonstegning side 493-494.

Monteringsrammer for enkle gryter	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215837
Monteringsramme, 150-400	4215839
Innstøpingsramme, 40-100	4215838
Innstøpingsramme, 150-400	4215840

Monteringsrammer for gryter i parstell	Artikkel
Monteringsramme, 40-100	4215845
Monteringsramme, 150-400	4215843
Innstøpingsramme, 40-100	4215846
Innstøpingsramme, 150-400	4215844

Tilleggsutstyr, bestilles fra fabrikk	Artikkel
Spylepistol Viking/Culino	4215246
Spylepistol heavy duty Viking/Culino	4222176
Automatisk vannpåfylling	4215245
Timer	4215248
Mattemperaturføler, innebygget ¹⁾	4215856
Manuell nedkjøling med tappevann (C1) ²⁾	4215249
Automatisk nedkjøling med tappevann (C2) ³⁾	4215855
HACCP funksjoner	4213095
Trådløs grytesensor	

¹⁾ inkl. HACCP funksjoner

²⁾ krever håndduj

³⁾ inkl. HACCP funksjoner og mattemperaturkontroll

Tilbehør	Artikkel
Silplate 40-60	4211517
Silplate 80-100	4211524
Silplate 150-200	4211997
Silplate 300-400	4212013
Silplateforlenger 300-400	4212006
Helletutforlenger 150-200	4212743
Helletutforlenger 300-400	4212768
Vispegrind 40-60	4211203
Vispegrind 80-100	4211193
Vispegrind 150-200	4211186
Vispegrind 300	4211179
Vispegrind 400	4215872
Potetstikker Soft 670	4000031
Doseringsøse Ergo	4252305
Hellebrett for kartonger	4000012

Rengjøring	Artikkel
Rengjøringsverktøy 60 L	4222728
Rengjøringsverktøy 80 L	4222729
Rengjøringsverktøy 100 L	4222730
Rengjøringsverktøy 150 L	4222731
Rengjøringsverktøy 200 L	4222732
Rengjøringsverktøy 300 L	4222733
Rengjøringsverktøy 400 L	4222734

Ergonomiske Metos Proveno - utviklet for tungt bruk



Høytippende gryter er rask og enkel å tømme. De fleste traller passer under grytens helletut.

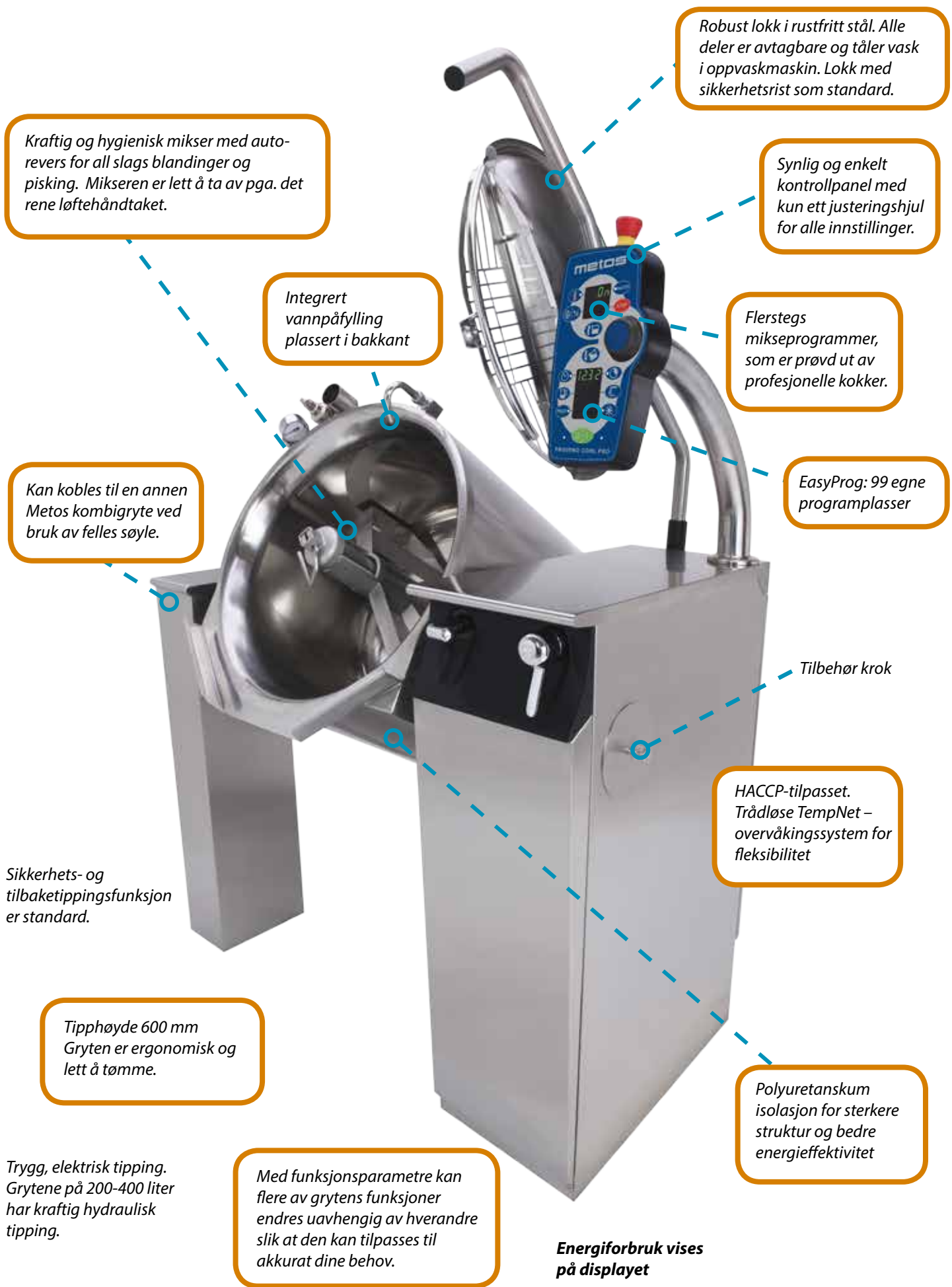


Automatisk vannpåfylling, selv under tipping.

Gryten er ergonomisk og lett å rengjøre.

Avstand til gulv er over 600 mm selv mens gryten er i full tipposisjon.

METOS PROVENO



Kraftig og hygienisk mikser med auto-revers for all slags blandinger og pisking. Mikseren er lett å ta av pga. det rene løftehåndtaket.

Integrert vannpåfylling plassert i bakkant

Kan kobles til en annen Metos kombigrøte ved bruk av felles søyle.

Sikkerhets- og tilbaketippingsfunksjon er standard.

Tipphøyde 600 mm
Gryten er ergonomisk og lett å tømme.

Trygg, elektrisk tipping. Grytene på 200-400 liter har kraftig hydraulisk tipping.

Med funksjonsparametre kan flere av grytens funksjoner endres uavhengig av hverandre slik at den kan tilpasses til akkurat dine behov.

Robust lokk i rustfritt stål. Alle deler er avtagbare og tåler vask i oppvaskmaskin. Lokk med sikkerhetsrist som standard.

Synlig og enkelt kontrollpanel med kun ett justeringshjul for alle innstillinger.

Flerstegs mikseprogrammer, som er prøvd ut av profesjonelle kokker.

EasyProg: 99 egne programplasser

Tilbehør krok

HACCP-tilpasset. Trådløse TempNet – overvåkingssystem for fleksibilitet

Polyuretanskum isolasjon for sterkere struktur og bedre energieffektivitet

Energiforbruk vises på displayet

Alt – bare mye enklere



*Plass for 1/1 GN.
Perfekt for verktøy
eller ingredienser.*



*Et høyt og oversiktlig
kontrollpanel er beskyttet
mot kollisjoner.*

Unike rustfrie lokk. Alle deler kan enkelt tas av og vaskes i oppvaskmaskin. Lokk med sikkerhetsgitter leveres som standard.



Kraftig og hygienisk mikser med autorevers for all slags blandinger og pisking (140 o/m). Mikseren er lett å ta av pga. det rene løftehåndtaket. Avtagbare skraper. Alle deler tåler vask i oppvaskmaskin. Kan også leveres i "heavy-duty" utgave for ekstra tung last, standard i 400 liters gryte.



Kremer supper trygt. Håndmikseren settes i en festekobling på et spesiallokk og et spesialtilpasset, mindre røreverk mikser samtidig som håndmikseren går. Lokket og røreverktøyet, spesialtilpasset for bruk sammen med håndmikser er tilgjengelig for alle Metos gryter.



Utrolig jevne pureer med håndmikser lokk og spesial mixerverktøy.

Rengjøring er enkelt



Automatisk Burn Prevent kontroll forhindrer fastbrent mat i gryten. Selv melkebaserte matvarer svir seg ikke. Rengjøring av gryten er ekstremt lett.



Alle deler til lokk og rørverktøy kan vaskes i oppvaskmaskin.



Rørverktøyholder for trolley MPT-450 vogn hjelper for vask av verktøy.



Tungt røreverktøy kan vaskes verktøyvogn, enten manuelt eller i oppvaskmaskin.



Mange hånddusj alternativer



Sømløse sveiser sikrer glatt overflate så skitt ikke setter seg i noen kanter.

Blankpolert overflate er enkel å rengjøre med vaskekost eller rengjøringsverktøy.

Med mattemperaturkontroll som standard i alle Metos Proveno -gryter

TempGuard

Mattemperaturen vises hele tiden under koking og nedkjøling. Informasjonen om mattemperaturen kan brukes i HACCP og kan registreres automatisk og fortløpende under hele prosessen.



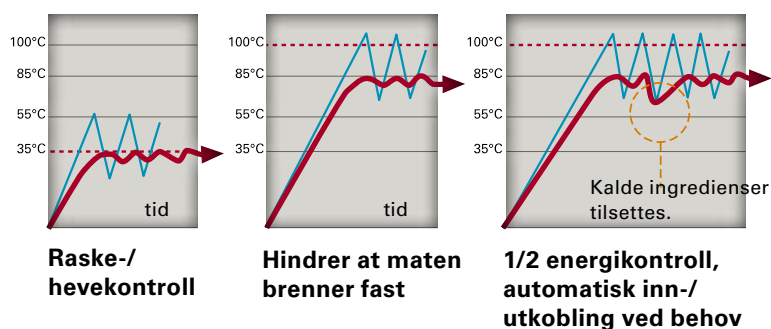
Energibesparende: full kraft bare når det er nødvendig, ellers kun ½ energi. Helautomatisk.

Proving Control – Heving med presis hevetemperatur – enkelt og trygt

Ingen temperaturjustering underveis – TempGuard reagerer automatisk på temperaturendringer

BurnPrevent Control – for bedre kvalitet på tilberedningen, og ekstremt lett rengjøring.

Jevnere og raskere matlaging



— Tradisjonelle gryter: grytens indre overflatetemperatur vises i tallvinduet, den eksakte mattemperaturen er ukjent.

— TempGuard: Temperaturen i maten måles eksakt og sørger for korrekt oppvarming av gryten.

EasyRun program

EasyRun programmering ved hjelp av grytens kontrollpanel på web. Ett-, to- eller tretrinns program og Clean+ vaskeprogram. Programmene lagres automatisk og kan brukes igjen senere. Kan programmeres opptil en uke før bruk.

EasyProg programmering: 9-trinns program for dine favorittoppskrifter

EasyProg – programmerbar helautomatisk prosess uten tilsyn av bruker. Enkel programmering ved bruk av nettleser eller grytens kontrollpanel. Program kan lagres på USB-pinne og kopieres til andre gryter.

Oppskrifter kan programmeres i 9 trinn. Miksing og oppvarming starter automatisk ved forhåndsinnstilt tid. Programmerbar koketid, automatisk tapping av ledningsvann, automatisk friskvann fylling for mat, automatisk "kok & hold" med innstilt temperatur. Sikkerhetsfunksjoner for strømstand eller svikt i vanntilførselen. Hvis det oppstår forsinkelse i prosessen, så vises dette i displayet.



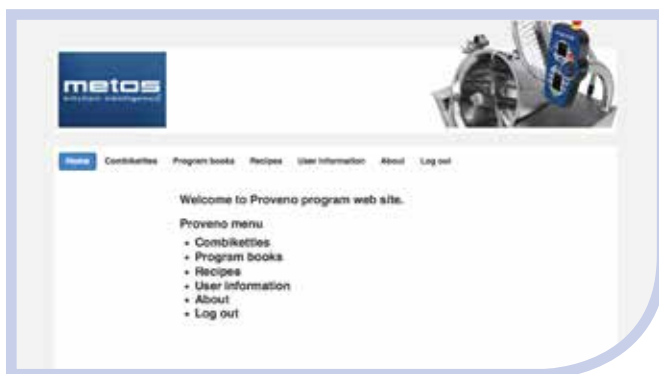
EasyProg

Helautomatisk flertrinns kok-kjøling programmering i din Proveno.

KOK & KJØL

KJØL & HOLD

KJØL & REGENERER

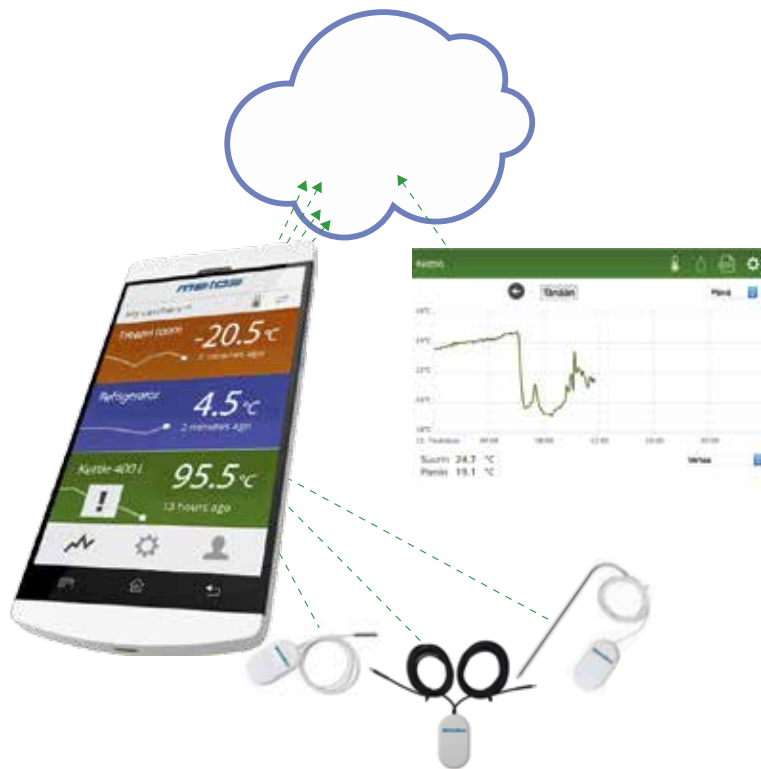


Nettleser bilde EasyProg

loLiving

Trådløs temperaturovervåking

Metos loLiving er et trådløst temperaturovervåkingssystem som er lett å bruke og gir enkel og effektiv garanti for mattrygghet og kvalitet. Metos loLiving sensorer viser temperaturdata i sanntid som overføres automatisk til Android-telefon eller nettbrett ved hjelp av bluetooth. Gjennom telefonen / nettbrettet blir dataene overført til en webtjeneste som kan nås ved hjelp av en nettleser. Med Metos loLiving kan du overvåke miljødata i ulike målepunkter og nettsteder fra hvor som helst over internett. Dette vil eliminere menneskelige skrivefeil og frigjøre en ansatts tid til produktivt arbeid. Dersom temperaturområdet avviker fra terskelen, kan varslingsinformasjon rettes til en mobiltelefon via tekstmelding, eller til en e-post. Rapportering muliggjør omfattende søk av informasjon og overføring av informasjon til andre parter enkelt og greit.



- rimelig, enkel å installere og bruke
- ingen programvareinstallasjoner kreves (online tjeneste)
- dataoverføring via telefon / nettbrett
- data tilgjengelig via en nettleser
- rapportering på daglig, ukentlig eller månedlig nivå
- varsler



Proveno -nedkjølingsløsninger

Automatisk nedkjøling: still inn ønsket mattemperatur og start – det er alt! Automatisk tømning av mantelen etter nedkjøling. Mattemperaturen vises kontinuerlig i tallvinduet. Automatisk dampkondensering før nedkjøling starter. Nedkjølingen kan avbrytes, stoppes, eller innstilt temperatur endres i løpet av prosessen.

Nedkjølingen stopper automatisk når produktet ikke blir nedkjølt videre ved hjelp av tilgjengelige kjølemidler, sikkerhetsfunksjon for å unngå utilsiktet nedkjøling. "Kjøøl & hold"-funksjon som holder maten på innstilt temperatur. Kjølemiddel kan være tappevann eller isvann fra en separat isblokkmaskin.



Nedkjøling med isvann fra isblokkmaskin

Automatisk nedkjøling med isvann C3 og C5

Isvann nedkjøling C3: Avkjølt vann sirkulerer mellom isblokkmaskinen og kombigrytens mantel – lukket sirkulasjon.

Tofasenedkjøling C5: Nedkjøling starter med tappevann når temperaturdeltaet er stort, og går over til isvannsnedkjøling når deltaet er lite.



Automatisk nedkjøling med isvann **Proveno Climatic C3** – lukket sirkulasjon

Isvann sirkulerer i kombigrytens mantel og i det spesielle Climatic-mikseverktøyet. Metos Proveno Climatic isvannsystemet overgår alle eksisterende kjølenormer med stor margin. F. eks. 200 liter gulasj fra +98°C til +3°C tar ca. 45 minutter!



Nedkjøling med tappevann

Automatisk nedkjøling med tappevann

Still inn ønsket temperatur i maten og start – dette er alt! Automatisk drenering av mantelen etter nedkjøling. "Kjøøl & hold"-funksjon.



Metos Proveno 80E



Metos Proveno 150E

Metos Proveno	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Metos Proveno 40E	4222150	1047x860x1000/1535*	400V 3N~ 12,75 kW 25A
Metos Proveno 60E	4222152	1047x945x1000/1535*	400V 3N~ 16,75 kW 32A
Metos Proveno 80E	4222154	1154x1000x1000/1535*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno 100E	4222156	1154x1000x1000/1535*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno 150E	4222158	1360x1070x1000/1535*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno 200E	4222160	1360x1070x1000/1535*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno 300E	4222162	1560x1270x1000/1535*	400V 3N~ 49,5 kW 100A
Metos Proveno 400E	4222164	1560x1280x1050/1535*	400V 3N~ 59,8 kW 100A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

*grytens høyde/kontrollpanel høyde

Installasjonstegning side 495.

Standard:

Høy tipping (600 mm)

Røreverktøy med avtagbare skraper

Lokk med sikkerhetsgitter

TempGuard-temperaturkontroll

Multifunksjonell timer

Røreverket kan kjøres under tipping for enklere tømning av gryten

Vannpåfylling mens gryten tipper

Tilbaketippingsfunksjon

USB-tilkobling i kontrollpanelet

Tilkobling for energioptimalisering

Energiforbruk visning

HACCP-tilpasset

Målestikke

Monteringsrammer for enkel gryte	Artikkel
Monteringsramme	4222188
Innstøpingsramme	4222190

Monteringsrammer for gryter i parstell	Artikkel
Monteringsramme	4222192
Innstøpingsramme	4222194

Adapter for gammel Proveno ramme	Artikkel
Monteringsramme	4222210
Innstøpingsramme	4222210

loLiving



Se s. 27.

Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.

METOS GRYTER FABRIKKMONTERTE TILLEGGSUTSTYR

Proveno fabrikkmonterte alternativer

Tilleggsutstyr, bestilles fra fabrikk	Artikkel
Automatisk vannpåfylling	4222180
Automatisk nedkjøling med tappevann (C2)	4222168
Nedkjøling med isvann (C3)	4222170
Tofaset nedkjøling (C5)	4222172
Tømming med trykkluft C3 eller C5 nedkjøling*	4222768
S1 Spylepistol	4222174
S2 Spylepistol heavy duty	4222176
S3 Spylepistol tilkoblingsslange	4222178
Trådløs IoLiving-grytesensor	4008006
EasyRun Programming, 3 program + vaskeprogram	4222182
EasyProg Programming, 99 program	4222184

* Tømming med trykkluft sparer vann i isvannsirkulasjon.



Automatisk matvannpåfylling; justerbar kundespesifikk bypass av ledningsvann før vannpåfylling for matproduksjon, vannpåfylling og -måling uten tilsyn, manuell vannpåfylling med trykknapper - liter vises kontinuerlig i display. Vannpåfylling selv ved tipping.

Proveno, Viking, Culino fabrikkmonterte alternativer

Fabrikkmontert, passer også for Viking og Culino gryter	Artikkel
Tappekran D1-std	4211972
Bunnventil kobling D2 SMS63 (leveres plugget)*	4222135
Bueventil CIP D2 SMS63 TC/SMS51 hann	4222747
Klaffventil D2 SMS63 TC	0000000
Hannkobling for pumpe-slange Metos D2 SMS63 TC/SMS51 hann	4222764
Heavy Duty verktøy 150 L	4215823
Heavy Duty verktøy 200 L	4215720
Heavy Duty verktøy 300 L	4215814

* for 80-400 liters gryter

Ventil koblinger s. 497.



S1 Spylepistol



S2 Spylepistol heavy duty



S3 Spylepistol tilkoblingsslange



Tappekran D1-std



Bunnventil kobling D2 SMS63 TC (leveres plugget)



Bueventil CIP D2 SMS63 TC/SMS51 hann



Klaffventil D2 SMS63 TC



Hannkobling for pumpe-slange D2 SMS63 TC/SMS51 hann

METOS GRYTER TILLEGGSUTSTYR

Tilleggsutstyr	Proveno	Viking Culino
Silplate 40-60	4222196	4211517
Silplate 80-100	4222198	4211524
Silplate 150-200	4222200	4211997
Silplate 300-400	4222202	4212013
Silplateforlenger 300-400	4222204	4212006
Helletutforlenger 150-200	4222206	4212743
Helletutforlenger 300-400	4222208	4212768
Vispegrind 40-60	4211203	4211203
Vispegrind 80-100	4211193	4211193
Vispegrind 150-200	4211186	4211186
Vispegrind 300	4211179	4211179
Vispegrind 400	4215872	4215872

Heavy Duty Mixing verktøy etterbestill	Artikkel
Heavy Duty Mixing verktøy 150 L	4215822
Heavy Duty Mixing verktøy 200 L	4215719
Heavy Duty Mixing verktøy 300 L	4215721
Heavy Duty Mixing verktøy 400 L	4215868

Rengjøring	Artikkel
Rengjøringsverktøy 60 L	4222728
Rengjøringsverktøy 80 L	4222729
Rengjøringsverktøy 100 L	4222730
Rengjøringsverktøy 150 L	4222731
Rengjøringsverktøy 200 L	4222732
Rengjøringsverktøy 300 L	4222733
Rengjøringsverktøy 400 L	4222734
Vaskebørste	4000028
Skrape	4000029

Tilleggsutstyr	Proveno	Viking Culino
Målestikke 40	4222212	4211316
Målestikke 60	4222214	4211309
Målestikke 80	4222216	4211281
Målestikke 100	4222218	4211274
Målestikke 150	4222220	4211267
Målestikke 200	4222222	4211235
Målestikke 300	4222224	4211228
Målestikke 400	4222226	4215920

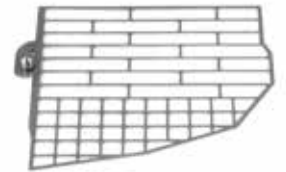
Tilleggsutstyr	Artikkel
Potetstikker Soft 670	4000031
Doseringsøse Ergo	4252305
Hellebrett for kartonger	4000012
Holder for vakuüm-/sous vide-poser	4222727
<i>Håndmikser feste tilgjengelig for Proveno 40-100L gryte</i>	

Sous Vide	Kapasiteit	Artikkel
Sous Vide sett Proveno 80 L	35 kg	4222723
Sous Vide sett Proveno 100 L	35 kg	4222724
Sous Vide sett Proveno 150 L	60 kg	4222725
Sous Vide sett Proveno 200 L	60 kg	4222726

Vogner	Artikkel
Flerfunksjons kantinevogn MPT-450, GN1/1	4554132
Holder for mikseverktøy til MPT-450 vogn	4215990
Avrenningsenhet for MPT-450 vogn	4000009
Flerfunksjons kantinevogn MPT-2/450, GN2/1	4554133
Mikserverktøy vaskevogn MWT	4554560
Mikserverktøy vaskevogn MWT2 for 2 verktøy	4554562
Gryte tilbehør vogn	4554564



Silplate



Vispegrind



Todelt silplate (300-400 l). Tilleggsdel brukes om det er nødvendig.



Helletutforlenger



Heavy duty verktøy



Vaskebørste



Rengjøringsverktøy



Skraiper



Hellebrett for kartonger



METOS GRYTER TILLEGGSUTSTYR



Potetstikker



Målestikke



Poseholder



Sous Vide kurv og verktøy



Håndmikser festekit



Mikserverktøy vaskevogn



Flerfunksjons kantinevogn MPT-450



Avrenningsenhet for MPT-450



Rørverktøy holder for MPT-450



Flerfunksjons kantinevogn MPT-2/450



Gryte tilbehør vogn KTT



Gryte tilbehør vogn AT-77

Metos Proveno Climatic - kombigryte med supereffektivt nedkjølings rørverk

Kombigryte Proveno Climatic med integrert Climatic mikser klar for det revolusjonerende kjølesystemet, som til og med kjøler ned store volumer flytende og delvis flytende mat. Dette gjøres trygt og raskt, og alle eksisterende kjølenormer møtes og overgås. Isvann sirkulerer i kombigrytens mantel og i det spesielle Climatic-mikseverktøyet og kjøler ned maten ekstremt raskt direkte til +3 °C. Isvann-systemet er skapt for store kok/kjøl-enheter, eller kunder som må kjøle ned store volumer mat direkte til lagringstemperatur +3 °C.



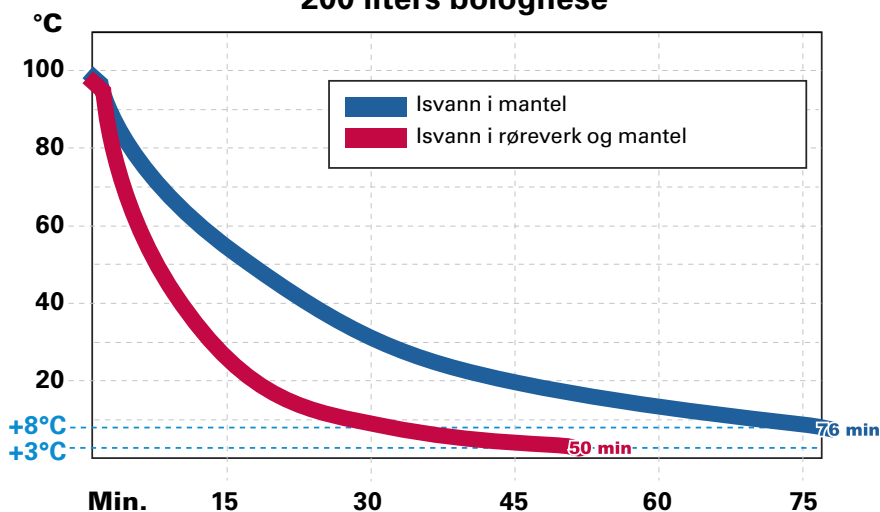
Metos Proveno Climatic gryte leveranse inkluderer tilkobling for isvann og trykkluft. Verktøyheis for rørverk og hånddusj er ekstra tilvalg.

50% raskere kjøling!



Med Climatic rørverk kan du slå de fleste (alle) nedkjølingsnormer.

**Metos Proveno Climatic
200 liters bolognese**



METOS PROVENO CLIMATIC



Metos Proveno Climatic	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkøpling
Metos Proveno Climatic 100E	4222754	1304x1230x1000/1535*	400V 3N~ 20,75 kW 40A
Metos Proveno Climatic 150E	4222755	1510x1170x1000/1535*	400V 3N~ 25,5 kW 50A
Metos Proveno Climatic 200E	4222756	1510x1170x1000/1535*	400V 3N~ 35,5 kW 63A
Metos Proveno Climatic 300E	4222757	1710x1300x1000/1535*	400V 3N~ 49,5 kW 100A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

*grytens høyde/kontrollpanel høyde

Installasjonstegning side. 496.

Isvann sirkulerer i kombigrytens dampjakke og det spesielle Climatic mikseverktøyet

Standard rørverk med avtagbare skraper er tilleggsutstyr.

Standard:

Høy tipping (600mm)

Kjølt Climatic mikseverktøy

Automatisk nedkjøling C3 Climatic

Lokk med sikkerhetsgitter

TempGuard-temperaturkontroll

Multifunksjonell timer

Røreverket kan kjøres under tipping
for enklere tømning

Vannpåfylling under tipping

Tilbaketippingsfunksjon

USB-tilkobling i kontrollpanelet

Energy optimising connection

HACCP-tilpasset

Målestikke

Energiforbruk visning

Trykkluft*

Tilleggsutstyr, bestilles fra fabrikk

Verktøyheis for Climatic rørverk	Artikkel
Automatisk vannpåfylling	4222180
S1 Spylepistol	4222174
S2 Spylepistol heavy duty	4222176
S3 Spylepistol tilkoblingsslange	4222178
Trådløs Tempnet-grytesensor	4222186
EasyRun Programming, 3 program + vaskeprogram	4222182
EasyProg Programming, 99 program	4222184

Monteringsrammer for enkel gryte

Monteringsramme	Artikkel
Innstøpingsramme	4222700

Standard rørverk

Rørverk med skraper	Artikkel
Rørverk med skraper 100	4215158
Rørverk med skraper 150	4215167
Rørverk med skraper 200	4215160
Rørverk med skraper 300	4215161

*Metos Proveno Climatic må tilkobles trykkluft. Etter nedkjøling tømmes mantel og rørverk med trykkluft.

Avtagbare tappekraner s. 81

Mer tilbehør s. 82

SIRKULASJONSSYSTEM FOR ISVANN

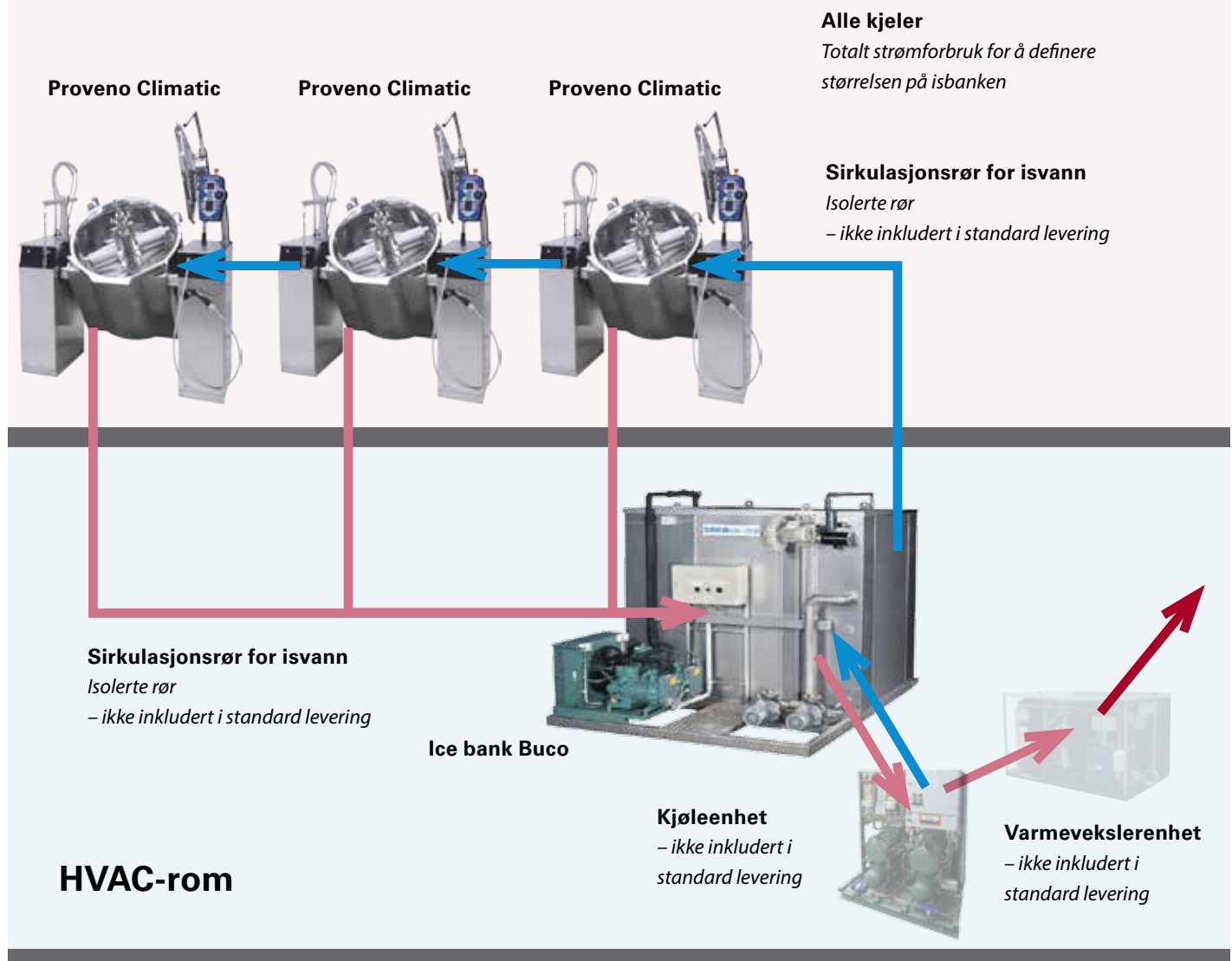
Lukket sirkulasjonssystem for isvann gir den beste og mest energieffektive måten å kjøle ned mat i en kombigryte på. Isvannet er bygget inn i en isbank, plassert i bygningen i HVAC-området (varming, ventilasjon og luftkondisjonering). Når kjølesyklusen starter, strømmer isvannet gjennom kjelen og det klimatiske mikseredskapet. Deretter vil vannet returnere til isbanken for avkjøling.

Systemet kan integreres i en bygningsteknologi som en del av et varmevekslingsystem.





Metos Buco isbank bruker unike fordampningspaneler med svært høy kjølekapasitet (istedenfor isbyggningsrør). Den effektive isbanken er også egnet for å kjøle ned kalde tilberedningskjeler og sous-vide-boller.

Modular Metos Buco isbanker kan enkelt justeres for nødvendig kapasitet og plass som opptas i bygningen. Fordi størrelsen på isbankene er fleksible, er bankene perfekte for renovasjonsprosjekter. De minste enhetene kan også monteres inn i heiser slik at de kan installeres i kjelleren eller på toppen i bygningens ventilasjonsrom.

Kjøkkeneksempel



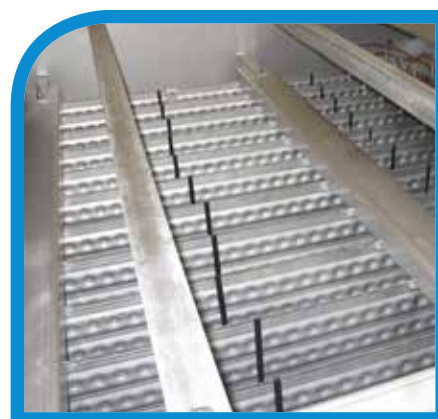
SIRKULASJONSSYSTEM FOR ISVANN

	Kjelevolum	Isbank	Størrelse	Kapasitet
	400 L	Buco 100	~ 1x2 meter	5 kjølesykluser / dag
	800 L	Buco 250	~ 1,5x2,5 meter	5 kjølesykluser / dag
	1200 L	Buco 500	~ 2x3 meter	5 kjølesykluser / dag
	2400 L	Buco 1000	~ 3,5x5 meter	5 kjølesykluser / dag

Den minste enheten passer i en vareheis. Andre størrelser, også større er tilgjengelig.

ISBANK BUCO

- Svært stabile isvannstemperaturer under 1 °C under hele syklusen
- Svært høy kjøleeffekt i toppene
- Alt i rustfritt stål
- Egnet for alle kjølemedier og saltlake
- Lavt kjølevolum, 40 % mindre sammenliknet med systemer med rør.
- Åpen konstruksjon
- Enkel å rengjøre og vedlikeholde



Metos matpumpe for nøyaktig dosering av varm og kald mat

Varmefylling betyr at maten pakkes varm – minimum ved 85 °C, og i stramme poser. Deretter kjøles posene raskt ned til tre grader. Produktene får bedre holdbarhet og kokeposer beholder aroma og den generelle kvaliteten på maten gir en bedre smaksopplevelse. Maten varmes med eller uten poser på en egnet måte. Varm fylling brukes til mat i flytende form eller puréform.

Metos matpumper sikrer like porsjoner. Bruk av maskinen skjer via en moderne berøringsskjerm med et brukervennlig grensesnitt og innebygde programmer. Skjermen kontrollerer også hvor raskt produktet skal dispensere, noe som skaper fleksibilitet i arbeidsflyten.

Grunnenhet: effektiv pumpe, rullebånd, pumpe­slange, elektrisk doseringsenhet.

Tilbehør: poseholder, poseforsegler, fotpedal til dosering med slangen, pulseringsfunksjon.



Metos matpumper sikrer rask og presis dispensering av flytende matvareprodukter. Supper, sauser og potetmos fylles enkelt i poser og beholdere. Den innebygde vekten sikrer at veiing av produktene skjer i én og samme arbeidsflyt, noe som sparer kjøkkenet for tid. Endring av fyllprosessen fra poster til beholdere tar bare noen få minutter.

Dispensering av varme produkter forbindes gjerne med en rekke helse- og sikkerhetsfarer. Disse farene er minimert med et helautomatisk dispenseringssystem. I tillegg forhindrer pumpene uegnede arbeidsstillinger.

Den helautomatiske DOS 3 sørger for at operatøren unngår direkte kontakt med produktet. Den automatiske posefyllingsenheten forseglar posene når de er fylt. Videre er behovet for å løfte produktet over lange distanser redusert, fordi de ferdig pakke­de produktene transporteres fra fyll­stasjonen til operatøren på et lite transportbånd.



DOS 2-stasjon med doserings­slange og poseforsegler som tilbehør.



Kjele med en buet ventil, en adaptert til slange og en pumpe­slange.



HOT-FILL DOS 1
for dosering og pakking
av væsker

Bedre dispensering:

- Dispensering av pureer, puddinger, fruktdessert, supper og sauser.
- Dosering direkte fra kjelen til varmefyllingsposer eller -beholdere.
- Øker holdbarheten
- Minimerer faren for brannskader
- Øker arbeidssikkerheten
- Reduserer arbeidsrelaterte skader på skuldre og håndledd
- Valgfri, innebygget, høydejusterbar arbeidsstopp
- Valgfri, innebygget kompressor
- Stillegående
- Alle konstruksjoner i rustfritt stål

Rengjøring foretas av det innebygde, semiautomatiske CIP-systemet. Alle innvendige rør, slanger og ventiler rengjøres. Alle løse deler kan vaskes i oppvaskmaskin uten skade.



HOT-FILL DOS 2
for dosering og pakking av mange
produkter med store partikler

Bedre dispensering:

- Dispensering av pureer, puddinger, fruktdessert, supper og sauser.
- Doseres direkte fra kjelen til varmefyllingsposer eller -beholdere.
- Rask endring mellom poseholder og transportbånd for GN-beholdere
- Øker matens holdbarhet
- Berøringsskjerm
- Svingbare hjul og brems for mobilitet og stabilitet
- Minimerer faren for brannskader
- Øker arbeidssikkerheten
- Reduserer arbeidsrelaterte skader på skuldre og håndledd
- Alle konstruksjoner i rustfritt stål

Valgfritt og helautomatisk CIP-system reduserer tiden som går med til å rengjøre maskinen betydelig. I tillegg tillater et helautomatisk CIP-system programmering av bestemte rengjøringsoppgaver.



HOT-FILL DOS 3
helautomatisk dosering
og pakking

Bedre dispensering:

- Dispensering av pureer, puddinger, fruktdessert, supper og sauser.
- Doseres direkte fra kjelen til varmefyllingsposer
- Øker matens holdbarhet
- Helautomatisk dosering og pakking
- Helautomatisk rengjøringssystem
- Berøringsskjerm
- Temperaturalarm med loggføring av data. Innebygget USB-dataloggføring for loggføring av tid og temperatur
- 1 kg til 4 kg HOT-FILL-poser
- Alle konstruksjoner i rustfritt stål

CIP-systemet rengjør alle innvendige deler som slanger, rør, ventiler og pumpe. Helautomatisk rengjøringssystem tilfører vaskemiddel og desinfeksjonsmiddel automatisk.

Metos matpumpe

Hot Fill DOS 1

Hot Fill DOS 2

Hot Fill DOS 3

CIP-rengjøringssystem

Elektriske tilkoblinger

230V 1N~

230V 1N~

400V 3N~

Metos sous-vide basseng for tilberedning og nedkjøling i samme enhet

Tilpassede vakuumløsninger

Sous-vide-tilberedning har mange fordeler på et kommersielt kjøkken. Metos spesialiserte seg på produkter som er tilpasset sous-vide-utstyr. Sous-vide betyr å tilberede mat under vakuum som bidrar til produktets holdbarhet. Metos har lang erfaring med produksjon av sous-vide-utstyr som produseres i børstet rustfritt stål for enkel rengjøring. Den brukervennlige berøringsskjermen tar seg av alle maskinens funksjoner.

Hvordan fungerer sous-vide?

Sous-vide tilberedning betyr å lage et vakuumpakket matvareprodukt. Maten lages og vakuumpakkes, deretter varmebehandles produktet i et vannbad til ønsket temperatur er oppnådd. Kjøtt som skal ha en skorpe må stekes eller ovnsbakes før el-ler etter sous-videtilberedningen.

Sous-vide-fordeler

Selv om sous-vide-metoden ble utviklet i et laboratorium er det ikke noe kunstig i sous-vide.

Vakuumbehandlede produkter har bedre holdbarhet og kokeposene bevarer aroma og generell kvalitet i maten og gir en full smaksopplevelse.

I tillegg gir tilberedning ved lav temperatur maksimal mørhet i alt kjøtt.

Fordeler på kjøkkenet

I storkjøkkenet er sous-vide svært viktig for å oppnå et unikt driftsresultat.

Sous-vide-tilberedning tillater masseproduksjon, og det er en produksjonsmetode som reduserer antall ansatte. Produktets forlengede holdbarhet er en mulighet til å skille mellom tiden for tilberedning og servering, noe som gir stor fleksibilitet i produksjonsplanleggingen.

Takket være lufttett emballasje vil ikke forurensning oppstå ved håndtering av produktene.

Sous-vide bevarer smaken

- Sikrer mørt kjøtt
- Bevarer aroma og kvalitet
- Maten for lengere holdbarhet
- Minimerer svinn

Fordele med sous-vide-systemet:

- Tidsbesparende
- Fleksibelt
- Enkel arbeidsflyt
- Mer hygieniske produkter
- Bedre produktivitet
- Bibliotek med 50 oppskrifter



METOS SOUS-VIDE BASSENG

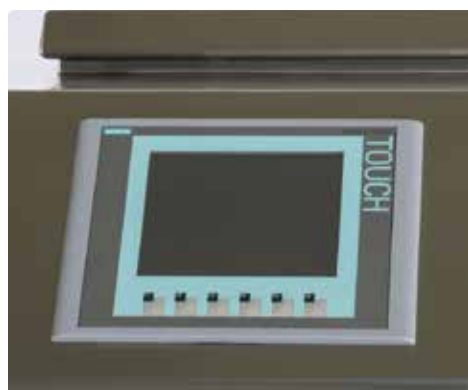


SOUS-VIDE BASSENG

Kg/forsyning	80 kg	126 kg	190 kg	250 kg	300 kg	378 kg	450 kg	500 kg
Vannforbruk (liter)	330	425	600	750	900	1100	1250	1400
Dybde (mm)	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304
Bredde (mm)	1764	1764	2164	2564	2854	3364	3764	4164
Høyde (mm)	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094
Strøm (kW)	28	35	42	50	58	65	72	80
Strøm (A)	51	63	80	100	116	130	140	160
Tømming (Ø)	100	100	100	100	100	100	100	100
Kaldt vann	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
Varmt vann	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
Kjele 7,5 kW	3	4	5	6	7	8	9	10
Kurver	10	14	21	28	35	42	49	56

KJØLER

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





Metos VarioCooking Center® Multificiency



Overlegen teknologi for koking, steking og fritering

Klar til bruk – alltid og overalt

Vi har kombinert funksjonene fra tradisjonelt kjøkkenutstyr som kokegryte, stekepanne, kokebord og fritrygryte i ett multifunksjonelt apparat.



Garantert beste resultat

Dine fordeler er å dra nytte av ekstra jevn temperaturfordeling, gradnøyaktig varmeregulering, rask oppvarming, nedkjøling og verdifulle effektresever.



Enkel håndtering

Du får alltid topp resultat, takket være den selvforklarende betjeningen, den innebygde tilberedningsintelligensen, det ergonomiske, sikre arbeidet og ikke minst det enkle renholdet.

Høy produktivitet

Du tilbereder inntil 4 ganger raskere, sparer 10 % på råvarene, 30 % plass, 40 % energi og vinner masser av tid!



Utnytt de tekniske mulighetene hver dag

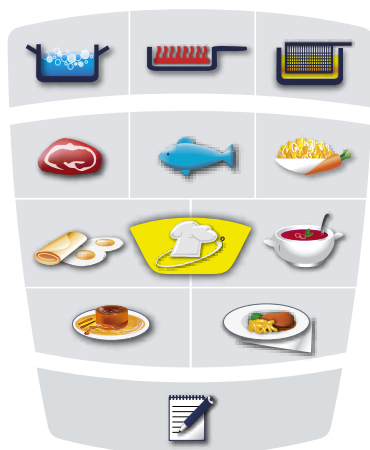
Vår klare målsetning er å tilby størst mulig nytteverdi til alle som arbeider med termisk tilberedning av matvarer på storkjøkken. Ideen om "topp kvalitet på maten, som produseres enkelt og effektivt" får i dag en helt ny dimensjon – VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Resultatene du oppnår kommer til å overbevise deg, hver dag.



Riktig løsning for ditt kjøkken

Uansett om det dreier seg om en à la carte restaurant eller et storkjøkken, 30 individuelle porsjoner eller tusen tallerkener; stekt over natten, trykkokt eller tilberedt à la minute – VarioCooking Center MULTIFICIENCY® har alltid en løsning som passer din individuelle situasjon på ditt eget kjøkken.

VarioCooking Control®, den innebygde tilberedningsintelligensen, støtter deg perfekt i det daglige arbeidet og gjør at du slipper kjedelige rutineoppgaver, som å justere temperaturen eller overvåke maten. Braiserstekt, pasta, frityrstekte produkter, supper eller desserter – med én finger velger du det resultatet du ønsker for det aktuelle produktet – fra lys til mørk – og stekeintensiteten fra rosa til gjennomstekt. VarioCooking Control® kaller på deg når det kreves at du gjør noe, f.eks. koke ut raguen eller at den tradisjonelle bechamelsausen er ferdig. Tilberedningsprosessen tilpasser seg alltid matvarene; stor eller liten, mye eller lite – resultatet er alltid perfekt.



Dynamic opsjon

Dynamic opsjon tilbyr redusert tilkoblingseffekt som gir lavere tilkoblingskrav som anbefalt sikring (A) og kabeltværnsnitt. Denne Dynamic-modellen har alle standardprogram og -applikasjoner som en standardmodell sammen med vanlig fleksibilitet og multifunksjonalitet. Dynamic er tilgjengelig for alle modellstørrelser og kan kombineres med alle alternativer.

De spesielle egenskapene til VarioCooking Center MULTIFICIENCY er dens hastighet og energieffektivitet. Til tross for lav tilkoblingseffekt oppnås forvarmingstid for steking i løpet av 30 sekunder og forvarming av vann ca. 2,5 minutter. Dette betyr at VarioCooking Center MULTIFICIENCY Dynamic fortsatt er uovertruffen i sin hastighet og effektivitet.

Med nye Dynamic opsjon kan du likevel steke 20 kg kjøtt pr. omgang i en VarioCooking Center MULTIFICIENCY 311, koke opptil 36 kg tagliatelle pr. time i 211-modellen og fritere opptil 12 kg Pommes Frites pr. time i 112/112T-modellen. Du mister derfor ikke noe produksjonstid sammenlignet med standard varianter, og vil fortsatt være svært produktiv.



Perfekt for gastronomien. Mise en place og service, med bare ett apparat.

Uslåelig på institusjonskjøkken. Topp resultat – også når mengdene er store – inntil 4 ganger raskere.





**200°C på 2 minutter!
Inntil 4 ganger raskere,
og 40% energibesparende.
Ingen ventetid.**

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® fyller seg med vann med et tastetrykk. **Den kraftfulle oppvarmingen gjør at væsken i VarioBoost™ når ønsket temperatur på rekordtid.** Effektreservene er dimensjonert så romslig at den ekstra energien som trengs straks kan tilføres og temperaturen opprettholdes. Det er ikke lenger nødvendig å røre i maten, pastaproduktene kleber seg ikke sammen

Den innebygde VarioCooking Control® intelligensen overvåker tilberedningsprosessen for deg og løfter ut kurvene. Ingenting kokes for lenge. Det garanterer nøyaktig riktig lengde, uten overvåkning.

50 porsjoner småkjøtt av kalv på 28 min. i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112 (i stedet for inntil 66 minutter i panne)

300 porsjoner småkjøtt av kalkun på 34 min. i VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 311 (i stedet for inntil 95 min. i tradisjonelt utstyr)

**Punktlanding
uten overvåkning**





● **Effektivitet – kjøtt**
 Utrolig effektivitet: brun 20 kg gulasjkjøtt (VCC311) og få et saftig resultat. Kjøttkraften kokes ikke ut, noe som reduserer bruken av råvarer med opptil 20 %.



● **Pommes frites**
 Frityrsteking krever ikke en separat frityrsteker lengere. Med VarioCooking Center® lager du alt med riktig temperatur.



● **Pasta/Ris**
 Mange kilo ris og pasta kan tilberedes på samme tid. Automatisk løft sørger alltid for riktig tilberedningstid.



● **Biff**
 Snu biffen, klar – ta biffen av. Uten problemer vil biffen din ikke bli brent eller for godt stekt, selv om du ikke handler med det samme. Kjernetemperatursonde med seks målepunkter sikrer at kundene får den biffen de vil ha.



● **Tilberedning på lav temperatur**
 Ikke noe problem! Tilbered over natten og nyt neste dag.



● **Ingen fare for fastbrenning**
 - Sideveggene varmes ikke opp
 - Ingen fare for forbrenninger på kanten av kokegryten
 - Patentert registrering av produktet som skal tilberedes.
 - Svir seg ikke fast



● **Kjernetemperaturføler**
 - Sekspunktsmåling
 - Automatisk korrektur ved feilposisjonering



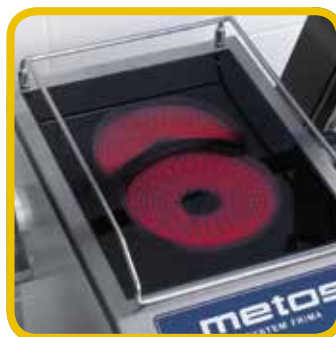
● **Ultra Vent**
 VarioCooking Center med UltraVent er egnet for alle steder med tilstrekkelig luftventilasjon



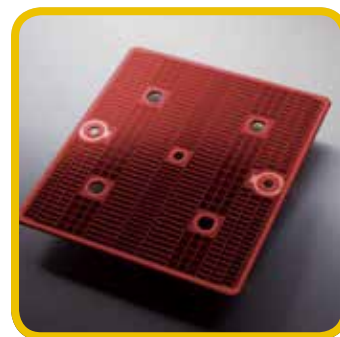
● **VarioDose™ integrert vanninntak**
 - Vanninntak, nøyaktig på literen
 - Tidsbesparende automatisk påfylling



● **AutoLift™ automatisk heving-/senkfunksjon**
 - Automatisk og nøyaktig tilberedning av pastaprodukter, posjerte eller kokte produkter



● **Vitroceran kokeplate**
 På Vitroceran kokeplate kan du ha sauser klare, varme og innenfor rekkevidde for å porsjonere. Prøv det også med vannbad. Avtakbar ramme i GN-størrelse.



● **VarioBoost™ varmesystem**
 - Kraft, hurtighet og presisjon
 - 200 °C på to minutter

METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY



VCC ME 112T bordmodell	STANDARD	El.tilkobling 400V 3N~	DYNAMIC	El.tilkobling 400V 3N~
VCC ME 112T	4242618	17kW 25A	4242617	13kW 20A
Tetningssokke 112T	4242619		4242619	
Understell med føtter	4242640		4242640	
Understell med hjul	4242642		4242642	

Dimensjoner 962x800x400 mm

VCC ME 112L bordmodell	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 112L	4242650	28kW 40A	4242651	21kW 32A
Understell med hjul	4242655		4242655	

Dimensjoner 1102x905x428 mm

VCC ME 112/112+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 112	4242600	17kW 32A	4242601	13kW 20A
VCC ME 112+	4242602	17kW 32A	4242603	13kW 20A
VCC ME 112, option F01	4242604	19,4kW 32A	4242605	15kW 32A
VCC ME 112+, option F01	4242606	19,4kW 32A	4242607	15kW 32A
VCC ME 112, option F02	4242608	17kW 32A	4242609	13kW 20A
VCC ME 112+, option F02	4242610	17kW 32A	4242611	13kW 20A
VCC ME 112, option F05	4242612	19,4kW 32A	4242613	15kW 32A
VCC ME 112+, option F05	4242614	19,4kW 32A	4242615	15kW 32A

Dimensjoner 1200x777x1100 mm

VCC ME 211/211+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC ME 211	4242620	28,2kW 50A	4242621	22kW 40A
VCC ME 211+	4242622	28,2kW 50A	4242623	22kW 40A
VCC ME 211, option F01	4242624	30,6kW 50A	4242625	24kW 40A
VCC ME 211+, option F01	4242626	30,6kW 50A	4242627	24kW 40A

Dimensjoner 1157x914x1100 mm

VCC ME 311/311+	STANDARD	400V 3N~	DYNAMIC	400V 3N~
VCC 311	4242630	45kW 80A	4242631	35kW 63A
VCC 311+	4242632	45kW 80A	4242633	35kW 63A
VCC 311, option F01	4242634	47kW 80A	4242635	37kW 63A
VCC 311+, option F01	4242636	47kW 80A	4242637	37kW 63A

Dimensjoner 1542x914x1100 mm

Installasjonstegning se side 498-499.



VarioCooking Center ME 112T og 112L, bordmodell



VarioCooking Center 112 (option F05)

+ = modell med 0,45 bar trykk
 Option F01 = Vitrocera glasskeramisk koketopp (tilgjengelig for alle modeller)
 Option F02 = to skap, dører (112 og 112+)
 Option F05 = Vitrocera glasskeramisk koketopp + to skap, dører (112 og 112+)
 Option F37 = Varmt vann (kaldt vann er standard)



VarioCooking Center 211



VarioCooking Center 311



Tilbehør sett	Artikkel
Tilbehør sett 112T	4214640
Tilbehør sett 112L	4214648
Tilbehør sett 112	4214641
Tilbehør sett 211	4214644
Tilbehør sett 311	4214647

Skrape	Artikkel
Multiskrape	4214660
Mikseskrape	4214658
Spade	4242643
Perforert spade	4242644

Løftearm for automatisk heving og senking	Artikkel
Løftearm for automatisk heving og senking 112 L	4242645
Løftearm for automatisk heving og senking 112/112T	4215312
Løftearm for automatisk heving og senking 211	4215280
Løftearm for automatisk heving og senking 311	4215281

Utslagssiler	Artikkel
Utslagssil 112 L	4242648
Utslagssil 112	4214661
Utslagssil 211	4214662
Utslagssil 311	4214663

Baskets and griddles	Artikkel
Kokekurv pasta/ris 112 L	4242646
Frityrkurv 112 L	4242647
Bunnrist 112 L	4242649
Porsjonskurver 6 stk + ramme 112 L	4242653
Kokekurv pasta/ris 112	4215282
Frityrkurv 112	4215284
Bunnrist 112	4215289
Porsjonskurver 6 stk + ramme 112	4215933
Porsjonskurver 2 stk 112	4215934
Kokekurv pasta/ris 211/311	4215283
Frityrkurv 211/311	4215285
Kurvinnstats 211/311	4215306
Bunnrist 211/311	4215932
Vannbad set 112/211/311	4214664

*inkl. 4 stk 1l kurver, ramme og GN 2/3-kantine

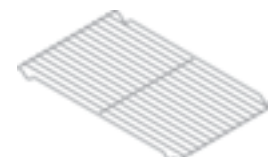
Vogner	Artikkel
Variomobil vogn 112	4215314
Variomobil vogn 211/311	4215307
Oljevogn	4215863
Kurv vogn	4215295

Ultravent® damplette	Artikkel
Ultravent 112	4215298
Ultravent 211	4215299
Ultravent 311	4215308

Andre	Artikkel
Rulle-sett for plassering på hjul 112/211/311	4215360



Multiskrape



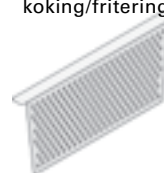
Bunnrist



Kurvinnstats koking/fritering



Vannbad set med 4 beholdere



Utslagssil 112



Utslagssil 211/311



Kokekurv pasta/ris 112



Kokekurv pasta/ris 211/311



Frityrkurv 112



Frityrkurv 211/311



Ultravent



Oljevogn

Tilbehør sett 112T/112L: Multiskrape 2 stk, utslagssil 2 stk, kokekurv pasta/ris, frityrkurv, bunnrist 2 stk, løftearm 2 stk, porsjonskurver 6 stk + ramme

112: Multiskrape 2 stk, utslagssil 2 stk, kokekurv pasta/ris, frityrkurv, bunnrist 2 stk, løftearm 2 stk, porsjonskurver 6 stk + ramme, vannbad set med 4 beholdere

211: Mikseskrape, multiskrape 2 stk, utslagssil, løftearm, kokekurv pasta/ris 2 stk, bunnrist 2 stk

311: Mikseskrape, multiskrape 2 stk, utslagssil, løftearm, kokekurv pasta/ris 2 stk, bunnrist 2 stk



Porsjonskurver 6 stk

Owner





Ideer forandrer verden

Dine ønsker er vår motivasjon



Nye XS modell



Vårt løfte til deg:

Vi konsentrerer oss med alle krefter for å virkeliggjøre dine ideer.

Selv den beste ideen kan alltid forbedres

Fra kombidamper til SelfCookingCenter®



Vårt mål er å tilby deg det beste verktøyet til å lage mat. Et verktøy der du kan realisere ideen din om matlagning. Et verktøy som alltid tilbereder maten nøyaktig slik du vil ha den. Et verktøy som er enkelt å bruke og som frigjør deg fra rutineoppgaver slik at du mestrer kjøkkenhverdagen din med mindre stress og mas. Og et verktøy som også lønner seg for deg på slutten av dagen.

For å hjelpe deg enda mer målrettet på kjøkkenet hver dag har vi utviklet en assistent med virkelig intelligens: SelfCookingCenter® med de 5 sansene – mer enn en vanlig kombidamper. Den føler, gjenkjenner, tenker, ser fremover, lærer og kommuniserer med deg. En matlagingsassistent som pålitelig står ved din side. Alltid.

Før måtte kokken ha mange spesialapparater, som varmluftovn, stekepanne, kjeler, frituregryter, kokegryter, kjeler og panner, for med stor innsats, å tilberede et godt måltid. I dag er det et enkelt apparat som i ethvert kjøkken kan trylle frem en komplett meny: det nye SelfCookingCenter®.

På mindre enn 1 m² kan du grille, steke, bake, dampe, koke, blansjere og posjere, uansett om du vil tilberede kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, eggeretter, bakevarer eller desserter til tretti eller flere tusen måltider.



Damp



Varmluft



Kombinasjon



Enestående. Intelligent. Hjelpsom.

Metos SelfCookingCenter

Er enkelt, tilbereder velsmakende og sunt med lavere kostnader

Vår drivkraft var og er å gjøre jobben din så enkel som mulig for deg. Derfor har vi utstyrt nye SelfCookingCenter® med fire intelligente funksjoner, og gjort den til en assistent som står for kvalitet, brukervennlighet og effektivitet.

Selvfølgelig kan du også betjene ditt SelfCookingCenter® manuelt. Enten i varmluft, damp eller en kombinasjon - I manuell modus kontrollerer du alle tilberedningsparametrene selv, nøyaktig temperatur og tid.



Enkelhet med kokeintelligens iCookingControl



Velg tilberedningsprodukt, still inn ønsket resultat – ferdig! iCookingControl® tilbereder maten nøyaktig slik du har angitt. Det spiller ingen rolle hvem som bruker enheten. Den gjenkjenner tilstanden og størrelsen på produktene samt den respektive mengden. Den tenker med og fremover, bestemmer den ideelle ruten til perfekt resultat hele tiden.

Presisjon for topp kvalitet HiDensityControl®



Høysensible sensorer føler og registrerer hvert sekund de gjeldende forholdene i ovnsrommet. HiDensityControl® tilpasser nøyaktig den nødvendige energimengden til matens behov og distribueres regelmessig og effektivt i hele ovnsrommet. Resultatet: sunn, topp kvalitet i hulle for hulle med minimalt resursforbruk.

Smart blandet innlasting iLevelControl



Med iLevelControl tilbereder du forskjellige retter samtidig. Hvilke retter som kan tilberedes samtidig viser iLevelControl på displayet. Dette øker produktiviteten og sparer tid, penger, plass og energi. Avhengig av lastens størrelse og antall samt varighet av døråpninger tilpasser den koketiden optimalt til de respektive matvarene. Dermed blir maten aldri overkokt og resultatet blir alltid like bra.

Intelligent automatisk rengjøring Efficient CareControl



Efficient CareControl er den eneste automatiske rengjøringen som gjenkjenner smuss og kalk og fjerner begge med et tastetrykk. Funksjonen tilpasser seg dine behov, og foreslår optimal rengjøring på bestemte tider. Resultatet: strålende, hygienisk renhold, du sparer tid, beskytter miljøet og avlaster lommeboken.

Moderne teknikk. Gir mye. Forlanger lite.

Velg ønsket resultat - Last inn - Ferdig

iCookingControl



Det har aldri vært enklere å produsere topp kvalitet slik du vil ha den. Enten det er fisk, kjøtt, fjærfe, bakervarer, eggeretter eller desserter - med SelfCookingCenter® blir alt skånsomt tilberedt - nøyaktig slik du vil ha det. Du angir resultatet og SelfCookingCenter® implementerer dine ønsker. Konsekvent og rett på sak. Dette er mulig med den unike kokeintelligensen: iCookingControl®.

iCookingControl® bruker sensorer til å registrere størrelsen og tilstanden til produktene samt lastestørrelsen og tilpasser veien til ønsket resultat optimalt til de respektive matvarene. Den treffer alle nødvendige beslutninger selvstendig og regulerer temperaturen, stekeovn-klima og steketid automatisk. Du blir informert i displayet om alle justeringer. Dermed vet du om alt som har skjedd og har fullstendig oversikt.

iCookingControl® lærer også dine matlagingsvaner og preferanser og tilpasser servicen til dine behov. Du trenger ikke lenger kontrollere og overvåke, og alt blir garantert nøyaktig slik du vil ha det. Du kan alltid stole på denne kjøkkenassistenten.



Du oppgir ønsket resultat, iCookingControl gjennomfører ideen din.



Med et tastetrykk får du ditt eget ønskeresultat tilbake.



På iCC Cockpit kan du alltid se med et blick hva matlagingssystemet ditt gjør.



iCC Monitor viser deg hvilke innstillinger som gjøres

Dette er nytt. Dette er unikt.

Alt samtidig, og alltid i tide iLevelControl



Med iLevelControl mestrer du din à la carte-bedrift, mise en place eller frokostservering enkelt, raskt og fleksibelt. På bare 1 m² overflate benytter du en rekke forskjellige kokeapparater, som gryter, panner, grill, stekeplate eller frituregryte ganske enkelt over hverandre. Slik tilbereder du forskjellige retter samtidig i ett enkelt apparat.

Hvilke retter du kan tilberede samtidig viser displayet i ditt SelfCookingCenter® deg. Du angir hva du vil tilberede, og iLevelControl overvåker hver hylle individuelt. Avhengig av lastemengden og av hvor ofte og hvor lenge ovnsdøren står åpen korrigerer iLevelControl intelligent steketiden og informerer deg også om det. Dermed har du full oversikt over det som skjer.

Når en rett er ferdig rapporterer iLevelControl om dette og viser den tilsvarende hyllen i displayet. Hvis du vil kan systemet signalisere med belysningen om hvilke hyller som kan lastes eller kan tas ut. Dette utelukker nesten feil betjening. Dermed lykkes rettene dine til punkt og prikke og nøyaktig slik du ønsker.



Dine fordeler:

- *Tilberedning av forskjellige retter samtidig: maksimal fleksibilitet og opp til 70 % energisparing i sammenlignet med konvensjonell matlagingsteknologi*
- *Overvåking og intelligent tilpassing av tilberedningstider: gjennomgående høy kvalitet på maten uten overvåking*
- *Viser hva som kan tilberedes samtidig: enkel betjening*
- *Multifunksjonell: opp til 70 % energisparing*

Bedre utnyttelse. Bedre kvalitet. Bedre oversikt.

Bake som en proff

Kvalitet som dine gjester elsker

Enten du baker søte eller salte bakevarer, små eller store, ferske eller frosne, rå eller halvstekte produkter er ditt SelfCookingCenter® 5 Senses utstyrt med alle viktige funksjoner så dine bakevarer ser ut og smaker som om de kommer fra et bakeri.

Nå kan alle bli en bakeproff.

Alt du trenger å gjøre er å stille inn ønsket bakeresultat. Avhengig av hvilken deig du tilbereder og om du ønsker lys eller mørk brunfarge passer SelfCookingCenter® 5 Senses på fuktighet, temperatur, lufthastighet og steketiden nøyaktig etter dine spesifikasjoner.

Din bakeassistent med profesjonell teknologi:

- Nøyaktig mengde luftfuktighet, variabel dampmengde og hevetider tilpasset automatisk produktene.
- Nøyaktig fuktregulering og dynamisk luftblanding for perfekt resultat, hylle for hylle.
- Presis baking med kjernetemperatur føler med intelligente justeringer under bakeprosessen til forskjellige former og størrelser.
- Ulike viftehastigheter avhengig av hvor sensitivt bakverket ditt er.
- Integrerte hevningsprogram for ideell smakdannelse og volumøkning i ferske gjærdeiger.
- Bak rullerende med intelligent fuktighetskontroll og tidsforlengelse, avhengig av hvor ofte og hvor lenge døren står åpen.
- Damp-baking med spesiell kontroll for betydelig volumøkning i croissanter, wienerbrød eller fersk deig.



- Rundstykker, baguetter eller hele brød med skorpe – til ferske, halvstekte eller frosne deiger
- Kaker med gjær uten skorpedannelse – til ferske og forgjærede gjærdeigsprodukter
- Småkaker – til kaker, kjeks eller smørdeigsbunner
- Kaker og kjeks – til muffins, formkaker og klassiske sukkerbrød
- Ostekaker – egnet for springformer, på bakeplaten eller i andre produktstørrelser med og uten bruning
- Brunet småbakst – til søte, luftige og myke rosinboller, hamburger- og pølsebrød uten skorpedannelse
- Croissanter, wienerbrød og butterdeigsbakverk – til gylden brunt og luftig bakverk med betydelig volumøkning under steking
- Bakverk av vannbakkels, choux og eclairs – til lys skorpe og luftig bakverk.
- Pretzel – variabel klimatilpassing avhengig av regionale preferanser
- Pizza og tarte flambée – for sprø saftighet i for-stekte og ferske deiger

Alltid ferskt. Alltid perfekt.

Gjesten din smaker kvaliteten hver dag

HiDensityControl®



Unik kvalitet på maten kan bare oppnås når du alltid har nok energi tilgjengelig - fremfor alt når du skal tilberede store mengder. Dette er nøyaktig det den patenterte HiDensityControl® sørger for. Jevnt og intensivt sprer den varme, luft og fuktighet i ovnsrommet - alltid slik det er best for kvaliteten og kvantiteten til dine produkter.

Svært følsomme sensorer i ovnsrommet føler og registrerer hvert sekund de gjeldende ovnsromforholdene slik at den nødvendige energimengden blir optimalt tilpasset maten. Dette gjøres nøyaktig og effektivt. Resultatet: Hylle for hylle konsekvent høy matkvalitet med minimalt ressursforbruk.



Dine fordeler:

- *Dynamisk turbulens: enestående jevnhet på tvers av alle nivåer*
- *Aktiv avfukting: knasende skorper og sprø panering*
- *Maksimal dampmetting: ingenting tørker ut, selv ikke sensible matvarer*
- *Høy ytelse og maksimal temperatur til 300 °C: tradisjonelt grillmønster selv ved store mengder - kort oppvarmingstid og dermed minimalt energiforbruk*

Friskdampgenerator: Nøyaktige damptemperaturer og maksimal fuktmetting garanterer høyest mulig kvalitet på maten for sunne matretter - alt uten dyr vannmykner.

Aktiv avfukting: Den nye vakuumenteknologien avfukter ovnsrommet raskt og effektivt. For knasende skorper og sprø panering.

Dynamisk turbulens: Den høytværende viften justerer intelligent hastigheten og dreieretningen avhengig av produkt, mengde og stekegrad. For optimal luftfordeling og jevnt resultat.

Intelligent klimastyring: Fuktighetsmålingen tar hensyn til den iblevende fuktigheten i maten og gir mulighet for en svært nøyaktig finjustering og regulering av ovnsromklimaet. For sprø og saftige steker.

Kraftig. Sensibel. Nøyaktig.

Ren og fri for kalk

Efficient CareControl



Med Efficient CareControl rengjøres og avkalkes ditt SelfCookingCenter® automatisk og etter ønske uten tilsyn over natten. Avhengig av hvor skitten enheten din er avgjør den det mest effektive rensetrinnet og forslår optimal dosert mengde av rengjørings- og avkalkingsmiddel.

Hvis ønskelig lagrer den en rengjøringsplan skreddersydd til dine driftstimer. SelfCookingCenter® rapporterer automatisk til de angitte tidene og sikrer alltid at du alltid har hygienisk rent og godt vedlikeholdt utstyr.

Dyrt og vedlikeholdskrevende vannmykningsutstyr er ikke lenger nødvendig. Nye Efficient CareControl bruker rundt 30 % mindre resurser enn forrige modell. Dermed koster det langt mindre enn en grundig håndvask og bruk av tabletter gjør betjeningen mye tryggere.



Dine fordeler:

- *Fast rengjøringsmiddel: Beskytter helsen ved å avstå fra flytende rengjøringsmiddel*
- *Påvisning av smuss med intelligente rengjøringsforslag: minimale drifts- og lønnskostnader*
- *Automatisk avkalking: ingen kostnader til avkalking eller vannmyking*
- *Oppretter en individuell rengjøringsplan: alltid rent og godt vedlikeholdt med glanshygienegaranti*

Effektivt. Hygienisk. Sikkert.



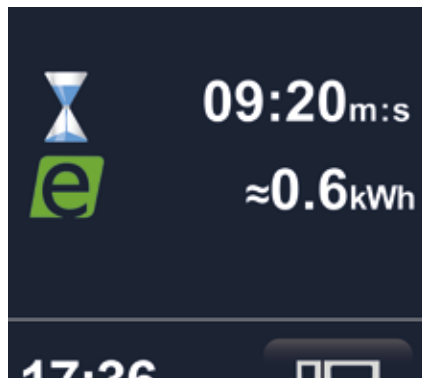
Teknologi som gir deg mer

Fordi forskjellen ligger i alle detaljene



LED-belysning med hyllesignaler

Den helt nye LED-belysningen sørger for optimal opplysning av ovnsrommet og hver enkel hylle - fra øverst til nederst og fra bak til foran. Energieffektivt, robust og lite vedlikehold. De nye valgfrie hyllesignalene gjør bruken av iLevelControl enda enklere. Et blinkende lys signaliserer hvilken hylle som skal tas ut eller lastes.



Integrert energimåler

Du vet alltid hvor mye energi en enkelt ovnsoperasjon bruker og hvor mye energi du bruker per dag. Dataene vises både på displayet eller kan lastes ned.



Remote-funksjon

Hvis ditt SelfCookingCenter® er tilknyttet et nettverk kan du enkelt kontrollere og overvåke det med din iPhone. Da har du full oversikt og er alltid fullt informert om hva som er på gang i enheten.



300 °C maksimum ovnsromtemperatur

Den spesielt solide konstruksjonen til SelfCookingCenter® tillater en ovnsromtemperatur på opptil 300 °C selv under kontinuerlig drift. Dermed er også spesiell bruk, som grilling eller sterk brunning mulig i store mengder.



Innsetting på langs

Gjennom den smale døråpningen ved innsetting på langs blir energitapet mye lavere, selv når du betjener døren ofte i forbindelse med à la carte. Den lille åpningsradius krever også mindre plass. Til små mengder kan du også bruke 1/3- og 2/3-GN-beholdere.



Ovnsromsdør med tredoble vinduer

Tredoble vinduer med det nyeste innen varmereflekerende belegg sikrer minimalt varmetap. Dermed sparer du ytterligere 10 % energikostnader. Ettersom alle vinduene kan rengjøres har du klar sikt i årevis.

Kraftig. Sensibel. Nøyaktig.

Friskdampgenerator

Dampgeneratoren er uunnværlig når du vil ha topp kvalitet på dampet mat. Den 100 % hygieniske friskdampen gir garantert høyeste dampmetting, selv ved lave temperaturer, for eksempel ved posjering. I løpet av rengjøringen blir dampgeneratoren automatisk avkalket. Dette gjør dyrt vannmykningsutstyr overflødig.



Intelligent 6-punkts sensor

Selv når kjernetempersensoren ikke plasseres korrekt beregner sensoren pålitelig det kaldeste punktet i produktet. Dette betyr at alle produkter alltid er perfekt tilberedt.



Posisjoneringshjelp

Den patenterte posisjoneringshjelperen forenkler korrekt plassering av kjernetempersensoren i flytende, myke eller svært små produkter.



Integrert håndduš med automatisk retur

En trinnløs stråledosering og ergonomisk håndtering gjør grovrengjøring, avtørking og påføring enda enklere. Den integrerte retur- og vannspærreautomatikken gir optimal sikkerhet og hygiene.



ClimaPlus Control®

Fuktigheten måles nøyaktig ved hjelp av sensorer i ovnsrommet og reguleres prosentnøyaktig, avhengig av spesifikasjon. Etter behov fjerner systemet overskytende fuktighet eller tilfører ny fuktighet ved hjelp av dampgeneratoren. Selv ved større lastemengder får du dermed knasende skorpe, sprø panering, typisk grillmønster og saftige steker.



Sentrifugalt fettutskillingssystem

Ikke lenger behov for å bytte eller rengjøre fettfiltrene, og likevel alltid ren luft i ovnsrommet. Ren smaksopplevelse



Dynamisk turbulens

Gjennom den spesielle geometrien i ovnsrommet og det kraftige viftehjulsystemet, som intelligent tilpasser dreieretningen og hastigheten til de respektive matvarene blir varmen alltid fordelt optimalt i ovnsrommet. Dette sikrer fremragende kvalitet på maten, selv når ovnen er fullastet. En integrert viftehjulbremser reagerer omgående og sikrer at viften står stille når døren åpnes. Dette gir ekstra sikkerhet.

Bake modell

Bakemodellen er utstyrt med geiderskinner for bakeplater 400x600 mm. Geideravstand er 80 mm og geiderne er L-formet. Varmen distribueres optimalt takket være dynamiske luftsirkulasjonen i ovnskammeret. Selv de mest sensitive produktene er perfekt tilberedt.

Geiderstativet er avtagbart og kan byttes med GN-tilpasset standard stativ ved vanlig matlaging. Standard stativ kan bestilles som ekstra utstyr på bakemodellen.



Sous-vide modell

Sous-Vide modellen har en spesielt tynn kjernetemperaturføler med bare ett målepunkt. Føleren er enkel å stikke gjennom vakuumposen og inn i produktet. Når sous-vide føleren benyttes er det kun mulig å bruke prosesser som er tilpasset sous-vide koking. Ovnen leveres også med standard 6-punkts kjernetemperaturføler.

Pluggen for alle kjernetemperaturfølere er plassert på venstre side av døren under kontrollpanelet.



3-følers versjon

3-følers versjonen har 3 kjernetemperaturfølere, hver føler med 2 målepunkt. Du kan nøye kontrollere tre produkter på samme tid - alltid med perfekt resultat. Følerne er tydelig merket og i ulike farger for lettere bruk. Perfekt egnet for iLevelControl.

Du kan også bruke 6-punkts kjernetemperaturføler som er inkludert i leveransen. Pluggen for alle kjernetemperaturfølere er plassert på venstre side av døren under kontrollpanelet.

Holderen for følerne er plassert på ovnens venstre side.



Nye SelfCookingCenter® XS

Profesjonell kvalitet i mindre format

Vi liker utfordringer. Nettopp derfor har vi gått i gang med noe som har virket umulig inntil nå. En liten ovn, men med full kapasitet, intelligens og effektivitet; SelfCookingCenter®. Etter intensiv forskning av våre fysikere, teknikere og kokker har vi lyktes i å redusere størrelsen uten at det går på bekostning av resultatet. Dette gir ovnen helt nye bruksmuligheter.

Den nye matlagingsovnen SelfCookingCenter® XS er et intelligent matlagingssystem i liten størrelse og passer inn i ethvert kjøkken. Og takket være det avanserte systemet, er det løsninger for både matlaging rett foran kundene og for en bestemt plass i restaurantkjøkkenet. Selvsagt får du alltid beste kvalitet, slik du forventer.

Matlaging betyr å jobbe med SelfCookingCenter® XS uten kompromiss: 100% kapasitet, 100% kvalitet, 100% intelligens.

Passer til 1/2, 2/3, 1/3 og 2/8 GN-bakker. Kapasitet med standard geidere er 6x GN2/3-40 (geideravstand: 46 mm) eller 4x GN2/3-65 (geideravstand: 70 mm).

Kammer GN 2/3



Integrert hånddusj med automatisk retur



MultiBaker GN2/3



Krysstripete grillrist GN2/3

Metos SelfCooking Center	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC XS 623	4342001	655x555x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A
Tilbehør	Artikkel		
Grill- og pizzabrett GN2/3	4342300		Trilax
Krysstripete grillrist GN1/2	4342302		Trilax
Krysstripete grillrist GN2/3	4342304		Trilax
MultiBaker GN1/3	4342306		
MultiBaker GN2/3	4342308		
Bake- og grillbrett GN2/3	4342310		Trilax
Steke- og bakepanne S Ø16 cm	4342312		Trilax
Steke- og bakepanne L Ø25 cm	4342314		Trilax
Stekerist rfr GN2/3	4342316		
CombiFry GN1/2	4342318		
CombiFry GN2/3	4342320		
Superspike kyllingrist H4 GN1/2	4342322		
Granitemaljert GN2/3-20 mm	4342340		
Granitemaljert GN2/3-40 mm	4342342		
Granitemaljert GN2/3-60 mm	4342344		
UltraVent ventilasjonshette XS	4342346		
UltraVent ventilasjonshette for Combi-Duo XS	4342347		
Stativ UG I XS	4342348		
Stativ UG I for Combi-Duo XS/XS	4342350		
Vegghylle XS	4342352		
Stativ XS med geidere	4342360		
Stativ XS Combi med geidere	4342362		
CombiDuo XS monteringssett	4342364		

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS SELFCOOKINGCENTER 61



Metos SelfCooking Center 61

Passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 68 mm. 61/5 og 61/5 Bake modeller er med 5 geidere, avstand 85 mm. Kapasiteten med standard geiderinnsats er 6 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To 61 enheter eller en 61 og en 101 kan settes opp på hverandre ved bruk av CombiDuo stativ.

- Kammer for GN1/1 i lengderetning
- Leveringen inkluderer avtagbare GN styreskinner
- 61/5 Bake modellen har 5 geidere for bakeplate 400x600 mm
- Sous-Vide modellen har en tynn kjernetemperaturføler for sous-vide produksjon
- 3x2 føler modellen har 3 kjernetemperaturfølere med 2 målepunkt for intelligent geidernivå kontroll

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 61	4342010	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/ 5	4342012	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61/ 5 Bake	4342014	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 Sous-vide	4342026	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A
SCC 61 3 følere	4342025	847x843x832	400V 3N~ 11 kW 16A



Metos SelfCooking Center 101

METOS SELFCOOKINGCENTER 101

Passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 68 mm. 101/8 og 101/8 Bake modeller er med 8 geidere, avstand 88 mm. Kapasiteten med standard geiderinnsats er 10 x GN1/1 (40 mm eller 65 mm avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To enheter, en 61 og en 101, kan settes opp på hverandre ved bruk av CombiDuo stativ.

- Kammer for GN1/1 i lengderetning
- Leveringen inkluderer avtagbare GN-styreskinner
- 101/8 Bake modellen har 8 geidere for bakeplate 400x600 mm
- Sous-Vide modellen har en tynn kjernetemperaturføler for sous-vide produksjon
- 3x2 føler modellen har 3 kjernetemperaturfølere med 2 målepunkt for intelligent geidernivå kontroll

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 101	4342050	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/ 8	4342052	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101/ 8 Bake	4342054	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 Sous-vide	4342064	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A
SCC 101 3x2 følere	4342067	847x843x1092	400V 3N~ 18,6 kW 32A



Metos SelfCooking Center 201

METOS SELFCOOKINGCENTER 201

Gulvmodell med mobil geidervogn for GN1/1, passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 63 mm, 80 mm eller 84 mm. Kapasiteten med standard geidervogn er 20 x GN1/1 40 mm eller 10 x GN1/1 65 mm og evt. 15 x GN1/1 65 mm med 15 geiders vognen. En mobil geidervogn er inkludert i leveransen. Den mobile geidervognen er utstyrt med fire doble hjul, hvorav to av dem er låsbare, avtagbart kjørehåndtak og kondensvannopsamlingsbrett med avløp.

- Vogn for GN1/1 i lengderetning
- Låssystem for GN foran og bak på vognen
- Standard geidervogn har geideravstand på 63 mm (for 20 x GN1/1), 84 mm (for 15 x GN1/1) eller 80 mm (for 16 x GN1/1)
- 201/16 Bake modellen har 16 geidere for bakeplate 400x600 mm
- Sous-Vide modellen har en tynn kjernetemperaturføler for sous-vide produksjon
- 3x2 føler modellen har 3 kjernetemperaturfølere med 2 målepunkt for intelligent geidernivå kontroll

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 201/20	4342082	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/15	4342088	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16	4342089	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/17	4342086	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/16 Bake	4342098	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 Sous-vide	4342091	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A
SCC 201/20 3x2 følere	4342081	879x909x1837	400V 3N~ 37 kW 63A

METOS SELF-COOKING-CENTER 62

Passer for GN2/1 og GN1/1. Geideravstand er 68 mm (6 x GN2/1) eller 85 mm (5 x GN2/1). Kapasitet 6 x GN2/1 eller 12 x GN1/1 (40 eller 65 mm, avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To 62-enheter eller en 62 og en 102 kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo-stativ.

- Kammer for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer avtagbare GN styreskiner
- Tilleggsutstyr styreskiner 5xGN2/1 65mm, geideravstand 85mm

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 62	4342042	1069x1043x832	400V 3N~ 22,3 kW 32A



Metos SelfCooking Center 62

METOS SELF-COOKING-CENTER 102

Passer for GN2/1 eller GN1/1. Geideravstand er 68 mm (10 x GN2/1) eller 85 mm (8 x GN2/1). Kapasiteten med standard geiderinnsats er 10 x GN2/1 eller 20 x GN1/1 (40 eller 65 mm, avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To enheter, en 62 og en 102 kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo-stativ.

- Kammer for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer avtagbare GN styreskiner
- Tilleggsutstyr styreskiner 5xGN2/1 65mm, geideravstand 85mm

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 102	4342074	1069x1043x1092	400V 3N~ 36,7 kW 63A



Metos SelfCooking Center 102

METOS SELF-COOKING-CENTER 202

Gulvmodell med mobil geidervogn for GN2/1, passer for GN2/1 eller GN1/1. Geideravstand 63 mm (20 x GN2/1) eller 84 mm (15 x GN2/1). Kapasiteten med standard geidervogn 63 mm er 20 x GN2/1 40 mm eller 40 x GN1/1 40 mm. Med standardvognen med 85 mm geideravstand er kapasiteten 15 x GN2/1 65 mm, eller 30 x GN1/1 65 mm. En mobil geidervogn er inkludert i leveransen. Den mobile geidervognen er utstyrt med fire dobbelte hjul, hvorav to av dem er med brems, avtagbart kjørehåndtak og kondensvannopsamlingsbrett med avløp.

- Vogn for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer mobil geidervogn
- Låssytem for GN foran og bak på vognen
- Standard geidervogn har geideravstand på 63 mm (for 20 x GN2/1) eller 84 mm (15 geiderskiner)

Metos SelfCookingCenter	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
SCC 202/20	4342092	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A
SCC 202/15	4342096	1084x1114x1837	400V 3N~ 65,5 kW 100A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Spør etter gass modeller.

Installasjonstegning se side 500-502.



Metos SelfCooking Center 202

METOS SYSTEM RATIONAL STATIV

Metos stativ med 1 hylleplan eller stativ med GN-skinner. I de tilfeller hvor 2 enheter plasseres oppå hverandre, kan man benytte et lavere CombiDuo-stativ. CombiDuo-stativets høyde er 210 mm. Dette kan også spesialproduseres etter deres ønske, med feks et skap eller en skuffeseksjon under. Hvis enheten plasseres oppå et eksisterende stativ, eller plasseres på benk, må man kontrollere på forhånd at dette vil bli sikkert, se installasjonstegning for dimensjon.

Catering-settet består av ramme med håndtak og rustfrie ben for enkel flytting av ovnen. Mobil catering-vogn på hjul for flytting av ovn utstyrt med catering-sett.



Stativ RS-14 ROMP/61-101



Stativ RS-1/61-101



Catering

Catering sett

Catering vogn

Åpent stativ	Artikkel	
Stativ RS-14 ROMP/61-101	4242300	GN-skinner
Stativ RS-1/61-101	4242308	Hylle
Stativ RS-1/62-102	4242320	Hylle
Stativ RS Combi-Duo 61+61	4242322	210 mm
Stativ RS Combi-Duo 62+62	4242324	210 mm
Stativ RS-8 BAKE/61-101	4242307	skinner bakeplate

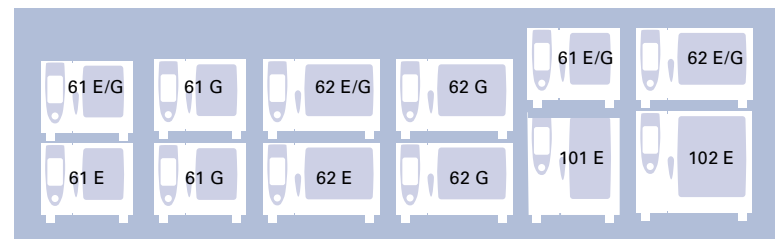
Vegghylle	Artikkel	
Vegghylle for 61	4242299	for 61 ovner

Catering	Artikkel	
Catering sett	4242440	
Mobil catering vogn	4242441	

CombiDuo-settet inneholder alle nødvendige deler som må monteres mellom enhetene og under den nederste enheten. Tre alternativer under nederste enhet: ruller (std), 150 mm ben eller hjul. Når to 6-geiders enheter installeres, anbefaler vi montering på et 210 mm CombiDuo understell. 150 mm ben er nødvendig når CombiDuo monteres på et understell.

Combi-Duo pakke	Artikkel
61E/G on 61/101E, 150mm ben	4242362
62E/G on 62/102E, 150mm ben	4242368
61G on 61/G, 150mm ben	4242374
62G on 62/G, 150mm ben	4242380
Monteringssett	4242490

CombiDuo installasjonsmuligheter, E=elektrisk G=gass



Kombi bake-geiderskinner for både GN1/1-kantiner og bakebrett 400x600mm

SPESIALSKINNER

Spesial geiderskinner for 61, 101, 62, 102	Artikkel	
Geiderskinner 5x GN1/1-65 mm	4242400	for 61, geideravstand 85 mm
Geiderskinner 8x GN1/1-65 mm	4242402	for 101, geideravstand 85 mm
Geiderskinner 5x GN2/1-65 mm	4242404	for 62, geideravstand 85 mm
Geiderskinner 8x GN2/1-65 mm	4242406	for 102, geideravstand 85 mm
Pizza	Artikkel	
Geiderskinner 5x 400x600 mm eller 2x GN1/1	4242412	for 61, geideravstand 85 mm
Geiderskinner 8x 400x600 mm eller 3x GN1/1	4242414	for 101, geideravstand 85 mm
Kombi bake geiderskinner	Artikkel	
Geiderskinner 4x 400x600mm eller 4 x GN1/1	4242443	for 61, geideravstand 91 mm
Geiderskinner 7x 400x600mm eller 7 x GN1/1	4242444	for 101, geideravstand 95 mm

GEIDERVOGNER, KASSETTVOGNER OG KASSETTER

Geideravstand for en 20 geidervogn er 63 mm og for en 15 geidervogn er geideravstanden 85 mm. Geidervognene har et stort, avtagbart håndtak som gjør den enkel å håndtere selv når den er fullastet. Geidervognene er solide og hele vognen er laget av rustfritt stål. Geidervognen er enkel å kjøre inn i kammeret ettersom alle enheter er utstyrt med styreskinner.

Geidervognen for både 201 og 202 har 4 doble hjul, hvorav 2 er med bremses. Låssystem for GN foran og bak på vognen, og den har spill- / kondenseringsbrett i bunnen med avløp.

Styreskinner er nødvendig dersom man ønsker seg mobil geiderkassett til bordmodellene 61, 101, 62 og 102. Geiderkassettpakken (kun fabrikkbestilling) inneholder geiderkassett og styreskinne.



Geiderkassett 101



Kassettvogn 61/101



Styreskinne



Kassettvogn 61/101, geiderkassett 101 og tallerkenkassett 101

Metos	Artikkel	Geideravstand	Dimensjon mm
Geiderkassett 61	4215007	geideravstand 64 mm	
Geiderkassett 61/5	4215253	geideravstand 80 mm	
Geiderkassett 101	4215021	geideravstand 64 mm	
Geiderkassett 101/8	4215176	geideravstand 80 mm	
Geiderkassett 62	4215039	geideravstand 64 mm	
Geiderkassett 102	4215046	geideravstand 64 mm	
Styreskinne 61/101	4242394		
Styreskinne 62/102	4242396		

Kassettvogn for 61, 101, 62, 102 geiderkassetter	Artikkel
Kassettvogn 61/101	4215085
Kassettvogn 62/102	4215092
Kassettvogn for CombiDuo 61/101	4215102
Kassettvogn for CombiDuo 62/102	4215127

Geidervogn 201	Artikkel	Geideravstand	Dimensjon mm
Geidervogn 201/20	4214645	geideravstand 63 mm	522x774x1718
Geidervogn 201/15	4214652	geideravstand 85 mm	522x774x1718
Geidervogn 201/16	4215937	geideravstand 80 mm	522x774x1718
Geidervogn 201/16 Bake	4214655	geideravstand 82 mm	522x774x1718
Geidervogn 201/17	4215995	geideravstand 74 mm	522x774x1718

Geidervogn 202	Artikkel	Geideravstand	Dimensjon mm
Geidervogn 202/20	4214677	geideravstand 63 mm	772x938x1717
Geidervogn 202/15	4214684	geideravstand 85 mm	772x938x1717
Geidervogn 202/16	4214686	geideravstand 80 mm	772x938x1717
Geidervogn 202/17	4214688	geideravstand 74 mm	772x938x1717



Geidervogn 201/15

TALLERKENVOGN FOR BANKETT



Tallerkenkassett 101

Ved hjelp av tallerkenvognen kan maten varmes på tallerken. Etter at man har benyttet prosessen Finishing kan man ta over varmehetten og frakte dette frem til serveringstedet. Maksimumsdiameter på tallerken er 31 cm og maksimumshøyden er 2,5-4 cm. Tallerkenvogn er tilgjengelig for alle modeller. For bordmodellene må tallerken kassetten fraktes på kassettvognen. Sjekk alltid at tallerkenene passer til vognen før bestilling.

Metos	Artikkel	Kapasitet	Maks. måltider høyde mm
Tallerkenkassett 61 (15)	4215179	for 15 tallerkener	72
Tallerkenkassett 61 (20)	4214892	for 20 tallerkener	53
Tallerkenkassett 101 (32)	4214902	for 32 tallerkener	53
Tallerkenkassett 101 (26)	4222013	for 26 tallerkener	70
Tallerkenkassett 101* (24)	4214927	for 24 med deksel	70
Tallerkenkassett 62 (24)	4215180	for 24 tallerkener	82
Tallerkenkassett 62 (34)	4214934	for 34 tallerkener	63
Tallerkenkassett 102 (42)	4215181	for 42 tallerkener	82
Tallerkenkassett 102 (52)	4214941	for 52 tallerkener	65

*ved bruk av deksel, maks diameter 265 mm, høyde 50 mm



Tallerkenvogn 201

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	Maks. måltider høyde mm
Tallerkenvogn 201 (60)	4214959	522x774x1718	for 60 tallerkener	55
Tallerkenvogn 201 (50)	4214966	522x774x1718	for 50 tallerkener	70
Tallerkenvogn 202 (120)	4222014	772x938x1711	for 120 tallerkener	55
Tallerkenvogn 202 (100)	4214973	772x938x1711	for 100 tallerkener	68
Tallerkenvogn 202 (84)	4214998	772x938x1711	for 84 tallerkener	82

En varmehette holder produktene varme i minst 20 minutter. For transport av GN bakker eller tallerkenvogner frem til serveringspunktet. En varmehette gjør at vognen får en dobbel funksjon til også å bli varmeskapsvogn.

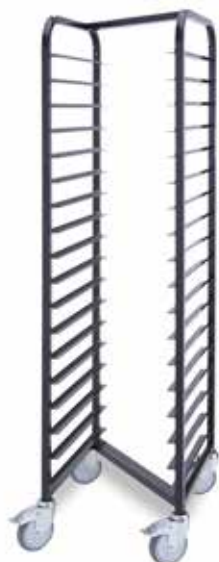
Metos	Artikkel
Varmehette 61	4214821
Varmehette 101	4214839
Varmehette 62	4214846
Varmehette 102	4214853
Varmehette 201	4214878
Varmehette 202	4214885



Varmehette 201

Finishing-pakker 61/101/62/102 inneholder tallerkenvogn, kassettvogn og varmehette. NB! Stativ for innkjøring må bestilles separat. Finishing-pakker 201/202 inneholder tallerkenvogn og varmehette.

Finishing-pakker	Artikkel
61 (20)	4215864
101 (26)	4215182
101 (32)	4215871
62 (34)	4215889
102 (52)	4215896
201 (50)	4215183
201 (60)	4215906
202 (100)	4215913



Vogn for bakebrett

VOGN FOR BAKEBRETT

Vogn for bakebrett	Artikkel	Dimensjon mm
For 400x600 brett, 18 geiderskinner	4570980	450x600x1850
Beskyttelsestrekk for vogn	4570661	



Beskyttelsestrekk for vogn

ØVRIG TILBEHØR OG SPESIALPRODUKTER

Metos	Artikkel
Granittemaljert GN 2/1 20 mm	4222020
Granittemaljert GN 2/1 40 mm	4222021
Granittemaljert GN 2/1 60 mm	4222022
Granittemaljert GN 1/1 20 mm	4154851
Granittemaljert GN 1/1 40 mm	4154869
Granittemaljert GN 1/1 60 mm	4154876
Granittemaljert GN 1/2 20 mm	4193804
Granittemaljert GN 1/2 40 mm	4193794
Granittemaljert GN 1/2 65 mm	4193787

Grill & pizza & fry	Artikkel	
CombiFry® 1/1 50 mm	4193829	
CombiFry® 1/2 50 mm	4193811	
CombiGrill rist GN1/1	4193995	aluminium, Trilax
Kryss og stripe grillrist GN 1/1	4215383	Trilax
Potetbaker GN 1/1	4215175	aluminium, non-stick
Ribberist GN 1/1	4215189	
Superspike kyllingrist H8	4157732	8 kyllinger à 1,3 kg
Superspike kyllingrist par H12	4215171	12 kyllinger à 1,0 kg
Grill- og pizzabrett GN 1/1	4215309	aluminium, Trilax
Grill- og pizzabrett 400x600 mm	4215329	aluminium, Trilax
Pizzatallerken, rundt	4215311	aluminium, teflon
Steke- og bakepanne ø250 mm	4215480	2 stk. og ramme
Steke- og bakepanne ø160 mm	4215476	4 stk. og ramme
Grill- og stekeplate GN 1/1	4215322	aluminium, Trilax

Baking og steking GN	Artikkel	
Multibaker	4215310	aluminium, teflon
Muffin- og timbalform GN 1/1	4215177	silikon
Muffin- og timbalform GN 2/1	4215178	silikon
Bake- og grillbrett GN1/1	4214733	aluminium, Trilax
Stekeovnsbrett GN2/1	4222023	aluminium, Trilax
Perforert bakebrett GN1/1	4214726	aluminium, Trilax

Baking 400 x 600	Artikkel	
Bakebrett, perforert 400x600	4131253	aluminium, non-stick
Bakebrett 400x600	4131255	aluminium, glatt
Baguetteplate, perforert 400x600	4131258	aluminium, non-stick, 5 riller

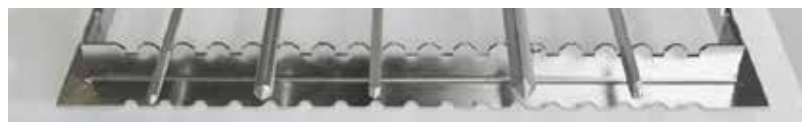


Perforated baking tray
Aluminium Non-Stick

Baking tray
Aluminium smooth

Perforated baguette tray
Aluminium Non-Stick

Metos Grill&Tandoori spyd	Artikkel
Spyd ramme SCC 61, 101, 201	4215467
Spyd ramme SCC 62, 102, 202	4215468
Spyd, rundt, Ø 5 mm	4215470
Spyd, rundt, Ø 8mm	4215471
Spyd, firkantet, 5 mm	4215472
Spyd, firkantet, 8mm	4215473
Spyd, rektangulær, 4 x 10 mm	4215474
Spyd leveres i pakker à 3 stk.	



Granittemaljert GN



CombiFry



CombiGrill rist



Kryss og stripe grillrist



Potetbaker



Superspike kylling rist



Grill- og pizzabrett – begge sider kan brukes



Steke- og bakepanne



Multibaker



Muffin- og timbalform



Steke- og grillbrett



Grill spyd

CLEANJET® OG RENHOLDSPRODUKTER



Cleaner tablet



CleanJet Care tablet



Rinsers tablet



Grillrens



Sprayflaske

SelfCookingCenter (2008 ->) med CleanJet Care

	Artikkel
Rensemiddeltabletter 100 pcs	4214701
CleanJet Care -skyllemiddeltabletter 150 pcs	4215796

SelfCookingCenter (2004 - 2008) uten CleanJet Care tablettbeholder

	Artikkel
Rensemiddeltabletter 100 pcs	4214701
Skyllmiddeltabletter 50 pcs	4214719

Combimaster (2004 ->)

	Artikkel
Grillrens 10 l rød	4194477
Spesial skyllemiddel 10 l blå	4194484
Avkalkingsmiddel 10 l	4215504
Avkalkings-håndpumpe	4214691
Sprayflaske	4131903

CPCM CleanJet (< 2004)

	Artikkel
CleanJet spesial rensmiddel	4194702
Spesial skyllemiddel 10 l blå	4194484



Vario smoker

VARIO SMOKER

Metos

Vario smoker

Artikkel

4215496

HACCP KITCHEN MANAGEMENT SYSTEM

Metos

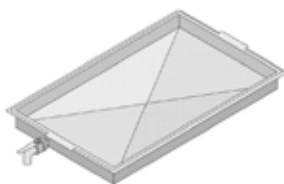
Produksjon og IK-mat program

USB-pinne til tilberedningsprosesser og HACCP-data

Artikkel

4242430

5744612



Fettoppsamler

ULTRA VENT VENTILASJONSHETTE



Ultra Vent ventilasjonshette

UltraVent

	Artikkel	El. tilkobling
UltraVent ventilasjonshette for 61E/101E	4242450	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent ventilasjonshette for 61G/101G	4242452	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent ventilasjonshette for CombiDuo 61E/101E	4242454	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent ventilasjonshette for 62E/102E	4242456	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent ventilasjonshette for 201E	4242458	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent Plus ventilasjonshette for 61E/101E	4242460	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent Plus ventilasjonshette for CombiDuo 61E/101E	4242462	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent Plus ventilasjonshette for 62E/102E	4242464	230V 1N~ 0,45kW 16A
UltraVent Plus ventilasjonshette for 201E	4242466	230V 1N~ 0,45kW 16A
Fettoppsamler GN1/1-40	4215952	
Fettoppsamler GN2/1-40	4215192	

*må bestilles med enheten

Metos CombiMaster Plus: en klasse for seg



Den er robust, enkel å betjene og overbeviser med funksjoner som garantert gir deg topp kvalitet på rettene som tilberedes: sprø skorper, saftige steker, intense aromaer, friske farger og bevarte vitaminer og mineralstoffer. Alt dette sikres med styring av klimaet inne i ovnsrommet sammen med presis innstilling av temperatur, luftfuktighet, luftstrømmer og steketid.

Dette får du

Grenseløse koke- og stekemuligheter

CombiMaster Plus kan erstatte inntil 50 % av det tradisjonelle utstyret: Du kan grille, bake, steke, ovnssteke, dampe, dampsteke, posjere og mye, mye mer.

Unik tilberedning

Med CombiMaster® Plus får du økt kapasitet med opptil til 30 %. Kombinert med den velprøvde tilberedningsteknologien er du garantert jevn og god kvalitet på det du serverer.

Garantert riktig klima i ovnsrommet

ClimaPlus justerer klimaet i ovnsrommet utfra hvilket produkt som tilberedes; for sprø skorper, knasende panade og saftige steker.

Ekstra enkel betjening

Dreiebryterne du bruker for å stille inn ønsket funksjon er enkle, oversiktlige og har stått sin prøve i hverdagen på kjøkkenet.

Driftsmodus damp fra 30 °C til 130 °C

Den høyeffektive friskdampgeneratoren med nyutviklet dampjustering gir deg til enhver tid hygienisk frisk damp. Du lager maten uten tilsetning av vann og uten oppkokingstid. Konstant ovnsromstemperatur og maksimal dampmetning gir deg sikkert jevn og skånsom tilberedning; og dermed best mulig kvalitet på maten. Garantert appetittlig farge, riktig tyggemotstand og opprettholdte næringsstoffer og vitaminer, spesielt for grønnsaker. Tilbered krevende retter, som creme caramel, flan og fisk i store kvanta, uten problemer.

Driftsmodus varmluft fra 30 °C til 300 °C

Varmluften sirkulerer med høy hastighet og omhyller produktet i ovnsrommet fra alle sider. Eggehvitestoffene i kjøttet lukkes øyeblikkelig slik at innsiden holder seg deilig saftig. Permanent varmluft inntil 300 °C er ikke bare en rent teknisk detalj, den gir nødvendige kapasitetsreserver når ovnsrommet er fylt helt opp. Slik oppnår du saftig, brunt kortstekt kjøtt, dypfrost-convenience som f.eks. kroketter, vårruller, kyllingvinger eller luftig bakverk.

Driftsmodus kombi fra 30 °C til 300 °C

I kombinasjon adderes fordelene med damp - kort tilberedningstid, lavt svinn, saftig resultat - med varmluftfordelene som gir intens aroma, appetittlig farge og sprø svar. Uten å måtte snu og vende på produktet og med betydelig kortere tilberedningstid unngår du inntil 50 % av vanlig mengdesvinn.

Finishing®

Finishing gir deg mulighet til å behandle produksjon og utlevering separat. Fra tilbehør til ferdig meny: Med optimalisert klima kan rettene du allerede har tilberedt i CombiMaster® Plus og deretter avkjølt bringes tilbake til spisetemperatur, uansett om du har dem på brett, tallerkener eller i beholdere. Du vinner på fleksibilitet - gjestene vinner på bedre mat; du unngår å måtte holde maten varm og det kvalitetstapet det ellers fører med seg.

5 lufthastigheter

Sensibel eller robust; CombiMaster Plus gir deg riktig luft sirkulasjonshastighet uansett produkt. Suffleer, vannbakkels og bisquitbunner kommer ut som du vil ha dem.

METOS COMBIMASTER PLUS 61



Metos CombiMaster Plus 61

Passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 68 mm. 61/5 og 61/5 Bake modeller er med 5 geidere, avstand 85 mm. Kapasiteten med standard geiderinnsats er 6 x GN1/1 (40 eller 65 mm, avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To enheter, en 61 og en 101, kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo-stativ.

- Kammeret for GN 1/1 i lengderetning
- Leveringen inkluderer avtagbare GN-styreskinner
- HS-modell med hånddusj
- 61/5 Bake modellen har 5 geidere for bakeplate 400x600 mm

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 61 HS	4242138	847x771x782	400V 3N~ 11 kW 16A
MCMP 61/ 5 HS	4242140	847x771x782	400V 3N~ 11 kW 16A
MCMP 61/ 5 HS Bake	4242136	847x771x782	400V 3N~ 11 kW 16A
Wall shelf 61	4242299		



Metos CombiMaster Plus 101

METOS COMBIMASTER PLUS 101

Passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 68 mm. 101/8 og 101/8 Bake modeller er med 8 geidere, avstand 85 mm. Kapasiteten med standard geiderinnsats er 10 x GN1/1 (40 eller 65 mm, avhengig av produktet). Enheten innstilleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To enheter, en 61 og en 101, kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo-stativ.

- Kammeret for GN 1/1 i lengderetning
- Leveringen inkluderer avtagbare GN-styreskinner
- HS-modell med hånddusj
- 101/8 Bake modellen har 8 geidere for bakeplate 400x600 mm

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 101 HS	4242176	847x771x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
MCMP 101/ 8 HS	4242178	847x771x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A
MCMP 101/ 8 HS Bake	4242180	847x771x1042	400V 3N~ 18,6 kW 32A



Metos CombiMaster Plus 201

METOS COMBIMASTER PLUS 201

Gulvmodell med mobil geidervogn for GN1/1, passer for 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, og 2/8 GN bakker. Geideravstand 63 mm, 80 mm eller 84 mm. Kapasiteten med standard geidervogn er 20 x GN1/1 40 mm eller 10 x GN1/1 65 mm og evt. 15 x GN1/1 65 mm med 15 geidervognen. En mobil geidervogn er inkludert i leveransen. Den mobile geidervognen er utstyrt med fire doble hjul, hvorav to av dem er med bremses, avtagbart kjørehåndtak og kondensvannoppsamlingsbrett med avløp.

- Vognen for GN1/1 i lengderetning
- Leveringen inkluderer mobil geidervogn
- Låssystem for GN foran og bak på vognen
- Standard geidervogn har geideravstand på 63 mm (for 20 x GN1/1), 84 mm (for 15 x GN1/1) eller 80 mm (for 16 x GN1/1)
- 201/16 Bake modellen har 16 geidere for bakeplate 400x600 mm
- HS-modell med hånddusj

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 201/20 HS	4242214	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
MCMP 201/15 HS	4242222	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A
MCMP 201/16 HS Bake	4242224	879x791x1782	400V 3N~ 37 kW 63A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS COMBIMASTER PLUS 62

Passer for GN2/1 og GN1/1. Geideravtsand er 68 mm (6 x GN2/1) eller 85 mm (5 x GN2/1). Kapasitet 6 x GN2/1 eller 12 x GN1/1 (40mm eller 65 mm avhengig av produktet). Enheten innstalleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To 62 enheter eller en 62 og en 102 kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo stativ.

- Kammeret for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer avtagbare GN-styreskinner
- HS-modell med hånddusj

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 62 HS	4242162	1069x971x782	400V 3N~ 22,3 kW 32A



Metos CombiMaster Plus 62

METOS COMBIMASTER PLUS 102

Passer for GN2/1 og GN1/1. Geideravtsand er 68 mm (10 x GN2/1) eller 85 mm (8 x GN2/1). Kapasiteten med standard geiderinnsats er 10 x GN 2/1 eller 20 x GN1/1 (40 eller 65 mm, avhengig av produktet). Enheten innstalleres på stativ som er tilgjengelig som tilleggsutstyr. To enheter, en 62 og en 102, kan settes oppå hverandre ved bruk av CombiDuo-stativ.

- Kammeret for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer avtagbare GN styreskinner
- HS-modell med hånddusj

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 102 HS	4242198	1069x971x1042	400V 3N~ 36,7 kW 63A



Metos CombiMaster Plus 102

METOS COMBIMASTER PLUS 202

Gulvmodell med mobil geidervogn for GN2/1, passer for GN2/1 eller GN1/1. Geideravstand 63 mm (20 x GN2/1) eller 84 mm (15 x GN2/1). Kapasiteten med standard geidervogn 63 mm er 20 x GN2/1 40mm eller 40 x GN1/1 40 mm. Med standardvognen med 85 mm geideravstand er kapasiteten 15 x GN2/1 65 mm, eller 30 x GN1/1 65 mm. En mobil geidervogn er inkludert i leveransen. Den mobile geidervognen er utstyrt med fire doble hjul, hvorav to av dem er med bremses, avtagbart kjørehåndtak og kondensvannopsamlingsbrett med avløp.

- Vognen for GN2/1 på tvers
- Leveringen inkluderer mobil geidervogn
- Låssystem for GN foran og bak på vognen
- Standard geidervogn har geideravstand på 63 mm (for 20 x GN2/1) eller 84 mm (15 geiderskinner)
- HS-modell med hånddusj

Metos CombiMaster Plus	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
MCMP 202/20 HS	4242234	1084x996x1782	400V 3N~ 65,5 kW 100A
MCMP 202/15 HS	4242238	1084x996x1782	400V 3N~ 65,5 kW 100A



Metos CombiMaster Plus 202

Spør etter gass modeller.

Installasjonstegning se side 500-502.



METOS BAKEO KONVEKSJONSOVN



Metos Bakeo 8A



Metos Bakeo 1A

Metos Bakeo bake off ovn passer for mindre kjøkken, kafeer eller serveringssteder. To vifter gir effektiv luftsirkulasjon og dermed et likt stekeresultat i hele ovnen. Ovnen er liten men meget effektiv, Metos Bakeo når +200 °C på mindre enn 10 minutter. Ovnen har stillegående vifter, enkel og stilren design. Den kan derfor plasseres ute i serveringslokalet for god eksponering. Behagelig duft fra nystekte bakevarer vil tiltrekke kunder og øke salget.

Metos Bakeo har mekaniske brytere og leveres i rustfri utførelse både utvendig og innvendig. Bakeo 2A og 8A har befuktningsfunksjon. Ovnen kan plasseres direkte på benken eller et stativ. Metos Bakeo 1A og 2A leveres i 1-fas utførelse og kobles enkelt til del elektriske anlegget. Metos Bakeo 8A leveres i 3-fas 400V eller 230V utførelse.

- kapasitet Bakeo 1A/2A: 4 bakeplater 435 x 315 mm, geideravstand 70 mm
- kapasitet Bakeo 8A: 4 bakeplater 600 x 400 mm eller GN1/1 brett, geideravstand 80 mm
- temperaturjustering mellom 50 – 300°C
- befuktningsfunksjon 2A/8A
- timer 120 min
- to vifter, dobbeltglass i dør
- rustfritt stål utvendig og innvendig

Bakeo	Artikkel	Kammer mm	Dimensjoner mm	Vann	El. tilkobling
Metos Bakeo 1A	4560460	460x380x360	595x595x570		230V 1~ 2,67 kW 16A
Metos Bakeo 2A	4560462	460x380x360	595x595x570	R3/4"	230V 1~ 2,67 kW 16A
Metos Bakeo 8A	4560464	700x360x460	834x796x572	R3/4"	400V 3~ 6,4 kW 16A

Tilbehør	Artikkel	Dimensjoner mm	
Bakeplate alu GN3/4	4198014	435x315	for Bakeo 1A
Stekerist forkrommet GN3/4	4198010	435x315	for Bakeo 1A
Bakeplate alu	4131255	600x400	for Bakeo 8A
Bakeplate alu perforert non-stick	4131253	600x400	for Bakeo 8A

Installasjonstegning se side 503.



2 effektive vifter sirkulerer luften jevnt mellom bakebrettene. God avstand mellom geiderstativ og ovnskammer sikrer et jevnt stekeresultat i hele ovnen.



I den store Bakeo 8A ovnen kan man enten bruke GN1/1-kantiner eller bakeplate 600x400 mm.



METOS CHEF OVNER OG HEVESKAP



Konveksjonsovn Metos Chef for matlaging og baking.



Metos Chef 220 for matlaging og baking.



Metos Chef 200 heveskap.

Metos Chef -serien omfatter førsteklasses ovner og heveskap for brukere med høye kvalitetskrav. En Chef-ovn eller kombinasjon av ulike enheter er lett å installere, bruke, vedlikeholde og serve. Av enhetene kan du bygge akkurat den kombinasjon som passer best for deg.



Ovnsgruppen Metos Chef 240/220/200



METOS CHEF OVNER OG HEVESKAP



Det store vinduet i døren med dobbeltglass gir godt innsyn i hele ovnskammeret. Luften som sirkulerer mellom glassene senker dørens overflatetemperatur. Døren åpnes ved at man drar i det varmeisolererte ettgrepps håndtaket.



I stekeovnen finnes en utdragbar overkokingsskuff som minsker rengjøringsbehovet og som også kan brukes som kar for befukningsvannet. Over skuffen kan man plassere et steinplate underlag som finnes som ekstra utstyr.



Takket være de løstakbare geiderne og de runde hjørnene er det høypolerte ovnskammeret lett å rengjøre.



Ovnen har et tydelig betjeningspanel med brytere som er robuste og enkle å bruke. Den effektive viften og ovnsrommets runde hjørner gir jevn steking.



Både el- og befukningsvannets tilkoblinger samt ovnskammerets damputslippskanal finnes på bakveggen, dette gjør det lett å installere ovnene og å sette enhetene ovenpå hverandre.



En enslig ovn kan stilles på et bord eller på et stativ. En gruppe som består av 2 eller 3 enheter bør monteres på et stativ etter ditt eget valg. Stativet for ovnen finnes som ekstra utstyr.



Ovnskammeret har effektiv belysning. Termostatens føler er beskyttet mot støt.



KONVEKSJONSOVN METOS CHEF 50T OG 40T



Chef 50T bakeplater 450x600 mm



Chef 40T GN1/1

Med **Metos Chef 50T og Chef 40T** varmluftsovner kan du bygge en effektiv BakeOff-enhet i butikken, kaféen eller i storkjøkkenet.

- Stor vifte og befuktningsfunksjon
- Kan installeres separat eller monteres i gruppe

Metos Chef 50T kapasitet:

- standard for 4 x 450x600 mm bakeplater
- geideravstand 90 mm

Tilbehør

- stativ for 1 og 2 enheter med geider for bakeplater

Metos Chef 40T kapasitet:

- baking 5 x GN1/1 -plater, geideravstand 80 mm

Tilbehør

- 3 x GN1/1 -geider for matlaging, geideravstand 125 mm
- stativ for 1, 2 og 3 enheter



Konveksjonsovner Chef 50T og Chef 40T Artikkel

			Dimensjon mm	El. tilkobling
Chef 50T konveksjonsovn	3754987	geider for 5 st 450x600 mm bakeplater	800x900x540	400V 3N~10,5 kW 16A
Chef 50T ovnsgruppen	3754990	2x Chef 50T + stativ 4570979	800x900x1720	400V 3N~ 21 kW 32A
Chef 40T konveksjonsovn	3754988	Bake-off/baking 5x GN 1/1	800x700x540	400V 3N~10,5 kW 16A
Chef 40T geider	3672071	For matlaging 3x GN1/1		
Stativ/tilbehør	Artikkel			
Chef 50T stativ	4570509	For 1 enhet, geiderstativ og geider for 10 bakeplater		
Chef 50T stativ 2U	4570979	For 2 enheter, geiderstativ og geider for 7 bakeplater	790x680x1000	
Chef 40T stativ 1U	4570925	For 1 enhet, geiderstativ og geider (GN1/1)	775x560x1000	
Chef 40T stativ 2U	4570932	For 2 enheter, geiderstativ og geider (GN1/1)	775x560x660	
Chef 40T stativ 3U	4570957	For 3 enheter (GN1/1)	775x560x200	

KONVEKSJONSOVN METOS CHEF 240



Chef 240 GN2/1

Metos Chef 240 er utmerkt til så godt som all matlaging og baking.

- Stor vifte og befuktningsfunksjon
- Kan installeres separat eller monteres i gruppe

Metos Chef 240 kapasitet:

- matlaging 2 x GN 2/1 eller 4 x GN 1/1, geideravstand 125 mm

Tilbehør

- baking 3 x GN 2/1 eller 6 x GN 1/1, geideravstand 100 mm
- stativ for 1, 2 og 3 enheter

Konveksjonsovn Chef 240

	Artikkel		Dimensjon mm	El. tilkobling
Chef 240 konveksjonsovn	3751958	2x GN2/1 eller 4x GN1/1	800x800x460	400V 3N~7,6 kW 16A
Chef 240 ovnsgruppen 2U	3751978	2x Chef 240 + stativ Metos 2928	800x800x1600	400V 3N~15,2 kW 22A
Chef 240 ovnsgruppen 2U+Chef 200	3751986	2x Chef 240 + Chef 200 + stativ Metos 2908	800x800x1620	400V 3N~16,1 kW 26A
Chef 240 geider	3753098	For baking 3x GN 2/1 eller 6x GN 1/1		
Stativ/tilbehør	Artikkel			
Stativ Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 1 enhet	790x710x900	
Stativ Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 2 enheter	790x710x660	
Stativ Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 3 enheter	790x710x200	
Stativ Chef 2U	4570977	Chef 200, 220, 240 for 2 enheter, geider 10x GN1/1	790x710x660	

STEKEOVN METOS CHEF 220



Chef 220 GN2/1

Metos Chef 220 er en effektiv basisovn for storkjøkken. I den lykkes all normal steking, steker jevnt og perfekt. Som ekstra utstyr fåes et steinplateunderlag som gir jevn varme og forbereder stekeegenskapene.

- Pålitlig basisovn
- Kan installeres separat eller monteres i gruppe

Metos Chef 220 kapasitet:

- for matlaging 1 x GN 2/1 eller 2 x GN 1/1
- øvre og nedre geider

Tilbehør

- steinplateunderlag

Stekeovn Chef 220	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling
Chef 220 stekeovn	3751969	1x GN 2/1 eller 2x GN 1/1	800x800x460	400V 3N~4,7 kW 10A
Chef 220 ovnsgruppen 2U	3751976	2x Chef 220 + stativ Metos 2928	800x800x1640	400V 3N~9,4 kW 20A
Chef 220 ovnsgruppen 3U	3751982	3x Chef 220 + stativ Metos 2908	800x800x1640	400V 3N~14,1 kW 20A
Chef 220 ovnsgruppen 2U+Chef 200	3751984	2x Chef 220 + Chef 200 + stativ Metos 2908	800x800x1640	400V 3N~10,3 kW 20A
Chef 220 stenplate	3596744			
Stativ/tilbehør	Artikkel			
Stativ Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 1 enhet	790x710x900	
Stativ Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 2 enheter	790x710x660	
Stativ Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 3 enheter	790x710x200	

HEVESKAP METOS CHEF 200



Chef 200 GN2/1

Metos Chef 200 heveskap er en garanti for at bakeverket får jevn kvalitet. Heveskapet kan kombineres med Chef-ovnene.

- For heving av bakverk
- Utstyrt med befuktningssfunksjon og vifte
- Kan installeres separat eller monteres i gruppe

Metos Chef 200 kapasitet:

- 4 x GN 2/1 eller 8 x GN 1/1 plater, geideravstand 72 mm

Tilbehør

- geider for 5 x 450x600 mm bakeplater, geideravstand 73 mm

Heveskap	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling
Chef 200 heveskap	3751975	4x GN2/1 eller 8x GN 1/1	800x800x460	230V 1~ 0,9 kW 4A
Chef 200 geider	3595966	for 5 st 450x600 mm bakeplater		
Stativ/tilbehør	Artikkel			
Stativ Metos 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 1 enhet	790x710x900	
Stativ Metos 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 2 enheter	790x710x660	
Stativ Metos 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) for 3 enheter	790x710x200	

Alt utstyr kan også leveres i 230V.
Installasjonstegning se side 504-505.



Chef 50 stativ for 1 enhet, platestativ og geiderskinner for 10 bakeplater.



Chef 40 stativ for 1 enhet, platestativ og geiderskinner for 10 plater GN1/1.



Stativ 2928 for 2 enheter.

METOS BONGARD HERTE OVNER



Omega 602 med integrert ovnlaster

Metos Soleo og Omega er herte ovner, ideelle for steking av alle slags brød og bakeriprodukter. Hvert ovnskammer har egen 20mm tykk, heldekkende stekeplate med store varmeelementer. Steamgeneratoren produserer mettende damp som sikrer et jevnt stekeresultat. Det er lett å følge bakeprosessen fordi ovnen er godt opplyst, og har varmereflekerende glassdør.

Begge ovnsmodeller har 4 uavhengige ovnskammere, en ramme og lyshette. Soleo ovn leveres med hjul.

Standard funksjoner:

- Elektronisk kontrollpanel på venstre side, valgfritt på høyre side
- 30 programmer
- Ukestimer
- Programmerbar dampgenerering
- Syklisk varmeprosess
- Varme-elementene er av rustfritt stål
- 20 mm tykke stekeplater av stein
- Effektiv dampgenerator
- Tykk varmeisolasjon (lagdelt steinull)
- Lys på begge sider av ovnskammer (ikke i M2 versjon)
- Varmereflekerende glassdør
- Fester for innmatingsbånd

Herte ovn	Artikkel	Bakeareal	Ovnskammer mm	Utv. dimensjon mm	El. tilkobling	Vann
Soleo M2-4	4560582	2,1 m ²	620x845x180	980x1405/1718x2200	400V3N~ 16,7kW 32A	3/4"
Soleo M4-4	4560584	5,3 m ²	1370x965x180	1730x1526/1838x2200	400V3N~ 38,2kW 63A	3/4"
Soleo M6-4	4560586	6,8 m ²	1250x1350x180	1610x1910/2223x2200	400V3N~ 42,4kW 63A	3/4"
Omega 602-4-163	4560590	8,0 m ²	1417x1630x185	1840x2600x2200	400V3N~ 43,9kW 80A	3/4"
Omega 802-4-163	4560594	10,5 m ²	1821x1630x185	2240x2600x2200	400V3N~ 59,1kW 100A	3/4"
Ovnlaster for Soleo M2	4560588			610x1130		
Integrert ovnlaster for Soleo/Omega - ikke for Soleo M2	4560589		Utstyret krever 400 mm ekstra bredde og ekstra arbeidsplass tilsvarende ovnens dybde			

Alt utstyr kan også leveres i 230V.





METOS BELTEOVNER



CTX DZ331, stativ inkludert



CTX DZ55II, stativ leveres som tilleggutstyr

Metos belteovner tilbyr løsninger for serveringssteder hvor etterspørselen raskt endres. Belteovnene gir raskt nylaget fersk mat, uansett om det er spørsmål om en eller hundre porsjoner. De er tilpasset til all slags matlagning, fra pizza til à la carte. Vårt brede sortiment har ovner til alle kjøkken. Våre representanter kan hjelpe til med valg av ovn og planløsning av kjøkken.



CTX MODELLER

CTX ovnene er energibesparende. Ettersom den varme luften ikke sirkulerer, blir mer fuktighet igjen i maten. Sluttresultatet holder jevn og høy kvalitet, gir bedre smak og lengre holdbarhet samt mindre vekttap. Både ovnen og selve kjøkkenet holdes svalere. Behovet for personalopplæring minimeres. Alle CTX-modellene kan stables oppå hverandre, 100 % øking av kapasiteten nås på samme gulvplass. Stativet er svært stødig og har hjul med bremses. Ovnen kan flyttes for enkel rengjøring.

DZ 33I: Ovnen har 4 infrarøde varmepaneler. Programmerbart mikroprosessorstyrt kontrollpanel. Beltets retning er reversibelt og hastigheten kan justeres mellom 1 og 60 minutter. Energisparemodus slår inn når ovnen er tom. Unike forprogrammerte rengjøringsprogram. Kan leveres med delt belte. Levering inkluderer ett understell.

DZ 55II: To ovner i en. 16 infrarøde varmepaneler. Det mikroprosessorstyrte panelet styrer begge ovnene separat. To ulike matretter kan tilberedes samtidig. Beltets retning er reversibel og hastigheten kan justeres mellom 1,5 og 240 minutt. Det finnes ytterligere en fordel: CTX sitt unike forprogrammerte rengjøringsprogram. Ett trykk på en knapp, og rengjøringen starter automatisk. Stativ leveres som tilleggutstyr.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Beltebredde mm
DZ 33I	4133350	1499x991x1003	400V3N~8,4 kW 32A	457
DZ 55 II	4133354	2108x914x711	400V3N~36,8 kW 56A	457
Stativ TL	4162958	1398x889x826	for en DZ55 II ovn, med hjul	
Stativ SH	4162965	1398x889x432	for to DZ55 II ovner, med hjul	

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS BELTEOVNER

Middleby Marshall's 600 serie WOW ovner er laget for å steke produktet 30% raskere enn andre belteovner. Jet Sweep® bakeprosess er kun tilgjengelig i PS-belteovns-serien til Middleby Marshall. Steketeknikken fungerer slik at varmluft omgir produktet. Varmluften skyver unna den kalde luften og fuktigheten på overflaten som omgir et produkt. Bakingen starter umiddelbart, og fordi det dannes en forseglende overflate på alle sider av produktet, beholder produktet maksimalt av naturlig saftighet og smak. 600 serien har en automatisk energiføler som registrerer at ovnen er tom og slår over til energispare-modus.

- Jet Sweep® garanterer et jevnt resultat uten over- og understekning, produktene blir stekt med mindre varme, stenger porene og bevarer saftighet og aroma
- Stekeresultatet blir alltid likt, automatikken passer på båndets hastighet med 1% nøyaktighet
- Stort ovnsrom gir stor timekapasitet
- Luke med vindu gjør det lettere å kontrollere steketiden
- Stekebåndet kan deles inn i to deler (model 640) med ulik hastighet og muliggjør tilberedning av et stort produkttilbud
- Ovnene kan plasseres oppå hverandre for ulike kapasitetsbehov
- Ovnen varmes opp til innstilt temperatur på 15 min
- Konstruksjon av rustfritt stål inn- og utvendig forenkler rengjøring



PS 624 ovn med hjul



PS 520

Metos	Artikkel	Båndbredde		El. tilkobling
		mm	Dimensjon mm	
PS 640 WOW	4147264	851	1943x1537x1224*	400V 3N~ 27kW 50A
PS 640-24 WOW	4147262	610	1943x1318x1224*	400V 3N~ 27kW 50A
PS 624 WOW	4147260	457	1359x936x1224*	400V 3N~ 14,4kW 32A
PS 528	4147258	457	1285/1718x1035x1056*	400V 3N~ 12kW 23A
PS 520	4147240	457	1067/1478x966x536	400V 3N~ 8,3kW 16A

*med føtter og hjul

TILBEHØR



Gripetang

Pizzaskjærer 100

Pizzaspade



Pizzakniv PKR-20

Tilbehør

Tilbehør	Artikkel
Gripetang, pizzabrett	4147484
Gripetang, pizzapanner	4147491
Pizzakutter Ø100 mm	4147452
Ekstra blad	4147477
Pizzaspade 25 cm	4147572
Pizzakniv PKR-20	4147597
2 skaft av tre, lengde 51 cm	



Stativ for stekeunderlag



Stekeunderlag - Perforert

Stekeunderlag

Stekeunderlag	Artikkel
Perforert Ø 305 mm	4147251
Perforert Ø 355 mm	4147269
Perforert Ø 406 mm	4147276
Stativ for stekeunderlag	4147413



Gripetang og stekeunderlag: rutet, slett og riflet



Panner

Stekeunderlag, aluminium	Artikkel
140x230 mm, riflet	4171744
140x230 mm, slette	4171751
380x480 mm, riflet	4171769
300x460 mm, rutede	4171771
150x230 mm, rutede	4171773
Gripetang	4171777

Pizzapanner

Pizzapanner	Artikkel
Panne Ø 229x13 mm	4163856
Panne Ø 254x13 mm	4163863
Panne Ø 279x13 mm	4163888
Panne Ø 305x13 mm	4163895
Panne Ø 355x13 mm	4163905
Panne Ø 381x13 mm	4163912
Panne Ø 406x13 mm	4163937
Panne Ø 457x25 mm	4147406
Stativ for pizzapanner	4147438



Stativ for pizzaformer

Tilbehør

Tilbehør	Artikkel
Pizzaveske	4147445
Isolering, 2 st 45x45 cm pizzabokser	



Pizzaveske

METOS PIZZAOVNER

Metos Domitor pizzaovner leveres med en ildfast plate som lager varme, slik at du kan lage smakfulle pizzaer med sprø skorpe. Ovnene er isolert med steinull. Domitor-modellene har elektromekanisk justering. Over- og undervarme kan justeres separat mellom 0-400°C. Temperaturen i kammeret kan kontrolleres termostatisk med et termometer. Ovnkammeret er utstyrt med glassbeskyttet hallogenlampe. Alle modeller leveres med dobbelt glass i dør. Det er lett å åpne ovnen, med et håndtak som er lik ovnsdørens bredde. Ovnens frontpanel er av rustfritt stål. Kabinettet og stativet er i brennlakkert stål. Domitor DM-modellene leveres med ett ovnskammer og DB-modellene leveres med to kammer.

Metos Domitor pizzaovner leveres med en ildfast plate som lager varme

Metos Domitor	Artikkel	Kapasitet	Kammer mm	Dimensjon mm	El. tilkobling 400V3N~
DM 430 M	4146930	4 x 30 cm	630x630x150	950x950x400	4,4 kW 10A
DM 630 LM	4146932	6 x 30 cm	930x630x150	1250x950x400	7,8 kW 16A
DB 830 M	4146934	8 x 30 cm	630x630x150	950x950x730	8,8 kW 32A
DB 1230 LM	4146936	12 x 30 cm	930x630x150	1250x950x730	15,6 kW 32A

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Avtrekk DM	4146970	for Domitor ovner
Stativ SU369	4146972	for ovner 430 og 830
Stativ SU361	4146974	for ovner 630 og 1230
Hjulsett til stativ AC220R0	4146982	for alle modeller

Metos Millenium pizzaovner er utviklet for krevende bruk for baking av smakfulle og crusty pizzaer. En varmelagrende steinplate er dimensjonert for ø35 cm pizzaer. Ovnen er isolert med steinull. Ovnkammeret er utstyrt med glassbeskyttet hallogenlampe. Millenium-modellene har elektronisk temperaturkontroll med 1°C nøyaktighet mellom 0-400°C som vises i digitalt temperaturdisplay. Forholdet mellom over- og undervarme kan reguleres med 20% intervall. Fuktighetsventilator kan justeres i forhold til produkt og produksjon. Alle modeller leveres med dobbelt, varmebestandig glass i dør. Det er lett å åpne ovnsdøren, med et håndtak som er lik ovnsdørens bredde. Ovnens frontpanel er av rustfritt stål. Kabinett og stativ er i brennlakkert stål. MM modeller har ett ovnskammer og MB-modellene har 2 ovnskammer.

Millenium	Artikkel	Kapasitet	Kammer mm	Dimensjon mm	400V3N~
MM435E	4146960	4 x 35 cm	730x730x150	1050x950x400	6,0 kW 16A
MM635LE	4146962	6 x 35 cm	1130x730x150	1450x950x400	10,5 kW 16A
MB835E	4146964	8 x 35 cm	730x730x150	1050x950x730	12,0 kW 32A
MB1235LE	4146966	12 x 35 cm	1130x730x150	1450x950x730	21,0 kW 32A

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Stativ SU338	4146978	for ovner 435 og 835
Stativ SU356	4146980	for ovner 635 og 1235
Hjulsett AC220R0	4146982	for alle modeller

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Spade 305	4147501	305x356x916
Spade 406	4147526	406x457x1016
Ovnsbørste	4147535	koppertråd, aluminiumsblad

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



Metos Domitor DM



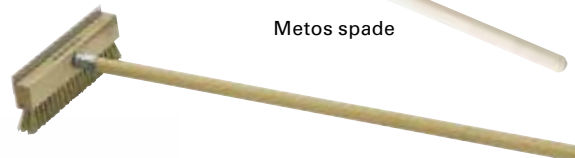
Metos Domitor DB



Metos Millenium MB



Metos spade



Metos børste



METOS PIZZAOVNER

Ekte italiensk vedfyrt pizzaovn

- enkel å bruke
- vedfyrt modell
- kan også leveres som gassoppvarmet modell

Pizzaovn JOY90 VED/GASS

Kapasitet > 30 pizzaer /t
Ovnen passer for 3 pizzaer
Kammerstr.: 900x330 mm
Dimensjon: 1200x1350x1600 mm
Leveres med stativ inkludert.

Pizzaovn RPM120 VED/GASS

Kapasitet > 80 pizzaer /t
Ovnen passer for 6 pizzaer
Kammerstr.: 1150x1260 mm
Dimensjon: 1600x1500x1850 mm
Leveres med stativ inkludert.

Pizzaovn RPM140 VED/GASS

Kapasitet > 100 pizzaer /t
Ovnen passer for 8-10 pizzaer
Kammerstr.: 1400x1350 mm
Dimensjon: 1800x1700x1850 mm
Leveres med stativ inkludert.



Vedfyrt pizzaovn	Artikkel	Kapasitet	Kammer mm	Dimensjons mm
JOY90 Ved	4146990	3 x 30 cm	900x330	1200x1350x1760
RPM120 Ved	4146994	6 x 30 cm	1150x1260	1600x1500x1860
RPM140 Ved	4146998	8-10 x 30 cm	1400x1350	1800x1700x1860

Gassfyrt pizzaovn	Artikkel	Kapasitet	Kammer mm	Dimensjon mm
JOY90 Gass	4146992	3 x 30 cm	900x330	1200x1350x1760
RPM120 Gass	4146996	6 x 30 cm	1150x1260	1600x1500x1860
RPM140 Gass	4146999	8-10 x 30 cm	1400x1350	1800x1700x1860

Metos MF pizzaovner er utstyrt med en ildfast steinbunn som lagrer varmen, pizza stekt i en MF ovn får en delikat og smakfull sprø bunn. Ovnen er isolert med stenull. Varmeelementene innvendig er godt beskyttet. Temperaturen styres av en termostat, og kan justeres mellom 0-400 °C. Topp og bunnvarmen er justerbare uavhengig av hverandre. Ovns kammerer er utstyrt med lys og en ventil som leder fuktigheten ut av kammeret. Dørhåndtak som er termisk isolert. Ovnens front er i rustfritt stål. Rammeverk og stativ er i brenn-lakkert stål. Flere ovner kan settes opp på hverandre.



Metos MF2 pizzaovn

Metos	Artikkel	Kapasitet	Kammer mm	Dimensjon mm	El. tilkobling
MF2	4143465	8x25 cm	2 x 500x520x110	760x590x545	400V3N~4,9 kW 10A

METOS PIZZA- / VARMEMONTER

Med **Metos varmemonter UM50** holdes pizzaene, pirogerene og bollene seg ferske og nystekte ved hjelp av fuktighetsbeholdere og termostatstyrt temperaturjustering, maks. 95°C. Monteret har belysning, glass på tre sider og dør. UM50D- og UMO50D-modellene kan plasseres hvor gjester selv kan forsyne seg. Disse modellene har også en dør på gjestens side. De tre roterende risthyllene rommer tre pizzaer, 37 cm i diameter.

Metos UMO50 består av monter og ovn. Ovnen baker pizza, piroger, boller, ovnspoteter etc. Ovnen er varmeisoleret, og baketemperaturen kan justeres til max. 250°C. Innermål: 380x390 mm.

Monteret kan anvendes til både salte og søte produkter som skal oppbevares varmt: paier, ovnsbakte poteter, kylling nuggets, croissants, boller etc.

Metos	Artikkel	Vekt	Dimensjon mm	El. tilkobling
UM50	4163585	37 kg	565x565x780	230V1~ 1,5 kW 10A
UM50D	4163586	37 kg	565x565x780	230V1~ 1,5 kW 10A
UMO50	4163588	50 kg	565x565x925	230V1~ 2,9 kW 16A
UMO50D	4163589	50 kg	565x565x925	230V1~ 2,9 kW 16A



Metos varmemonter UM50

METOS KOPA KULLOVN



Standard farge sort emalje, rød er også tilgjengelig.

- Rustfri stål ramme
- Emaljert sort front panel
- 600°C analogt termometer
- Innebygget askeskuff
- Fettopsamler
- Varmebestandig håndtak i rustfritt stål
- 2 rishyller i rustfritt stål
- 1 x grillrist i rustfritt stål
- Fullt justerbar luftregulator
- Arbeidstemperatur: 300 - 500 °C
- Gjennomsnittlig daglig kullforbruk
Kopa 300: 3 - 6 kg
Kopa 400: 5 - 8 kg
Kopa 500: 8 -12 kg
- 1 x grill tang



Kopa 300



Kopa 400



Kopa 500

Metos Kopa kullovn varmes ved hjelp av glødende kull inni ovnen. Arbeidstemperaturen i ovnen ligger mellom 300°C og 500°C. Denne temperaturen er en kombinasjon av konveksjons- og strålevarme and maten stekes og grilles i stedet for å kokes.

Kullforbruket er 45% lavere enn ved bruk av en konvensjonell åpen grill. Metos Kopa er også mye raskere enn en åpen grill, et eksempel; en 4 cm 350 gram biff blir medium stekt på 4 minutter.

Den høye temperaturen inne i kullovnen gjør at stekefettet fordampes før det når kullet og hindrer dermed oppbygging av gasser i ovnen. Kullovnen er spesielt egnet til steking av fisk og kjøtt, men kokkene bruker den også til å bake poteter og grønnsaker, til og med til søtsaker som tarte tatin.

Metos Kopa kullovn er godt isolert og varmestråling ut i rommet er minimal, noe som bidrar til et mye bedre arbeidsmiljø å jobbe i.

Oppbygging av røyk er minimal og er kun tilstede når ovnen fyres opp, og når den er åpnet etter å ha stått "på tomgang" med lavere temperatur i lengre tid. Reguleringen skjer via to spaker, en på toppen og en i bunnen. Ved å lukke begge spjeldene kan du sette ovnen i "stillstand" og bruke gjenværende kull neste dag.

Kullovn	Artikkel	Kapasitet	Vekt	Dimensjon mm
Kopa 300	4149970	10 kg/h	110 kg	712x548x500/890
Kopa 400	4149972	20 kg/h	160 kg	712x697x640/1104
Kopa 500	4149974	30 kg/h	210 kg	912x700x600/1062
Stativ	Artikkel	Dimensjon mm		
Stativ T300	4149980	712x548x975		
Stativ T400	4149981	712x650x975		
Stativ T500	4149983	912x650x825		

Kull	Artikkel
Restaurant kull 15 kg	4149950
Restaurant briketter 10 kg	4149952





METOS MENUMASTER MIKROBØLGEOVN



Metos MenuMaster DEC mikrobølgeovner



Metos MenuMaster MSO mikrobølgeovner



Metos MenuMaster RCS511DSE



Metos MenuMaster RCS511TS

Metos MenuMaster mikrobølgeovner er solide, uunnværlige produkter i et moderne kjøkken. Mikrobølgeovnen kan brukes til mye mer enn gjenoppvarming. Du kan koke, steke og tine opp mange ulike produkter. MenuMaster gjenoppvarmer raskt enkle måltider slik som paier, pasta, pre-kokt ris og grønnsaker. Jetwave-modellen har i tillegg til vanlige mikrobølgeovnfunksjoner en konveksjonsfunksjon.

Den solide "heavy-duty"-ovnen har en kraftig konstruksjon. Døren er i solid stålkonstruksjon, med et håndtak konstruert med tanke på at døren skal åpnes og lukkes hundrevis av ganger hver dag. Døren har et transparent ripesikkert glass. Ovnskammeret har innvendig belysning, som gjør det enkelt å sjekke i løpet av tilberedningsprosessen. Ovnene har rustfri utførelse inn- og utvendig, og er enkle å holde rene. Kontrollpanelet er godt isolert. Tåler å bli utsatt for os, varm damp og fett.

- Ventilasjon i fronten på ovnen
- Luftfilter som kan rengjøres
- Kabinett i rustfritt stål, laget som ett stykke – enkelt renhold
- Ovnstak utstyrt med avtakbart sprutedeksel, som kan vaskes i maskin
- Ripesikkert dobbelt glass i døren
- Kraftig dør som tåler mye og tøff bruk
- Stort og kraftig håndtak

METOS MENUMASTER DEC OG MSO

Kontrollpanelet har 100 ulike minne-innstillinger. Hvert program kan ha opptil 4 ulike trinn. Effekt velges med 10 % intervall fra 0 til 100 %. Ved å benytte ulike effekttrinns i de ulike programtrinnene kan den redusere blant annet opptiningstiden med opptil 30 %. Jevnt og raskt tilberedningsresultat styres av en effektiv mikroantennedesign, som styrer mikrobølgene inn i produktet både over og under. Kammerene har et volum på 17 liter for GN 1/2-150 kantiner. Kammeret på MSO-modellen er for 2x GN1/1-100 kantiner.

- Brukervennlig kontrollpanel, etttrykks brytere
- 100 programmerbare programinnstillinger
- 11 effekt trinn effekt nivå vises i display
- Timer-visning i display
- Manuelt programmerbar
- Programmerbar driftstid fra 1 sek til 60 min
- Display viser effekt nivå og gjenstående driftstid
- Akustisk signal varsler at program er avsluttet
- Digital display inndelt ned til ett sekund
- x2 bryter for doble porsjoner

METOS MENUMASTER RCS

RCS511DSE leveres med glassdør og innvendig belysning. Tid og effekt stilles enkelt inn ved hjelp av et enkelt og opplyst betjeningshjul. Tiden går fra 10 sek. til 10 minutter. Rustfri utførelse både utvendig og innvendig. Kapasitet i kammer 34 liter, GN1/2.

RCS511TS leveres med glassdør og innvendig belysning. Kontrollpanelet har 100 ulike minne-innstillinger. Hvert program kan ha opptil 4 ulike trinn. Rustfri utførelse både utvendig og innvendig. Kapasitet i kammer 34 liter, GN 2/3.

Metos	Artikkel	Effekt	Minne	Kammer mm	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
DEC14E	4133310	1400 W 11 effekt trinn	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 2,3 kW 16A
DEC18E	4133320	1800 W 11 effekt trinn	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 2,9 kW 16A
DEC21E	4133335	2100 W 11 effekt trinn	100	330x305x175	419x578x343	230V 1~ 3,4 kW 16A
MSO5211	4133340	2100 W 11 effekt trinn	100	535x330x251	650x597x472	230V 1~ 3,3 kW 16A
MSO5353	4133342	3500 W 11 effekt trinn	100	535x330x251	650x597x472	400V 3N~ 5,2 kW 16A
Hylle for DEC ovn	4188009				580x500	

Metos	Artikkel	Effekt	Minne	Kammer mm	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
RCS511DSE	4133284	1100 W 4 effekt trinn		368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1,5 kW 16A
RCS511TS	4133286	1100 W 4 effekt trinn	100	368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1,55 kW 16A
Hylle for RCS ovn	4188009				580x500	



METOS MENUMASTER JET

Metos MenuMaster Jet microbølgeovn samler alle fordelene både fra microbølgeovnen og fra konveksjonsovnen – alt i ett. Jet-modellen gir deg mulighet til å benytte microbølge- eller konveksjonsfunksjon separat eller i kombinasjon. Temperaturområdet kan justeres mellom 70–250 °C. Ved å bruke program med flere steg kan du eksempelvis først tine opp et produkt, for deretter å varmebehandle med microbølger, for til slutt å brune ved hjelp av konveksjonsfunksjonen. 100 programmerbare minneinnstillinger er klare til bruk. Kombinasjonsfunksjonen halverer tilberedningstiden med 50 % sammenlignet med en tradisjonell konveksjonsovn. Den rustfrie døren og ovnskammeret er enkelt å rengjøre. V-modeller har katalysator for å løse opp fettmolekylene. 11 effekt trinn, konveksjonsovn 2700W. Mikroeffekt 1400W for Jet 514 og 1900W for Jet 519.



Metos MenuMaster Jet
konveksjons/mikrobølgeovn

Metos	Artikkel	Kammer mm	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Jet 514	4163841	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 2,9 kW 16A
Jet 514V	4163842	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 2,9 kW 16A
Jet 519 2	4163843	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 3,4 kW 16A
Jet 519V 2	4163844	330x381x267	489x676x460	230V 1~ 3,4 kW 16A

Tilbehør	Artikkel
PS10 Pizzastein og stativ	4163830
ST10C Pizzastein	4163815
RA14 Jetwave-stativ	4163816
SB10 Teflonkurv 150x290x20 mm (2 stk)	4163836
TB10 Teflonkurv 240x290x20 mm (2 stk)	4163837
DR10 Teflonbrett	4163833
OV10 Bunnkurv	4163829



Pizzastein



Teflonkurv





Koketopper og stekebord





METOS ARDOX S KOKETOPP

Ardox S har en krommet, rustfri stekeflate. Finnes med to, fire eller seks 3,5 kW varmesoner. Fordelen med en hel flat kokesone sammenlignet med et tradisjonelt kokebord med støpejernsplater ligger blant annet i den tempererte krommede overflaten som reduserer varmetap til omgivelsene, og sparer energi. Temperaturen kan reguleres separat til hver kokesone. Enten ved bruk av den trinnløse temperaturkontrollen eller ved å flytte kokekarene mellom de ulike sonene.

Kanten rundt kokebordet har samme høyde som kokesonen. På modellen med seks kokesoner er toppen delt opp i separate to og fire soners seksjoner. Du kan også bestille separate kokehyller som gjør serveringen enklere og du kan skyve pannene enkelt over kanten uten risiko for at de skal tippe. Den flate toppen gjør det enkelt og raskt å utføre rengjøring, en egen renne mellom kokeflaten og rammeverket gjør det lett å tørke opp dersom noe koker over. Koke toppen har en spruteprofil bak som hindrer søl bak koke toppen.



I tillegg til å bruke termostatbryteren for å regulere varmen, kan du regulere temperaturen ved å skifte pannene mellom de ulike kokesonene. Den flate krommede overflaten hindrer varmeoverføring til rommet og sparer på den måten energi.



Alltid korrekt arbeidshøyde

Ardox S finnes i en utgave med stativ som er høydejusterbart. Dette gir en sikker og ergonomisk korrekt arbeidshøyde på kjøkken der brukerne har ulik høyde. Koke toppen kan justeres slik at den alltid har korrekt høyde for den som bruker den, for å unngå unødvendig strekking og ukomfortable arbeidsstillinger.

Metos Ardox S4 H med hev- og senkefunksjon



ARDOX S MED HYLLE

Det åpne stativet har en underhylle. På stativets bakside er tilkoblingskablene beskyttet. Kokebord med seks kokesoner har to og fire kokesoners kokeflater.

H modeller med hev- og senkefunksjonen. Justeringsområde 70-90 cm.

Ardox	Artikkel	Kokesoner	Dimensjon mm	El. tilkobling
S2	4210016	2 st 3,5 kW	500x800x900	400V 3N~ 7,0 kW
S4	4210023	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 14,0 kW
S6	4210048	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 21,0 kW
S4 H	4210143	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 14,1 kW
S6 H	4210168	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 21,1 kW



Metos Ardox S4/240 med Metos Chef 240-konveksjonsovn



Metos Ardox S2

ARDOX S MED OVN

Koketoppene S4/220 og S6/220 på stativ med en Metos Chef 220 ovn. Stativ for S4/240 og S6/240 med Metos Chef 240 konveksjonsovn.

Ardox	Artikkel	Kokesoner	Dimensjon mm	El. tilkobling
S4/220	3752018	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 18,7 kW
S4/240	3752015	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V 3N~ 21,5 kW
S6/220	3752019	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 25,7 kW
S6/240	3752017	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~ 28,5 kW

ARDOX S MED SKAP

Stativets skap og skuffer beskytter gryter og tilbehør for tilsøling ved matlagning og rengjøring. Skapet har en underhylle. Det er også lett å nå ting som er lengst inn i skuffene. **Forkortningen D betyr skap og B betyr skuff.** S4 D: skap med to dører. S4 B: stor skuff. S6 D: et tredørs skap under. S6 DB: stor skuff og skap med dør.

Ardox	Artikkel	Kokesoner	Dimensjon mm	El. tilkobling
S4 D	4210104	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V3N~14 kW
S4 B	4210111	4 st 3,5 kW	800x800x900	400V3N~14 kW
S6 D	4210129	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW
S6 DB	4210136	6 st 3,5 kW	1200x800x900	400V 3N~21 kW



Metos Ardox S6 DB med skap og skuff (til høyre)

ARDOX S BORDMODELL



Metos Ardox S bordmodell

Ardox S bordmodell gir stor fleksibilitet for plassering av koketoppen. Selve kokeflaten er utført i hard-krom. Fettskuff og overkokingsrenne. Kun 800x510 mm i ytre mål. 7 kW effekt gir høy kokekapasitet.

Ardox	Artikkel	Kokesoner	Dimensjon mm	El. tilkobling
Bordmodell	3753577	2 x 3,5 kW	800x510x190	400V 3N~7 kW

Installasjonstegninger side 506.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS INDUKSJONS- OG KERAMISKE KOKETOPPER

Metos Ardox IE er en frittstående induksjonskoketopp. **Metos Falcon** er en induksjonskoketopp med ovn. Induksjon gir en effektiv, rask, trygg og kontrollerbar oppvarming av kasseroller. Over 90% av anvendt energi overføres til gryten. Koketoppen reagerer øyeblikkelig på kraftregulering slik at det blir enkelt å finne ønsket nivå på innstillingen.

Oppvarming ved hjelp av induksjon bygger på at det skapes et magnetfelt mellom gryten og en induksjonspole som ligger under koketoppoverflaten. Selve platen er passiv både elektrisk og magnetisk, og varmes bare av varme som overføres fra gryten. Varmen absorberes ikke i platen, det er kun grytebunnen og maten i gryten eller beholderen som blir varmet opp. Det elektromagnetiske feltet reagerer lynsnart på innstillingen til velgerbryteren med raske temperaturskift. Bruk av induksjonskoketopper er både hurtig og trygt, i og med at topplaten rundt gryten forblir kald. I tillegg blir rengjøringen enkel, fordi maten ikke brenner seg fast på den kalde toppen. Gryter som skal anvendes på induksjonskoketopper må være laget med magnetisk bunn. Det kan enkelt testes med en liten magnet. Gryter med bunn av kobber-, glass- eller aluminium er umagnetiske og kan derfor ikke brukes.

Metos Ardox C er klassiske koketopper med glasskeramisk topplate hvor kokegryter varmes opp ved hjelp av et infrarødt strålende varmeelement. Ardox C har store firkantede 4 kW varmeelementer bak, og mindre 2,4 kW runde elementer foran. Blant fordelene med Ardox C fremfor støpejernkoketopper er øyeblikkelig oppvarming, mindre grad av varmeoverskudd og lettere vedlikehold. Ardox C koketopper kan kombineres med Metos Chef konveksjons- og bakeovner.

Metos Ardox IEC er et produktkonsept som kombinerer fordelene med induksjon, et rimelig prisnivå og muligheten til å fortsette å bruke de gamle grytene som ikke passer for induksjonskoketopper. Ardox IEC har to induksjonssoner og to runde infrarøde kokesoner.



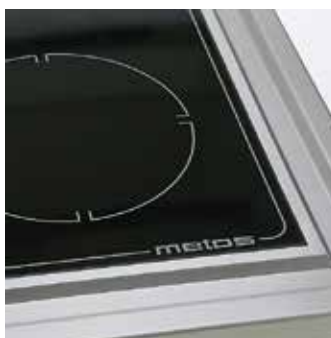
Metos Ardox C 4



Overflaten på induksjonskoketopper er glasskeramisk og har kvadratiske kokesoner.



Panel på induksjonskoketopp.



I kombimodellen Ardox IEC er induksjonssoner firkantede og infrarøde soner er runde.



Panel på glasskeramisk koketopp.



Det åpne stativet har en hylle med runde kanter. På de bakre bena er det boltfester for stødig installasjon.



Metos Ardox C koketopp kan leveres med Metos Chef ovn.



Metos Falcon induksjonskoketopp overflate



Metos Falcon ovn innvendig

ARDOX IE & IC

Ardox	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Metos Ardox IE 2	4210064	500 x 800 x 900	400V 3N~ 10kW 16A
Metos Ardox IE 4	4210066	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20kW 32A
Metos Ardox IE 6	4210068	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 30kW 63A
Metos Ardox IEC 4	4210070	800 x 800 x 900	400V 3N~ 15kW 32A
Ardox IE 4 H	4210071	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20kW 32A
Ardox IE 6 H	4210072	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 30kW 63A
Ardox IEC 4 H	4210073	800 x 800 x 900	400V 3N~ 15kW 32A

H modeller med hev- og senkefunksjonen. Justeringsområde 70-90 cm.
Også tilgjengelig som bordmodell



Metos Ardox C 4 kan leveres med Metos Chef konveksjonsovn.



Metos Ardox IE 4

Alle Ardox IE, IEC og C koketopper har like dimensjoner og likt utseende. Alle er 800 mm dype og 900 mm høye. Breddene er 500 mm (2 soner), 800 mm (4 soner) og 1200 mm (6 soner). 2- og 4-soner modellene har én glassplate, mens 6-soner modellene har to adskilte glassplater. Alle modellene har renner rundt platene for oppsamling av søl og vaskevann.

ARDOX C

Stativene til C4 /220 og C6 /220 modeller passer sammen med steke/bakeovn Metos Chef 220. Stativene til C4 /240 og C6 /240 modeller passer sammen med konveksjonsovn Metos Chef 240.

Ardox	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Ardox C 2	4210025	500 x 800 x 900	400V 3N~ 6,5kW
Ardox C 4	4210026	800 x 800 x 900	400V 3N~ 13kW
Ardox C 6	4210027	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 19,5kW
Ardox C 4 /220	3752020	800 x 800 x 900	400V 3N~ 17,5kW
Ardox C 4 /240	3752021	800 x 800 x 900	400V 3N~ 20,5kW
Ardox C 6 /220	3752022	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 24,2kW
Ardox C 6 /240	3752023	1200 x 800 x 900	400V 3N~ 27kW

Installasjonstegninger side 506.



Metos Falcon koketopp med ovn

METOS FALCON INDUKSJONSKOKETOPP MED OVN

Metos Falcon induksjonskoketopp med fire runde ø270mm kokesoner har 10-trinns temperaturregulering. Den integrerte ovnen er GN-dimensjonert og leveres med geiderskinner for 5 x GN1/1 kantiner. Geideravstand er 62mm. Ovnstemperatur kan reguleres mellom 100 - 270°C. Leveres med 2 stk. steke-rister 530x500 mm for ovn. Ovnskonstruksjon er rustfritt stål.

Metos	Artikkel	Kokesone	Ovn	Dimensjon mm	El. tilkobling
E3913i	4210040	4 stk. à 3,5 kW	6 kW	900x870x900	400V 3N~ 20,0 kW 32A
E3914i	4210042	4 stk. à 5 kW	6.4 kW	900x870x900	400V 3N~ 26.4 kW 43A

Installasjonstegninger side 508.

Allt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS INDUKSJONSKOKETOPPER OG -WOKER

Oppvarming med induksjon er basert på et magnetisk felt som skapes mellom kjelen og induksjonsspolen under koketoppens overflate. Den keramiske toppen er elektrisk og magnetisk passiv. Den varmes bare opp av varmen som overføres fra kjelen. Det samme skjer i induksjonswokken, hvor induksjonsspolen sitter under "bollen" i den konkave wokflaten. Varmen absorberes ikke i platen, kun i bunnen av kjelen og i maten. Det elektromagnetiske feltet reagerer umiddelbart på innstilling av temperaturvelgeren og endrer temperaturen. Bruk av induksjonskoketopp er raskt og trygt fordi toppen rundt kjelen forblir kald. Likeså er rengjøring enkelt, matsøl brennes ikke fast på den kalde toppen.

Kjeler som brukes på en induksjonskoketopp må være av et magnetisk materiale. Dette kan testes enkelt med en liten magnet; kjeler i kobber, glass eller aluminium kan ikke brukes.

Metos induksjonskoketopper og woker

- Er raske
- Er trygge i bruk – kun kjelebunnen og maten i gryten blir varmet opp
- Er lett å rengjøre – mat brennes ikke på den kalde toppen
- Garanterer godt arbeidsmiljø – ingen varmestråling



Base-line 2500/3000

METOS BASE-LINE INDUKSJONSKOKETOPPER

Metos Base-line bord induksjonskoketopper har en glatt keramisk kokeplate med én eller to kokesoner. Når man koker på en induksjonskoketopp absorberes ikke varmen i platen, bare i kjelebunnen. Maten i kokekaret eller kantinen blir varm, mens platen rundt kjelen forblir kald. Induksjonskoketopper er raske og trygge i bruk.

Base-line induksjonskoketopper er ekstremt enkle å bruke: det er kun en knapp for å justere energi. Likeså er rengjøring enkelt, fordi matsøl ikke brenner seg fast. Rammen i Base-line induksjonskoketopper er av rustfritt stål.

Base-line elementene 3500 og 5000 kan også brukes som induksjonswok. Wokpannestativ og wokpanne leveres som tilleggsutstyr. Induksjonstoppene er bærbar og enkle å plassere der du ønsker, frittstående eller integrert i en kjøkkenlinje.



Base-line 3500D/5000D

Base-line induksjonskoketopper	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Base-line 2500	4231202	320x380x105	230V 1~ 2,5 kW 16A
Base-line 3000	4231204	320x380x105	230V 1~ 3 kW 16A
Base-line 3500	4231203	380x440x138	230V 1~ 3,5 kW 16A
Base-line 3500D	4231207	380x700x160	400V 3~ 2x3,5 kW 16A
Base-line 5000	4231205	380x440x138	400V 3~ 5 kW 10A
Base-line 5000D	4231210	380x700x160	400V 3~ 2x5 kW 16A

Base-line tilleggsutstyr	Artikkel	
Wokpannestativ	4231930	passer for modellene 3500 og 5000
Wokpanne 5,2 liter	4230019	passer også for wok-line modeller

METOS WOK-LINE INDUKSJONSWOK

I induksjonswokkene sitter induksjonsspolen under "bollen" i den konkave wokflaten. Varmen absorberes ikke i platen, kun i kjelebunnen og i maten i kjelen. For Metos Wok-line induksjonswok brukes Metos wokpanne, en 5,2 liters wokpanne som leveres med hver Metos Wok-line induksjonswok. Metos Wok-line induksjonskoketopper leveres i to forskjellige el. utførelser, – 1 fas og 3 fas – avhengig av tilgjengelig el. tilkobling og ditt behov. Apparatene er av rustfritt stål og lette å rengjøre. Induksjonstoppene er bærbar og enkle å plassere der du ønsker, frittstående eller integrert i en kjøkkenlinje.



Wok-line 3500

Induksjonswok elementer	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Wok-line 3500	4231103	380x440x198	230V 1~ 3,5 kW 16A
Wok-line 5000	4231105	380x440x198	400V 3~ 5 kW 10A
Ekstra wokpanne 5,2 ltr	4230019	passer også til wokpannestativet	
Wokpanne 9,5 ltr	4230021	passer bare Wok-line modeller	

METOS ECO KITCHEN INDUKSJONSKOKETOPPER



Metos Eco Kitchen induksjonskoketopp med en kokesone



Metos Eco Kitchen induksjonskoketopp med to kokesoner



Metos Eco Kitchen frittstående induksjonskoketopp to kokesoner

Metos Eco Kitchen induksjonskoketopper bordmodell har en glatt, keramisk kokeplate med en eller to kokesoner på størrelse \varnothing 120-230 mm. Trinnløs temperaturregulering. Metos EcoKitchen induksjonsserie er produsert i rustfritt stål. Enkel rengjøring, fordi matsøl ikke brenner seg fast.

Metos EcoKitchen kokesone effekt er 3,5 eller 5,0kW. Modell IND-10P-3500 leveres i to forskjellige el.utførelser, – 1 fas og 3 fas – avhengig av tilgjengelig el.tilkobling og ditt behov. Koketoppene er bærbare og enkle å plasser der du ønsker.

Metos Eco Kitchen frittstående induksjonskoketopp har en glatt, keramisk kokeplate på størrelse 320x650 mm eller 650x650 mm. To eller fire kokesoner, sone diameter 120-230 mm. Trinnløs temperaturregulering. Metos EcoKitchen induksjonsserie er produsert i rustfritt stål.



Metos Eco Kitchen frittstående induksjonskoketopp fire kokesoner

Bordmodell	Artikkel	Dimensjon mm	El.tilkobling
IND-10P-3500	4000043	360x440x185	230V 1~ 3.5 kW 16A
IND-10PH-5000	4000044	360x440x185	400V 3~ 5 kW 10A
IND-10PP-3500 x2V	4000235	360x700x185	400V 3~ 7 kW
IND-10PPH-5000 x2V	4000250	360x700x185	400V 3~ 10 kW

Gulvmodell	Artikkel	Dimensjon mm	El.tilkobling
IND-E0P-L3500 x2U	4000270	400x800/850x900	400V 3~ 7 kW 16A
IND-E0P-L5000 x4U	4000450	800x800/850x900	400V 3~ 20 kW 25A

METOS ECO KITCHEN INDUKSJONSWOK

Metos EcoKitchen induksjonswok med keramisk konkav wokflate - diam. er 300 mm. Trinnløs temperaturregulering. Metos EcoKitchen induksjonsserie er produsert i rustfritt stål. Enkel rengjøring, fordi matsøl ikke brenner seg fast.

Metos EcoKitchen woksone effekt er 3,5 eller 5,0kW. Model IND-13W-3500 leveres i to forskjellige el.utførelser, – 1 fas og 3 fas – avhengig av tilgjengelig el.tilkobling og ditt behov. Wokmodellene er bærbare og enkle å plasser der du ønsker.

8,5 liters wokpanne er inkludert i leveransen.

Induksjonswok	Artikkel	Dimensjon mm	El.tilkobling
IND-13W-3500	4000045	360x440x185	230V 1~ 3.5 kW 16A
IND-13WH-5000	4000046	360x440x185	400V 3~ 5 kW 10A



Metos Eco Kitchen induksjonswok
Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS FUTURA RP -MODELLER



Metos Futura RP4 -kokebordets kokeflate er av støpejern.

Metos Futura RP modeller har kokeplater i kraftig støpejern. Kokebordet er enkelt å holde rent. De 300x300 mm varmeplatene er hengslet, og kan vippes opp for rengjøring. Under varmeplatene er det et avtakbart spillbrett. Hver kokeplate har syv innstillinger og hver har separat indikatorlampe. En avtakbar hylle følger med i stativet for alle RP2, RP4 og RP6 modeller som standard. I stativet til RP4/220 og RP6/220 er det plassert en Metos Chef 220 ovn, for beskrivelse se Chef ovnen. I RP4/240 og RP6/240 er stativet utstyrt med en Metos Chef 240 konveksjonsovn.



Kokebordet er lett å holde rent og fordi kokeplatene er oppfellbare er det lett å komme til for rengjøring.



Metos Futura RP4/240 - kokebord med Metos Chef 240.

Metos	Artikkel	Plater	Dimensjon mm	El. tilkobling
RP2	3494319	2 st á 3 kW	500x800x900	400V 3N~ 6,0 kW
RP4	3494358	4 st á 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 12,0 kW
RP6	3494397	6 st á 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 18,0 kW
RP 4/220	3751993	4 st á 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 16,7 kW
RP 4/240	3751997	4 st á 3 kW	800x800x900	400V 3N~ 19,6 kW
RP 6/220	3752004	6 st á 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 23,5 kW
RP 6/240	3752008	6 st á 3 kW	1200x800x900	400V 3N~ 25,6 kW

Installasjonstegning se side 507.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



METOS MINOR



Metos Minor 4 er en RP4-koketopp i miniatyr. De eksterne målene er 600 x 600 x 900 mm så den er perfekt for små kjøkken med 600 mm dype arbeidsbenker. Hengslede kokeplater i støpejern dim. 220 x 220 mm, 4x2 kW. Hver kokeplate har en 4-trinns regulator med tilhørende signallampe. Under kokeplatene er det et uttrekkbart brett i rustfritt stål, som enkelt rengjøres. Åpent stativ med hylle.

Metos Minor 4 med en liten og effektiv konveksjonsovn. Ovnstemperatur reguleres mellom 100 - 270°C. Ovnskammeret er 6 geiderskinner for 445x315 mm brett/rister. Geideravstand er 60mm. Leveres med 2 stk. stekerister. Konstruksjon i rustfritt stål.



Koketoppens støpejernsplater kan vippes opp for enkelt renhold.



Metos	Artikkel	Kokeplater	Dimensjoner mm	El. tilkobling
Minor	3753592	4x 2 kW	600x600x900	400V 3N~ 8,0 kW 16A
Minor 4/LD64	3753594	4 x 2 kW	600x600x900	400V 3N~ 11,0 kW 16A
Stekerist	4198015		435x325	
Bakeplate Alu	4198014		445x315	

Installasjonstegning se side 508.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.





METOS PRINCE STEKEBORD

Metos Prince stekebord festes stødig i gulvet. Alle modellene leveres med elektrisk tipping. Oppvarmingstiden er kort, +200°C på noen minutter. Temperaturen er jevnt fordelt over hele stekeflaten. Temperaturområde 50-250°C.

Stekebordet er enkelt å bruke. Den grønne kontrollampen lyser når strømmen er på og den oransje kontrollampen slukker når ønsket temperatur er oppnådd. På lokkets underside finnes en renne som leder kondensvannet tilbake til stekebordet.

Enkel rengjøring takket være utførelse i rustfritt stål. Stekeflate i rustfri kromstål, innvendig avrundete hjørner. Stekeflatens størrelse for Prince 60 er 540x530 mm og for Prince 85 er den 790x530 mm.

Metos Prince stekebord kan leveres med vannpåfylling via trykknapp og ergonomisk heve- og senkefunksjon, 800-950 mm (pristillegg).

All service kan utføres fra fremsiden. Monteringsrammen er samme størrelse som eldre Princemodeller så gamle modeller kan enkelt erstattes med nye. Det nye Prince stekebordet kan også festes til vegg.



Metos Prince er et tradisjonelt stekebord som festes i gulvet.

- Effektiv og hurtig
- Pålitelig
- Ergonomisk å arbeide ved, samt lett å rengjøre
- For krevende bruk

Metos Prince	Artikkel	Dimensjon mm	Pannedybde	Volum l	El. tilkobling
Prince 60L	3755400	600x818x960	90	25	400V 3N~ 7,5kW 10A
Prince 60D	3755401	600x818x960	130	37	400V 3N~ 7,5kW 10A
Prince 85L	3755402	850x818x960	90	37	400V 3N~ 10,5kW 15A
Prince 85D	3755403	850x818x960	180	75	400V 3N~ 10,5kW 15A
Tilbehør	Artikkel				
Heve- og senkefunksjon	3755414				
Vannpåfylling	3755416				

Installasjonstegning se side 509-510.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



Lett balansert lokk forblir stående oppreist



Avrundede hjørner for enkel rengjøring

METOS FUTURA STEKEBORD

I stekebordserien **Metos Futura** sitt brede sortiment finnes det rette stekebordet for alle storkjøkken med krav til mangesidig, effektiv og ergonomisk steking.

Metos Futura-stekebordets nye oppvarmingsteknikk garanterer tilstrekkelig stekeeffekt, god reoppvarmingsfunksjon og jevn varmfordeling. Temperaturjustering mellom 0...250°C. Futura er hurtig og effektiv – fremfor alt ved steking av kalde produkter.

Metos Futura stekebord kan leveres med mat vannpåfylling ved hjelp av en trykknapp.

Metos Futura -modellen har elektronisk tipping som standard. Stekebordet kan også leveres med rattipping og elektronisk heve- og senkefunksjon, 800-950 mm (pristillegg).

Metos Futura 85 og 110 pannen er 90 eller 180 mm dyp og passer dermed svært godt også til å småkoke eller brassere i. Metos Futura 110 er mangesidig takket være to separate, justerbare stekesoner. Denne egenskapen gir mulighet for å steke ulike produkter med ulike krav til temperatur samtidig. En annen mulighet er å anvende den ene stekesonen for steking og den andre for en kort stunds varmehold.

Metos Futura -stekebordets utførelse er helt i rustfritt stål. Stekeflaten er 10 mm tykt rustfritt krom stål som lagrer varme ekstremt godt.

Rengjøringen er lett takket være store enhetlige overflater, stekeflatens runde hjørner samt fraværet av smussamlende steder og utstående deler.



Metos Futura 85



Metos Futura 110 med heve- og senkefunksjon og vannpåfylling



Vannkran gjennom lokket



Vannpåfylling



METOS FUTURA 60

Metos Futura 60 er et effektivt stekebord for små kjøkken. Stekebordet Metos Futura 60 har en stekeflate på 540x530x90 mm og rommer 25 liter. Den har en trinnløs temperaturjustering for hele stekeflaten. Stekebordet har elektronisk tipping som standard, rattipping er tilbehør (pristillegg).

Futura	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Futura 60L	3755404	600x806x954	400V 3N~ 7,5 kW 10A
Tilbehør	Artikkel		
Rattipping	3755413		
Heve- og senkefunksjon	3755415		
Vannpåfylling	3755417		



Metos Futura 60

METOS FUTURA 85

Metos Futura 85 stekebordet har en stekeflate på 790x530 mm. Temperaturjusteringen er trinnløs. L-modellens pannedybde er 90 mm og rommer 37 liter. D-modellens pannedybde er 180 mm og rommer 75 liter. Stekebordet har elektronisk tipping som standard, rattipping er tilbehør (pristillegg).

Futura	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Futura 85L	3755406	850x806x954	400V 3N~ 10,5 kW 15A
Futura 85D	3755407	850x806x954	400V 3N~ 10,5 kW 15A
Tilbehør	Artikkel		
Rattipping	3755413		
Heve- og senkefunksjon	3755415		
Vannpåfylling	3755417		



Metos Futura PMS 85 med rattipping.



Metos Futura 110 - modellen har 2 stekesoner, pannedybde 90 eller 180 mm.

METOS FUTURA 110

Metos Futura 110 stekebordet har en stekeflate på 1040x530 mm og 2 separate justerbare stekesoner. Temperaturjusteringen er trinnløs. L-modellens pannedybde er 90 mm og rommer 50 liter. D-modellens pannedybde er 180 mm og rommer 100 liter. Pannen har elektronisk tipping som standard, rattipping er tilbehør (pristillegg).

Futura	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Futura 110L	3755408	1100x806x954	400V 3N~ 15,0 kW 21A
Futura 110D	3755409	1100x806x954	400V 3N~ 15,0 kW 21A
Tilbehør	Artikkel		
Rattipping	3755413		
Heve- og senkefunksjon	3755415		
Vannpåfylling	3755417		

Installasjonstegning se side 511.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS FUTURA HD STEKEBORD

Metos Futura HD stekebord er egnet for matlaging og steking i storkjøkken. Størrelsen på de store pannerne er 100, 150 og 200 liter. Stekepannene leveres std. med elektrisk tipping. Varmeelementene ligger i aluminiumsblokken og pannerne varmes raskt opp. Temperaturjustering mellom 50 ... 250°C.

Kontrollpanelet er montert høyt og dermed beskyttet mot støt og vannsprut. Alle viktige funksjoner finnes på kontrollpanelet; temperaturkontroll/-regulering, pannetipping og vannpåfylling. Den grønne lampen indikerer at pannen er i bruk og den gule lampen slukkes når pannen er klar til bruk.

Metos Futura HD 100 har én stekesone mens HD 150 og HD 200 har to stekesoner. To ulike stekesoner gjør det mulig å steke produkter som krever ulike steketemperatur samtidig.

Konstruksjon i rustfritt stål. Rengjøring er enkel takket være store, enhetlige overflater og stekeflatens runde hjørner. Metos Futura HD stekepanner leveres med vannpåfyllingskran. Hånddusj kan leveres som tillegg (pristillegg). Futura HD 100 er dimensjonert for 2xGN1/1-kantiner, HD 150 for 3xGN1/1-kantiner og HD 200 for 4xGN1/1-kantiner. Pannedybde er 273 mm.



Metos Futura HD 200

- For storkjøkken og krevende bruk
- Ergonomisk og enkel i bruk og lett å rengjøre
- Pannen er GN-dimensjoner
- Elektrisk tipping og vannpåfylling som standard

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Volum l	Stekeflate m ²	Kaldtvanns-tilkobling	El. tilkobling
Futura HD 100L	3756394	1208x955x1559	100	0,4	R3/4"	400V 3N~ 20,7kW 32A
Futura HD 150L	3756283	1553x955x1559	150	0,59	R3/4"	400V 3N~ 27,6kW 50A
Futura HD 200L	3756248	1858x955x1559	200	0,78	R3/4"	400V 3N~ 41,4kW 60A

Tilbehør	Artikkel
Hånddusj	3756395



Metos Futura stekepanne er utstyrt med vannpåfyllingskran.



Metos Futura HD100 har 1 stekesone mens HD150 og HD200 har 2 stekesoner.



Balansert og isolert lokk åpnes lett. Doble vegger gir god isolasjon.



METOS INDUKSJON FLATGRILLER



Metos Griddle Line induksjon flatgriller overfører induksjonsteknologiens fordeler til et nytt bruksområde. De er raske, enkle i bruk, skaper et behagelig arbeidsmiljø og sparer energi. Sammenlignet med tradisjonelle flatgriller er induksjonsflatgriller overraskende hurtige; til og med flatgrillen med den laveste elektriske spenningen varmes opp til 200°C i løpet av ca. 4,5 minutt. Men enda viktigere enn oppvarmingstiden er reaksjonstiden på induksjonsflatgrillen: Griddle-Line overvåker konstant temperaturen i stekeflaten, og reagerer øyeblikkelig på temperaturnedgang. Flatgrillens overflate holder m.a.o. jevn temperatur, hvilket kan ses på det perfekte sluttresultatet. Den faktiske temperaturen vises kontinuerlig i det digitale tallvinduet.

- overraskende hurtig
- jevn temperatur i hele stekebordets overflate
- stekeplaten er av rustfritt stål med "non-stick"-belegg
- fettsamler kan vaskes i oppvaskmaskin
- lavere varmeutstråling

Induksjonspolen som varmer opp platen er optimalisert slik at stekeplaten varmes jevnt opp helt ut i hjørnene og kantene. Takket være dette, samt at det ikke er noe temperaturløstap, kan hver eneste kvadratcentimeter på stekeplaten utnyttes.

Enhetens fire ben kan justeres slik at flatgrillen lett kan settes i en perfekt horisontal stilling. Stekeplaten på flatgrillen er av rustfritt stål og er dekket med et non-stick-belegg. Flatgrillen er lett å rengjøre, og utstråler vesentlig mindre varme enn tradisjonelle flatgriller. Den store fettsamleren kan vaskes i oppvaskmaskin.

På grunn av grillens gode evne til å holde innstilt temperatur, kan steketemperaturer stilles inn 20-30 grader lavere enn på tradisjonelle flatgriller, hvilket også bidrar til lavere energiforbruk og mindre varmeutstråling.

Griddle Line serien består av to forskjellige størrelser, de mindre én-soner modellene og de store to-sonermodellene. Begge leveres i to forskjellige el. utførelser. Dersom flatgrillen skal brukes mye til frosne produkter anbefales den kraftigste utgaven. Hver Griddle Line enhet leveres med en avtakbar sprutskjerm, en skrape og en rensepute.



Griddle-Line 3500/5000



Griddle-Line 7000/10000



Hver Griddle Line enhet leveres med en avtakbar sprutskjerm.

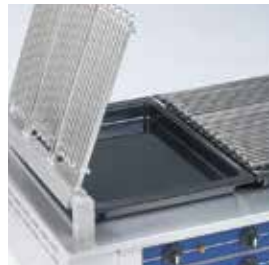
Induksjonsstekebord	Artikkel	Dimensjon mm	Stekesone mm	El. tilkobling
Griddle-Line 3500	4231403	531x446x198	475x300	230V1~3,5kW 16A
Griddle-Line 5000	4231405	531x446x198	475x300	400V3~5,0kW 10A
Griddle-Line 7000	4231407	656x671x198	600x525	400V3~7,0kW 10A
Griddle-Line 10000	4231410	656x671x198	600x525	400V3~10,0kW 16A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS VAPO-GRILL



- patentert Vapo-teknologi: damp fra vannbrettet holder maten mør og saftig
- hengslede varmeelement i rustfritt stål
- avtakbart vannbrett gjøres enkelt ren
- rustfri ramme
- enkel å flytte



Metos Vapo-grill er en unik elektrisk grill, den steker som om det var en kullgrill – men tørker ikke ut maten. Den patenterte Vapo fuktighetsmetoden holder maten saftig og minimerer vekt-tapet. Maten får smak og utseende som om den var grillet på kullgrill. Vapo-grillen er en sikker måte å grille på, uansett hvor.

Grillingen gjøres direkte på varmeelementene. Vapo-grillen har 1, 2 eller 3 meget raske grillelement, hvert med egen individuell termostat. Varmeelementene gjøres enkelt rene på full effekt. Varmeelementene vipres opp når vannbrettet og indre sider skal rengjøres.



Vannbrettet samler opp alt fett som drypper fra maten. Vapo-grillen er svært sikker i bruk, fordi fett drypper ned i vannet og ikke kan ta fyr. Det emaljerte vannbrettet tas enkelt ut for rengjøring.

Bordmodellene Vapo-grill GT1 og GT2 med enfaset elektrisk tilkobling er utstyrt med kabel og kontakt. De er svært enkle å flytte. Vapo-grill GT3 har trefaset tilkobling og leveres uten kontakt. Vapo-griller og stativ er alle laget i rustfritt stål.

Varmeelementene vipres opp når vannbrettet og indre sider skal rengjøres. Det emaljerte vannbrettet tas enkelt ut for rengjøring. Brettet kan vaskes i maskin.



Vapo-grillene har en patentert fuktighetstilsetningsmetode. Damp fra vannbrettet hindrer uttørking og holder maten mør og saftig, og gir utseende og smak av åpen grill.

Vapo GT1



Vapo GT2



Vapo GT3



Vapo GT6

Metos	Artikkel	Dimensjoner mm	Grill flate	El. tilkobling
Vapo-grill GT1	4230010	270x545x130	150x360	230V 1~ 1.6 kW 10A
Vapo-grill GT2	4230012	435x545x130	310x360	230V 1~ 3.2 kW 16A
Vapo-grill GT3	4230014	600x545x130	475x360	400V 3N~ 4.8 kW 10A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Innebygde induksjonsapparater

Install-Line sikrer effektivitet og fleksibilitet, og sørger for fortjeneste på alle fronter. Utviklingen mot en gjestevennlig tilnærming er ustoppelig. Ulike forretningskonsepter i dag velger innebygde hvitevarer istedenfor serveringstyper. Install-Line representerer således den ideelle løsningen: fem modeller med keramiske koketopper og to modeller med wokpanne gir deg optimale muligheter for innbygde konsepter i front-cooking linjer.

Takke være Install-Lines rammedesign, er det enkelt å tilpasse den inn i en enkel eller dobbel kokeenhet eller i en wokenhet. Install-Line versjonene øker produktiviteten gjennom raske induksjonsenheter. Dette gjelder spesielt der salg, kostnadseffektivitet og -optimalisering, energisparing og fleksibilitet er viktig. Install-Line er den ideelle løsningen som er svært praktisk og pålitelig.

Induksjonskoketopp	Artikkel	Kokesone mm	Dimensjon mm	Drop-In hull	El. tilkobling
BH/IN 2500	4231622	260x260	310x310x184	290x290x200	230V 1~ 2,5kW 16A
SH/IN 3500	4231623	320x320	384x384x220	350x350x240	230V 1~ 3,5kW 16A
SH/IN 3500D	4231627	320x580	384x644x155	345x605x170	400V 3~ 7,0kW 16A
SH/IN 5000	4231625	320x320	384x384x220	350x350x240	400V 3~ 5,0kW 10A
SH/IN 5000D	4231620	320x580	384x644x155	345x605x170	400V 3~ 10,0kW 16A

Induksjonswok	Artikkel	Hulldia mm	Dimensjon mm	Drop-In hull	El. tilkobling
SH/WO/IN 3500	4231613	Ø 300	384x384x278	360x360x300	230V 1~ 3,5kW 16A
SH/WO/IN 5000	4231615	Ø 300	384x384x278	360x360x300	400V 3~ 5,0kW 10A
SH/WO/IN 8000	4231618	Ø 300	384x384x278	360x360x300	400V 3~ 8,0kW 16A

Induksjonsstekeplate	Artikkel	Stekesone mm	Dimensjon mm	Drop-In hull	El. tilkobling
SH/GR/IN 3500	4231630	486x345	531x390x176	521x380	230V 1~ 3,5kW 16A
SH/GR/IN 5000	4231632	486x345	531x390x176	521x380	400V 3~ 5,0kW 16A



Elegant buffetpresentasjon

En elegant buffetpresentasjon og høy matkvalitet er et ønske for alle gastronomiske virksomheter. Modulkonseptet og dets slanke, elegante design har varmelagingsplater som passer til mange ulike buffetkonsepter. Install Hold-Line kan enkelt installeres i de fleste materialer uten problemer. Alle matbeholdere med ferrittiske egenskaper kan brukes til å gi et livlig og unikt utseende. 1-4 varmelagingsplater kan brukes pr. generator. Én temperaturregulator kontrollerer 1-2 plater, dette muliggjør bruk av 2 ulike temperaturer. En kraftig ventilasjonskrets bidrar til å holde generatoren på driftstemperatur, selv ved langvarig bruk. Alle ledninger er tilkoblet og den endelige monteringen er utrolig enkel. Kontinuerlig, elektrisk kontrollert temperaturmonitor i sanntid. Temperaturområdet kan justeres fra 50 °C til 100 °C, og kan dermed tilpasses maten. RTCS-systemet vedlikeholder temperaturen innenfor en viss grad. Den fryktede kombinasjonen av lunken mat med høyt vanninnhold hører fortiden til.

Induksjonsvarmeplate	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Hold line BH/HO/IN 450	4231493	1x 322x322x75	230V 1~ 0,45 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 900	4231494	2x 322x322x75	230V 1~ 0,9 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 1350	4231495	3x 322x322x75	230V 1~ 1,35 kW 10A
Hold line BH/HO/IN 1800	4231496	4x 322x322x75	230V 1~ 1,8 kW 10A
Nedsenkingshullet for én enhet er 330 x 330 x 100, strøm til én enhet er 450W			

Induksjonsvarmeplate GN	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Hold line HO/IN 800-GN	4231600	1x 520x320x75	230V 1~ 0,8 kW
Hold line HO/IN 1600-GN	4231602	2x 520x320x75	230V 1~ 1,6 kW
Hold line HO/IN 2400-GN	4231604	3x 520x320x75	230V 1~ 2,4 kW
Hold line HO/IN 3200-GN	4231606	4x 520x320x75	230V 1~ 3,2 kW
Nedsenkingshullet for én enhet er 528 x 328 x 100, strøm til én enhet er 800W			

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Varmefat	4231497	Ø300 x 60
Ekstra innerdel	4231498	

Installasjonstegning se side 512.

METOS INCOGNEETO BUFFETVARMERE

Fleksibelt varmesystem

Helt utrolig! En benkeplate i stein blir en varm buffet på magisk vis. Incogneeto induksjonsbuffetvarmere er også designet for installasjon direkte under standard benkeplater i granitt, og på toppen er det en separat, trådløs Magneeto-enhet. Magneeto brukes på den øvre overflaten av benkeplaten for å finne induksjonsvarmesonen. En blinkende rød LED viser riktig plassering. Ingen hull, ingen kutting eller boring er nødvendig. Systemet er egnet for naturlig granitt og en rekke konstruerte steinprodukter (ikke corian). Kontroller egnede materialer før du bestiller.

Automatisk kjelegjenkjennelse gir umiddelbart energi til kjelen. Alle induksjonskompatible kjeler (i egnet størrelse) kan brukes på toppen av Magneeto. Egnestørrelse er 20 til 30 cm. Enheten har en rekke temperaturvalg fra et spekter på 30 °C til 85 °C. En effektiv vifte bidrar til å holde generatoren avkjølt.

Incogneeto	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Incogneeto-enhet	4231590	445x445x114	230V 1~ 0,65 kW



Grill- og restaurantutstyr







Diamante 70 / 90.

Gir rom for effektivitet

Diamante er effektiv og praktisk, og forenkler alle oppgaver på kjøkkenet: fra forberedelse og matlaging til rengjøring og rydding. Oppdag hvor enkelt Diamante med sin innovative berøringsskjerm, eksklusive og funksjonelle tofunksjonsdører og den mest avanserte teknologien kan gjøre arbeidet med påfølgende perfekt resultat.

En bryter styrer alt

Ny utforming, firkantet og avrundet for et mer ergonomisk grep, med en profilert indikator for å legge til rette for programvalg. Trykk på et program, vri på bryteren for å stille inn nivå og trykk for å bekrefte innstillingen. Vann- og smusstett overflate.

Intuitivt grensesnitt

Gjør innstilling av parametere raskt og enkelt, reduserer antall programmeringer og gir et perfekt resultat.

Med Diamante har alt sin egen plass

Funksjonalitet og produksjon på kjøkkenet kan økes ved å ha alt på sin faste plass, for hånden og uten å få avbrudd i arbeidsflyten. Diamante er utstyrt med mange skap med bunnhengslede dører som er enda enklere å åpne og lukke, utformet for å holde det rent og ryddig blant redskapene både før og under bruk.



METOS DIAMANTE 70 / 90 RESTAURANTSERIE



Dører med dobbel funksjon

Laget med to ulike åpningsmekanismer, for å doble plass og kapasitet. Bunnhengslet, for oppbevaring av krydder, flasker, kniver, sleiver og skjær; sidehengslet, for maksimal utnyttelse av skaplassen. Alle beholderne kan tilpasses, er utskiftbare og lett å demontere for vasking i oppvaskmaskinen på slutten av dagen.

Sidepaneler, med stil

En perfekt avrundet finish på Diamante sidepaneler gjør dem ideell for kokeøyer og gir hele kjøkkenet et særegent og elegant utseende. De kan brukes sammen med GN beholdere eller flaskeholdere, eller bare med en enkelt brønn. Alt er nært for hånden og matretter kan tilberedes på kortest mulig tid. GN beholdere er enkle å demontere, skal vaskes i oppvaskmaskinen og er raskt klare til bruk igjen. God hygiene har aldri vært enklere.

Bryter med ny sklisikker utforming

Firkantet og avrundet for et mer ergonomisk grep, med en profilert indikator for å tilrettelegge innstillingen. En eksklusiv innkodingsfunksjon, alt du trenger å gjøre er å trykke på ønsket program, vri bryteren for å stille inn nivå og trykke for å bekrefte innstillingen. Med vann- og smusstett overflate. Det elektroniske grensesnittet gjør innstillingen rask og enkel, reduserer antall programmeringer og gir et perfekt resultat.

Frityrkoker – for gyllen og sprø steking

Frityrrens særtrekk er skjermen som overvåker alle temperaturvariasjoner og gir presis indikasjon i sanntid, slik at du enkelt og nøyaktig administrerer og forbereder ulike typer mat samtidig, alltid med et perfekt resultat.

Ovn – perfekt matlaging med sonden.

Selv i oppskrifter som krever bruk av en sonde, kan du bare stille inn ønsket temperatur direkte på kontrollpanelet med en enkel berøring.

Induksjon – konstant temperatur for sikre resultater

Du kan enkelt lage en saus med den perfekte farge, tekstur og blankhet, som dette: alt du trenger å gjøre er å stille inn den optimale temperaturen ved å berøre panelet på apparatet. Et styresystem med høy presisjon sikrer konstant temperatur og ideell forberedelse for hver matrett.

Steketopp – total kontroll og styring på samme tid

Med det doble akustiske tidsuret på skjermen, er det lett å administrere flere oppskrifter på en maskin. Den nødvendige tiden for hver oppskrift betegnes med en nedtelling og en varselyd.



Dører med to ulike åpningsmekanismer



Sidepaneler med GN brønner som tilbehør



Bryter med "trykk for å velge" -funksjon

METOS DIAMANTE 90 TOUCH RESTAURANTSERIE



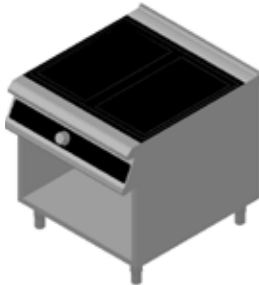
Flatgrill med slett, glatt krom



Pastakoker



Slett koketopp på åpent stativ DT94/10CTE



Heldekkende induksjonsplate DT94/10GCITC



Induksjon koketopp 2 plater D92/10GCI



Vannbad DT92/10CBE



Stekebord med elektrisk tipping 80 L DT94/10KBEIM



Frityr ett kammer 22 L elektrisk DT9222/10FRE

Diamante 90 TOUCH

	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	VV / KV / Avløp
Slett koketopp på åpent stativ, elektrisk	DT94/10CTE	4343000	800x900x870	400V 16 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	DT92/10VTC	4343004	400x900x870	400V 8 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	DT94/10VTC	4343008	800x900x870	400V 16 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	DT92/10GCITC	4343016	400x900x870	400V 14 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	DT94/10GCITC	4343018	800x900x870	400V 28 kW	
Induksjonwok	DT92/10GCIW	4343020	400x900x870	400V 5 kW	
Induksjon koketopp 2 plater på åpent stativ	D92/10GCI	4343028	400x900x870	400V 10 kW	
Induksjon koketopp 4 plater på åpent stativ	D94/10GCI	4343030	800x900x870	400V 20 kW	
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	DT92/10CBE	4343040	400x900x870	400V 1,8 kW	KV 1/2"
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	DT94/10CBE	4343042	800x900x870	400V 5,4 kW	KV 1/2"
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	DT93/10FTEC1/3R	4343052	600x900x870	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	DT94/10FTEC1/3R	4343054	800x900x870	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	DT96/10FTEC1/3R	4343114	1200x900x870	400V 22,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	DT92/10FTEC	4343068	400x900x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	DT93/10FTEC	4343070	600x900x870	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	DT94/10FTEC	4343072	800x900x870	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	DT96/10FTEC	4343122	1200x900x870	400V 22,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	DT92/10FTECR	4343092	400x900x870	400V 7,5 kW	

METOS DIAMANTE 90 TOUCH RESTAURANTSERIE

Diamante 90 TOUCH	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	VV / KV / Avløp
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	DT93/10FTECR	4343094	600x900x870	400V 10,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	DT94/10FTECR	4343096	800x900x870	400V 15 kW	
Stekebord med manual rattipping 80 L dobbelflate, elektrisk	DT94/10KBEI	4343132	800x900x870	400V 9 kW	KV 3/4"
Stekebord med elektrisk tipping 80 L dobbelflate, elektrisk	DT94/10KBEIM	4343138	800x900x870	400V 9 kW	KV 3/4"
Stekebord med elektrisk tipping 120 L dobbelflate, elektrisk	DT96/10KBEIM	4343134	1200x900x870	400V 13,5 kW	KV 3/4"
1-Kammer elektrisk pastakoker 40 L	DT92/10CPE	4343150	400x900x870	400V 8,5 kW	KV 3/4" avløp 1"
1-Kammer elektrisk pastakoker 40 L	DT93/10CPE	4343152	600x900x870	400V 9 kW	KV 3/4" avløp 1"
2-Kammer elektrisk pastakoker 40 L	DT94/10CPE	4343154	800x900x870	400V 17 kW	KV 3/4" avløp 1"
1-Kammer elektrisk frityr 22 L	DT9222/10FRE	4343160	400x900x870	400V 18 kW	
2-Kammer elektrisk frityr 22 L	DT9422/10FRE	4343164	800x900x870	400V 36 kW	
1-Kammer elektrisk frityr 15 L	DT9215/10FRE	4343166	400x900x870	400V 12 kW	
2-Kammer elektrisk frityr 15 L	DT9415/10FRE	4343162	800x900x870	400V 24 kW	
Elektrisk koker 50 L Inndirekte varme	DT93/10PEI05	4343172	600x900x870	400V 9,6 kW	VV & KV 3/4" avløp 1"
Elektrisk koker 100 L Inndirekte varme	DT94/10PEI10	4343170	800x900x870	400V 21 kW	VV & KV 3/4" avløp 1"
Elektrisk koker 150 L Inndirekte varme	DT94/10PEI15	4343164	800x900x870	400V 21 kW	VV & KV 3/4" avløp 1"
Elektrisk multi stekepanne	DT93/10KBEF	4343166	600x900x870	400V 8,1 kW	KV 3/4" avløp 1"



METOS DIAMANTE 90 RESTAURANTSERIE



Multi stekepanne



Frityr to kammer



Slett koketopp på elektrisk ovn
D94/10CTEE



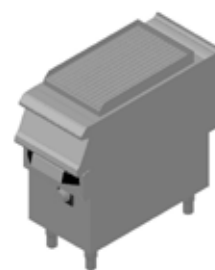
4 firkantede kokeplater
D94/10CEPQ



Heldekkende induksjonsplate
D92/10CITC



Induksjonwok
D92/10GCIW



Elektrisk grill
D92/10GEP



Wok 1 gasskomfyr
D93/10CGW10

Diamante 90

	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	VV / KV / Avløp
Slett koketopp på elektrisk ovn, elektrisk	D94/10CTEE	4343280	800x900x870	400V 22 kW	
Slett koketopp på åpent stativ, elektrisk	D94/10CTE	4343282	800x900x870	400V 16 kW	
2 firkantede kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D92/10CEPQ	4343290	400x900x870	400V 8 kW	
4 firkantede kokeplater på elektrisk ovn, elektrisk	D94/10CEEPQ	4343294	800x900x870	400V 22 kW	
4 firkantede kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D94/10CEPQ	4343296	800x900x870	400V 16 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	D92/10VTC	4343300	400x900x870	400V 8 kW	
Keramisk koketopp på elektrisk ovn, elektrisk	D94/10VTCE	4343304	800x900x870	400V 22 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	D94/10VTC	4343306	800x900x870	400V 16 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	D92/10CITC	4343787	400x900x870	400V 10 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	D94/10GCITC	4343314	800x900x870	400V 20 kW	
Induksjonwok	D92/10GCIW	4343316	400x900x870	400V 5 kW	
Induksjon koketopp 2 plater på åpent stativ	D92/10GCI	4343318	400x900x870	400V 10 kW	
Induksjon koketopp 4 plater på åpent stativ	D94/10GCI	4343322	800x900x870	400V 20 kW	
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	D92/10CBE	4343330	400x900x870	230V 1,8 kW	KV 3/4" avløp 1/2"
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	D94/10CBE	4343332	800x900x870	400V 5,4 kW	KV 3/4" avløp 1/2"
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D93/10FTEC1/3R	4343352	600x900x870	400V 10,5 kW	

METOS DIAMANTE 90 RESTAURANTSERIE

Diamante 90	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	VV / KV / Avløp
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D94/10FTEC1/3R	4343354	800x900x870	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D96/10FTEC1/3R	4343356	1200x900x870	400V 22,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	D92/10FTEC	4343376	400x900x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	D93/10FTEC	4343378	600x900x870	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	D94/10FTEC	4343380	800x900x870	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom på åpent stativ, elektrisk	D96/10FTEC	4343382	1200x900x870	400V 22,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	D92/10FTECR	4343408	400x900x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	D93/10FTECR	4343410	600x900x870	400V 10,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller på åpent stativ, elektrisk	D94/10FTECR	4343412	800x900x870	400V 15 kW	
Elektrisk grill	D92/10GEP	4343534	400x900x870	400V 9,9 kW	
Elektrisk grill	D94/10GEP	4343526	800x900x870	400V 19,8 kW	
Stekebord med elektrisk tipping 120 L dobbelflate, elektrisk	D96/10KBEIM	4343544	1200x900x870	400V 19 kW	KV 3/4"
Stekebord med elektrisk tipping 80 L dobbelflate, elektrisk	D94/10KBEIM	4343548	800x900x870	400V 9 kW	KV 3/4"
1-Kammer elektrisk pastakoker 40 L	D92/10CPE	4343576	400x900x870	400V 8,5 kW	KV 3/4" avløp 1"
2-Kammer elektrisk pastakoker 40 L	D94/10CPE	4343580	800x900x870	400V 17 kW	KV 3/4" avløp 1"
Kurvløfter	D90/10SCCP	4343586	150x900x870	230V 0,1 kW	
1-Kammer elektrisk frityr 22 L	D9222/10FRE	4343606	400x900x870	400V 18 kW	
2-Kammer elektrisk frityr 22 L	D9422/10FRE	4343610	800x900x870	400V 36 kW	
Elektrisk koker 50 L Inndirekte varme	D93/10PEI05	4343622	600x900x870	400V 9,6 kW	VV & KV 3/4" avløp 1 1/2"
Elektrisk koker 100 L Inndirekte varme	D94/10PEI10	4343620	800x900x870	400V 21 kW	VV & KV 3/4" avløp 2"
Elektrisk koker 150 L Inndirekte varme	D94/10PEI15	4343644	800x900x870	400V 21 kW	VV & KV 3/4" avløp 2"
Elektrisk multi stekepanne	D93/10KBEF	4343650	600x900x870	400V 8,1 kW	KV 3/4" avløp 1"
Pommes frites-varmer	D92/10SPE	4343660	400x900x870	230V 2 kW	
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D92/10ENC	4343670	400x900x870		
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D93/10ENC	4343672	600x900x870		
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D94/10ENC	4343674	800x900x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D91/10EN	4343682	200x900x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D92/10EN	4343684	400x900x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D93/10EN	4343686	600x900x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D94/10EN	4343688	800x900x870		
Multifunksjonell panne	D92/10MAE	4343698	400x900x870	400V 10 kW	KV 3/4" avløp 1"
Wok 1 gasskomfyr 10kw på åpent stativ	D93/10CGW10	4343700	600x900x870	Gass 10 kW	
Wok 1 gasskomfyr 14kw på åpent stativ	D93/10CGW14	4343702	600x900x870	Gass 14 kW	
Wok 2 gasskomfyr 10kw på åpent stativ	D95/10CGW20	4343704	1000x900x870	Gass 20 kW	
Wok 2 gasskomfyr 14kw på åpent stativ	D95/10CGW28	4343706	1000x900x870	Gass 28 kW	



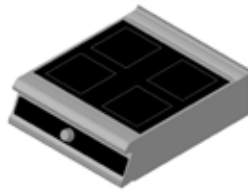
METOS DIAMANTE 90 TOUCH TOP RESTAURANTSERIE



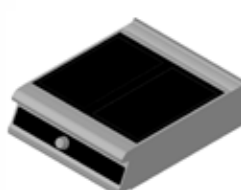
Induksjon koketopp med fire plater



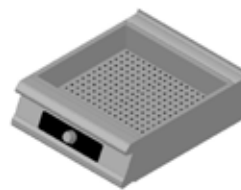
Slett koketopp
DT94/10TCTE



Keramisk koketopp
DT94/10TVTC



Heldekkende
induksjonsplate
DT94/10TCITC



Vannbad
DT94/10TCBE



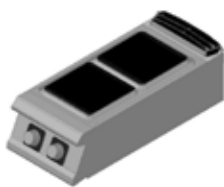
Flatgrill med slett,
glatt krom
DT96/10TFTEC

Diamante 90 TOUCH TOP (without lower part)	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	KV / Avløp
Slett koketopp, elektrisk	DT94/10TCTE	4343002	800x900x250	400V 16 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	DT92/10TVTC	4343006	400x900x250	400V 8 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	DT94/10TVTC	4343010	800x900x250	400V 16 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	DT92/10TCITC	4343012	400x900x250	400V 14 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	DT94/10TCITC	4343014	800x900x250	400V 28 kW	
Induksjon koketopp 2 plater	DT92/10TCI	4343022	400x900x250	400V 10 kW	
Induksjon koketopp 4 plater	DT94/10TCI	4343024	800x900x250	400V 20 kW	
Induksjonwok	DT92/10TCIW	4343026	400x900x250	400V 5 kW	
Vannbad, elektrisk	DT92/10TCBE	4343044	400x900x250	400V 1,8 kW	KV 1/2"
Vannbad, elektrisk	DT94/10TCBE	4343046	800x900x250	400V 5,4 kW	KV 1/2"
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	DT92/10TFTECR	4343098	400x900x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	DT93/10TFTECR	4343100	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	DT94/10TFTECR	4343050	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	DT93/10TFTEC1/3R	4343056	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	DT94/10TFTEC1/3R	4343058	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	DT96/10TFTEC1/3R	4343116	1200x900x250	400V 22,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	DT92/10TFTEC	4343074	400x900x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	DT93/10TFTEC	4343076	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	DT94/10TFTEC	4343078	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	DT96/10TFTEC	4343124	1200x900x250	400V 22,5 kW	

METOS DIAMANTE 90 TOP RESTAURANTSERIE



Barbeque grill



2 firkantede kokeplater
D92/10TCEPQ



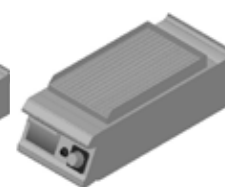
4 firkantede kokeplater
D94/10TCEPQ



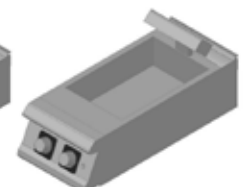
Induksjon koketopp 2 plater
D92/10TCI



Induksjon koketopp 4 plater
D94/10TCI



Lavasteingrill
D92/10TPLG



Pommes frites-varmer
D92/10TSPE

Diamante 90 TOP (bordmodell)	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	KV / Avløp
Slett koketopp, elektrisk	D94/10TCTE	4343284	800x900x250	400V 16 kW	
2 firkantede kokeplater, elektrisk	D92/10TCEPQ	4343292	400x900x250	400V 8 kW	
4 firkantede kokeplater, elektrisk	D94/10TCEPQ	4343298	800x900x250	400V 16 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	D92/10TV TC	4343302	400x900x250	400V 8 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	D94/10TV TC	4343308	800x900x250	400V 16 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	D92/10TCITC	4343310	400x900x250	400V 10 kW	
"Heldekkende" induksjonsplate	D94/10TCITC	4343312	800x900x250	400V 20 kW	
Induksjon koketopp 2 plater	D92/10TCI	4343320	400x900x250	400V 10 kW	
Induksjon koketopp 4 plater	D94/10TCI	4343324	800x900x250	400V 20 kW	
Induksjonwok	D92/10TCIW	4343326	400x900x250	400V 5 kW	
Vannbad, elektrisk	D92/10TCBE	4343334	400x900x250	230V 1,8 kW	KV 3/4" Avløp 1/2"
Vannbad, elektrisk	D94/10TCBE	4343336	800x900x250	400V 5,4 kW	KV 3/4" Avløp 1/2"
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	D92/10TFTECR	4343414	400x900x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	D93/10TFTECR	4343416	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med glatt krom riller, elektrisk	D94/10TFTECR	4343350	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	D93/10TFTEC1/3R	4343358	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	D94/10TFTEC1/3R	4343360	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom og 1/3 stål riller, elektrisk	D96/10TFTEC1/3R	4343362	1200x900x250	400V 22,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	D92/10TFTEC	4343384	400x900x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	D93/10TFTEC	4343386	600x900x250	400V 10,5 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	D94/10TFTEC	4343388	800x900x250	400V 15 kW	
Flatgrill med slett, glatt krom, elektrisk	D96/10TFTEC	4343390	1200x900x250	400V 22,5 kW	
Lavasteingrill	D92/10TPLG	4343514	400x900x250	Gas 12,5 kW	
Lavasteingrill	D94/10TPLG	4343516	800x900x250	Gas 25 kW	
Barbeque grill	D96/10TGG	4343528	1200x900x250	400V 32 kW	
Pommes frites-varmer	D92/10TSPE	4343662	400x900x250	230V 2 kW	
Arbeidstopp med skuff	D92/10TENC	4343676	400x900x250		
Arbeidstopp med skuff	D93/10TENC	4343678	600x900x250		
Arbeidstopp med skuff	D94/10TENC	4343680	800x900x250		

METOS DIAMANTE 90 TILBEHØR

Diamante 90 tilbehør	Model	Artikkel	Dimensjon mm
Åpent stativ	91/10B	4343713	200x865x620
Åpent stativ	92/10B	4343714	400x865x620
Åpent stativ	93/10B	4343171	600x865x620
Åpent stativ	94/10B	4343172	800x865x620
Åpent stativ	912/10B	4343715	1200x865x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	92/10BH	4343716	400x865x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	93/10BH	4343717	600x865x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	94/10BH	4343718	800x865x620
Skuff	DBVC4	4343173	395x560x465
Skuff	DBVC6	4343174	595x560x465
Diamante dør M40	DBVP4	4344263	395x36x465
Diamante dør M50	DBVP5	4343769	495x36x465
Diamante dør M60	DBVP6	4343770	595x36x465
Diamante dør for tilbehørholderen M40 A	DBVPA4	4343207	395x36x465
Knivholder	DAPC	4343771	
Dispenserholder	DAPD	4343772	
Krydderhylle	DAPS	4343773	
Redskapholder	DAPM	4344265	
Dispenser/ flaskeholder	DAPDB	4344264	



Diamante dør med knivholder

Diamante 90 tilbehør	Model	Artikkel	Dimensjon mm	For enhet
Lavasteiner 4 kg	CPL4	4343723		lavastein grill
Fiske/Kjøttrist rustfritt stål	GPCI80	4343743	790x650	lavastein grill
Fiske/Kjøttrist støpejern	GPCG40	4343744	192x650	lavastein grill
Fiske/Kjøttrist støpejern	GPCG80	4343745	384x650	lavastein grill
Kjøttrist	GPC40	4343746	390x650	lavastein grill
Kjøttrist	GPC80	4343747	790x650	lavastein grill
Fiskerist rustfritt stål	GPI40	4343748	390x650	lavastein grill
Fiskerist rustfritt stål	GPI80	4343749	790x650	lavastein grill
Slett støpejern plate	2519486	4343767	396x348	gass komfyr
Rillet støpejern plate	2519488	4343768	396x348	gass komfyr
Lokk til enkelt kammer, stål	C9-C	4343727		pastakoker
Set med 2 kurver GN1/2	9KIT-E	4343752		pastakoker
Set med 3 kurver 2 GN1/3 + 3 3MP	9KIT-C	4343753		pastakoker
Set med 3 kurver GN1/3	9KIT-D	4343754		pastakoker
Kit 1/3	0789970	4343200	145x310x180	pastakoker
Kit for kurver 3MP	96KIT-B(93...)	4343201	95x160x180	pastakoker
Kit for kurver GN 1/6	97340900	4343202	145x145x180	pastakoker
Kurv GN1/2	97339000	4343181	240x280x180	pastakoker
Kurv GN 1/3	97337900	4343182	160x280x180	pastakoker
Frityrkurv	CR0592130	4343180	315x360x120	frityr
Oljeoppsamler	97328000	4343170		frityr
Innebygget filtersystem med oljepumpe	FFAR	4343757		frityr
Automatisk kurvløfter med timer	SACE	4343758		frityr
Automatisk kurvløfter med timer	SACG	4343759		frityr
Kurv for deig 50L	9C5	4343175		koker
Kurv for deig 100L	9C10	4343176		koker
Kurv for deig 150L	9C15	4343177		koker
Kurv for grønnsaker 100L	9CV10	4343178		koker
Kurv for grønnsaker 150L	9CV15	4343179		koker
Sprutskjerm M40	90XFTP4		bredde 400	flatgrill
Sprutskjerm M60	90XFTP6		bredde 600	flatgrill
Sprutskjerm M80	90XFTP8		bredde 800	flatgrill
Sprutskjerm M120	90XFTP12		bredde 1200	flatgrill
Multisensor kjernetemperaturføler	KS-T	4343208		

METOS DIAMANTE 90 TILBEHØR



METOS DIAMANTE 70 RESTAURANTSERIE



Keramisk koketopp på elektrisk ovn



Slett koketopp
D74/10CTEE



2 firkantede
kokeplater
D72/10CEPQ



Induksjon koketopp
2 plater
D72/10VTC



Flatgrill med slett
stål og 1/3 stål riller
D73/10FTE1/3R



Lavasteingrill
D72/10PLGP



Elektrisk frityr 15
L, 2 kammer
D7415/10FRE

Diamante 70

	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	KV / Avløp
Slett koketopp på elektrisk ovn, elektrisk	D74/10CTEE	4343836	800x730x870	400V 16 kW	
Slett koketopp på åpent stativ, elektrisk	D74/10CTE	4343838	800x730x870	400V 10 kW	
2 firkantede kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D72/10CEPQ	4343842	400x730x870	400V 5,2 kW	
2 runde kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D72/10CEPT	4343846	400x730x870	400V 5,2 kW	
4 firkantede kokeplater på elektrisk ovn, elektrisk	D74/10CEEPQ	4343850	400x730x870	400V 16,4 kW	
4 firkantede kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D74/10CEPQ	4343852	800x730x870	400V 10,4 kW	
4 runde kokeplater på elektrisk ovn, elektrisk	D74/10CEEPT	4343856	800x730x870	400V 16,4 kW	
4 runde kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D74/10CEPT	4343858	800x730x870	400V 10,4 kW	
6 runde kokeplater på åpent stativ, elektrisk	D76/10CEPT	4343864	1200x730x870	400V 15,6 kW	
6 runde kokeplater på elektrisk ovn og varmeskap, elektrisk	D76/10CEEEPT	4343862	1200x730x870	400V 21,6 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	D72/10VTC	4343868	400x730x870	400V 5 kW	
Keramisk koketopp på elektrisk ovn, elektrisk	D74/10VTCE	4343872	800x730x870	400V 16 kW	
Keramisk koketopp på åpent stativ, elektrisk	D74/10VTC	4343874	800x730x870	400V 10 kW	
Induksjonwok	D72/10GCIW	4343878	800x730x870	400V 5 kW	
Induksjon koketopp 2 plater på åpent stativ	D72/10GCI	4343880	400x730x870	400V 7 kW	
Induksjon koketopp 4 plater på åpent stativ	D74/10GCI	4343884	800x730x870	400V 14 kW	
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	D72/10CBE	4343890	400x730x870	230V 1,8 kW	avløp 1/2"
Vannbad på åpent stativ, elektrisk	D74/10CBE	4343892	800x730x870	400V 5,4 kW	avløp 1/2"
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D76/10FTE1/3R	4343924	1200x730x870		
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D73/10FTE1/3R	4343926	600x730x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller på åpent stativ, el.	D74/10FTE1/3R	4343928	800x730x870	400V 10,8 kW	

METOS DIAMANTE 70 RESTAURANTSERIE

Diamante 70	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	KV / Avløp
Flatgrill med slett stål på åpent stativ, elektrisk	D76/10FTE	4343952	1200x730x870		
Flatgrill med slett stål på åpent stativ, elektrisk	D72/10FTE	4343954	400x730x870	400V 5,4 kW	
Flatgrill med slett stål på åpent stativ, elektrisk	D73/10FTE	4343956	600x730x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett stål på åpent stativ, elektrisk	D74/10FTE	4343958	800x730x870	400V 10,8 kW	
Flatgrill med stål riller på åpent stativ, elektrisk	D72/10FTER	4343978	400x730x870	400V 5,4 kW	
Flatgrill med stål riller på åpent stativ, elektrisk	D73/10FTER	4343980	600x730x870	400V 7,5 kW	
Flatgrill med stål riller på åpent stativ, elektrisk	D74/10FTER	4343982	800x730x870	400V 10,8 kW	
Lavasteingrill på åpent stativ, gass	D72/10PLGP	4344070	400x730x870	Gas 7kW	
Lavasteingrill på åpent stativ, gass	D74/10PLGP	4344072	800x730x870	Gas 14 kW	
Gassgrill	D72/10GG	4344078	400x730x870	Gas 7,5 kW	
Gassgrill	D74/10GG	4344080	800x730x870	Gas 15 kW	
Elektrisk grill	D72/10GEP	4344084	400x730x870	400V 7,8 kW	
Elektrisk grill	D74/10GEP	4344088	800x730x870	400V 15,6 kW	
Stekebord med manuell rattipping 43 L støpejern	D74/10KBEG	4344100	800x730x870	400V 7,15 kW	
1-Kammer elektrisk pastakoker 28 L	D72/10CPE	4344108	400x730x870	400V 5,6 kW	KV3/4"/avløp1"
2-Kammer elektrisk pastakoker 28 L	D74/10CPE	4344112	800x730x870	400V 11,2 kW	KV3/4"/avløp1"
1-Kammer elektrisk frityr 15 L	D7215/10FRE	4344122	400x730x870	400V 12 kW	
2-Kammer elektrisk frityr 15 L	D7415/10FRE	4344128	800x730x870	400V 24 kW	
Elektrisk multi stekepanne 21 L	D73/10KBEF	4344150	600x730x870	400V 8,1 kW	avløp 1"
Elektrisk multi stekepanne 13 L	D72/10KBEF	4344152	400x730x870	400V 4,05 kW	avløp 1"
Pommes frites-varmer	D72/10SPE	4344156	400x730x870	400V 2 kW	
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D72/10ENC	4344180	400x730x250		
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D73/10ENC	4344182	600x730x250		
Arbeidstopp med skuff på åpent stativ	D74/10ENC	4344184	800x730x250		
Arbeidstopp på åpent stativ	D71/10EN	4344158	200x730x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D72/10EN	4344160	400x730x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D73/10EN	4344162	600x730x870		
Arbeidstopp på åpent stativ	D74/10EN	4344164	800x730x870		
Wok 1 gasskomfyr 14 kw på åpent stativ	D73/10CGPW14	4344188	600x730x870	gass 14 kW	
Wok 2 gasskomfyr 14 kw på åpent stativ	D75/10CGPW28	4344192	1000x730x870	gass 28 kW	



Stekebord med manuell rattipping



Arbeidstopp med skuff

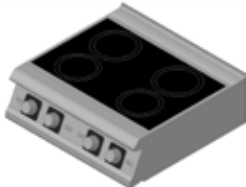
METOS DIAMANTE 70 TOP RESTAURANTSERIE



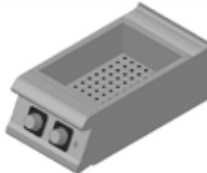
Flatgrill med slett stål



2 runde kokeplater
D72/10TCEPQ



Induksjon koketopp
4 plater
D72/10TCI



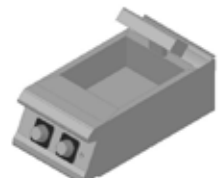
Vannbad
D72/10TCBE



Flatgrill med slett stål
D72/10TFTE



Flatgrill med stål riller
D73/10TFTER



Pommes frites-varmer
D72/10TSPE

Diamante 70 TOP (bordmodell)	Model	Artikkel	Dimensjon mm	Tilkobling	KV / Avløp
Slett koketopp, elektrisk	D74/10CTE	4343840	800x730x250	400V 10 kW	
2 firkantede kokeplater, elektrisk	D72/10TCEPQ	4343844	400x730x250	400V 5,2 kW	
2 runde kokeplater, elektrisk	D72/10TCEPT	4343848	400x730x250	400V 5,2 kW	
4 firkantede kokeplater, elektrisk	D74/10TCEPQ	4343854	800x730x250	400V 10,4 kW	
4 runde kokeplater, elektrisk	D74/10TCEPT	4343860	800x730x250	400V 10,4 kW	
6 runde kokeplater, elektrisk	D76/10TCEPT	4343866	1200x730x250	400V 15,6 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	D72/10TVTC	4343870	400x730x250	400V 5 kW	
Keramisk koketopp, elektrisk	D74/10TVTC	4343876	800x730x250	400V 10 kW	
Induksjon koketopp 2 plater	D72/10TCI	4343882	400x730x270	400V 7 kW	
Induksjon koketopp 4 plater	D74/10TCI	4343886	800x730x270	400V 14 kW	
Induksjonwok	D72/10TCIW	4343888	400x730x270	400V 5 kW	
Vannbad, elektrisk	D72/10TCBE	4343894	400x730x250	230V 1,8 kW	Avløp 1/2"
Vannbad, elektrisk	D74/10TCBE	4343896	800x730x250	400V 5,4 kW	Avløp 1/2"
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller, el.	D73/10TFTE1/3R	4343932	600x730x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller, el.	D74/10TFTE1/3R	4343934	800x730x250	400V 10,8 kW	
Flatgrill med slett stål og 1/3 stål riller, el.	D76/10TFTE1/3R	4343930	1200x730x250	400V 16,2 kW	
Flatgrill med slett stål, elektrisk	D72/10TFTE	4343962	400x730x250	400V 5,4 kW	
Flatgrill med slett stål, elektrisk	D73/10TFTE	4343964	600x730x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med slett stål, elektrisk	D74/10TFTE	4343966	800x730x250	400V 10,8 kW	
Flatgrill med slett stål, elektrisk	D76/10TFTE	4343960	1200x730x250	400V 16,2 kW	
Flatgrill med stål riller, elektrisk	D72/10TFTER	4343984	400x730x250	400V 5,4 kW	
Flatgrill med stål riller, elektrisk	D73/10TFTER	4343986	600x730x250	400V 7,5 kW	
Flatgrill med stål riller, elektrisk	D74/10TFTER	4343988	800x730x250	400V 10,8 kW	
Pommes frites-varmer	D72/10TSPE	4344154	400x730x250	230V 2 kW	
Arbeidstopp	D71/10TEN	4344166	200x730x250		
Arbeidstopp	D72/10TEN	4344168	400x730x250		
Arbeidstopp	D73/10TEN	4344170	600x730x250		
Arbeidstopp	D74/10TEN	4344172	800x730x250		
Arbeidstopp med skuff	D72/10TENC	4344174	400x730x250		
Arbeidstopp med skuff	D73/10TENC	4344176	600x730x250		
Arbeidstopp med skuff	D74/10TENC	4344178	800x730x250		

METOS DIAMANTE 70 TILBEHØR

Diamante 70 tilbehør	Model	Artikkel	Dimensjon mm
Åpent stativ	71/10B	4344208	200x665x620
Åpent stativ	72/10B	4344206	400x665x620
Åpent stativ	73/10B	4344207	600x665x620
Åpent stativ	74/10B	4344209	800x665x620
Åpent stativ	712/10B	4344205	1200x665x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	72/10BH	4344210	400x665x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	73/10BH	4344211	600x665x620
Åpent stativ hygienisk behandling H2	74/10BH	4344212	800x665x620
Skuff	DBVC4	4343173	395x560x465
Skuff	DBVC6	4343174	595x560x465
Diamante dør M40	DBVP4	4344263	395x36x465
Diamante dør M50	DBVP5	4343769	495x36x465
Diamante dør M60	DBVP6	4343770	595x36x465
Diamante dør for tilbehørholderen M40 A	DBVPA4	4343207	395x36x465
Knivholder	DAPC	4343771	
Dispenserholder	DAPD	4343772	
Krydderhylle	DAPS	4343773	
Redskapholder	DAPM	4344265	
Dispenser/ flaskeholder	DAPDB	4344264	

Diamante 70 tilbehør	Model	Artikkel	Dimensjon mm	For enhet
Kjøttrist rustfritt stål	GPC40	4344241	390x490	lavastein grill
Kjøttrist rustfritt stål	GPC80	4344242	790x490	lavastein grill
Fiske/Kjøttrist støpejern	GPCG40	4344243	390x490	lavastein grill
Fiske/Kjøttrist støpejern	GPCG80	4344276	790x490	lavastein grill
Fiske/Kjøttrist rustfritt stål	GPCI80	4344244	790x490	lavastein grill
Fiskerist rustfritt stål	GPI40	4344248	390x490	lavastein grill
Fiskerist rustfritt stål	GPI80	4344249	790x490	lavastein grill
Slett støpejern plate	2519483	4344261	550x310	gass komfyr
Rillet støpejern plate	2519485	4344262	550x310	gass komfyr
Set med 3 kurver 1xGN1/3, 2xGN1/6	7KIT-B	4344252		pastakoker
Kit 1/3	0789970	4344253	145x310x180	pastakoker
Set med 2 kurver GN1/3	7KIT-C	4344254		pastakoker
Set med 2 kurver GN1/3	7KIT-A	4344255		pastakoker
Kit for kurver 3MP	97341900	4344257	95x160x180	pastakoker
Lokk til enkelt kammer, stål	C7-C	4344222		pastakoker
Kurv 1/2 10/15 L	0599830	4344215	290x125x120	frityr
Oljeopsamler	97327000	4344204		frityr
Kurv for deig 80 L	7C8	4344216		koker
Kurv for grønnsaker 80 L	7CV8	4344217		koker
Sprutskjerm M40	70XFTP4	4344258	bredde 400	flatgrill
Sprutskjerm M60	70XFTP6	4344259	bredde 600	flatgrill
Sprutskjerm M80	70XFTP8	4344260	bredde 800	flatgrill
Sprutskjerm M120	70XFTP12	4344273	bredde 1200	flatgrill

METOS 650 GRILLSERIE



Metos 650 er en serie med griller som er bygd opp av effektive og ergonomiske moduler. De tar ikke opp mye plass, og passer inn i ethvert kjøkken. Hele denne elegante, robuste og hygieniske konstruksjonen er i rustfritt stål, og er designet for tungt bruk under krevende forhold.

- hygienisk konstruksjon i rustfritt stål (AISI 18/10)
- panel kan åpnes foran, og det er lett å vedlikeholde og kontrollere delene
- takket være den sømløse konstruksjonen, er brønnene og toppene lette å holde rene
- overflate i polert stål
- sprutsjerm hindrer at resten av benken blir skitten, og fjerner varmen som dannes inni maskinen
- solid, rustfritt stål, justerbare bein
- alternativer for stativ: hyller, skap, åpent stativ
- klemlist hindrer søl mellom enhetene



Alle enhetene har brukervennlig regulator som er beskyttet mot sprut.



Effektiv gasskomfyr til rask tilberedning.



Du kan steke og grille på mange måter.



Smal pastakoker har to kurver, bred modell er med tre kurver.



Effektiv frityrkoker med beholdere på 8 liter. Avrundede kanter gjør det lettere å holde frityren ren.

METOS GRILLSERIE



OC67E



OC64G



OV67E



OIW64E



OF64G8



OFT64EL



OFT66GM

Elektrisk koketopp / komfyr	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Plater
OC64EP	4391452	400x650x295	400V3N~ 5,2 kW	2x 2,6 kW Ø220
OC67EP	4391456	700x650x295	400V3N~ 10,4 kW	4x 2,6 kW Ø220
OC6FEV7E konveksjonsovn	4391462	700x650x870/900	400V3N~ 12,4 kW	2x 2,6 kW Ø220 + 2x 1,5 kW Ø180, ovn 4,2 kW
OC6FEV7EP konveksjonsovn	4391464	700x650x870/900	400V3N~ 14,6 kW	4x 2,6 kW Ø 220, ovn 4,2 kW

Gasskoketopp / komfyr	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Plater
OC64G	4391466	400x650x295	gass 9 kW	1x 3,5 + 1x 5,5 kW
OC67G	4391468	700x650x295	gass 18 kW	2x 3,5 + 2x 5,5 kW
OC6FG7G gassovn	4391470	700x650x870/900	gass 23 kW	2x 3,5 + 2x 5,5 kW, ovn 5 kW
OC6FEV7G konveksjonsovn	4391474	700x650x870/900	gass 18 kW 400V3N~ 4,2 kW	2x 3,5 + 2x 5,5 kW, ovn 4,2 kW
OC6FG11G gassovn	4391476	1100x650x870/900	gass 32 kW	3x 3,5 + 3x 5,5 kW, ovn 5 kW

Keramisk koketopp	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Plater
OV64EP	4391480	400x650x295	400V3N~ 5 kW	2x 2,5 kW Ø 220
OV67EP	4391484	700x650x295	400V3N~ 10 kW	4x 2,5 kW Ø 220
OV6FEV7EP konveksjonsovn	4391488	700x650x870/900	400V3N~ 14,2 kW	4x 2,5 kW Ø 220, ovn 4,2 kW

Induksjon koketopp	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Plater
OI64E	4391490	400x650x295	400V3N~ 5 kW	1x 5,0 kW Ø 220
OI67E	4391492	700x650x295	400V3N~ 10 kW	2x 5,0 kW Ø 220
OIW64E induksjonwok	4391494	400x650x295	400V3N~ 5 kW	1x 5,0 kW Ø 300

Arbeidsbenk	Artikkel	Dimensjon mm	Utstyr
OEN64C arbeidstopp	4391496	400x650x295	skuff
OEN66C arbeidstopp	4391498	600x650x295	skuff

Frityr	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Beholder l	Kurver
OF64ERP elektrisk	4391502	400x650x295	400V3N~ 9 kW	10	1x 175x300x105
OF66ERP elektrisk	4391504	600x650x295	400V3N~ 18 kW	10 + 10	2x 175x300x105
OF64G8 gass	4391506	400x650x295	gass 7 kW	8	1x 200x280x115
OF66G8 gass	4391508	600x650x295	gass 14 kW	8 + 8	2x 200x280x115

Flatgrill	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Stekesone
OFT64EL elektrisk	4391510	400x650x295	400V3N~ 3,9 kW	396x555, jevn
OFT64ER elektrisk	4391512	400x650x295	400V3N~ 3,9 kW	396x555, rillet
OFT64ELC elektrisk	4391514	400x650x295	400V3N~ 3,9 kW	396x555, krom
OFT66EL elektrisk	4391516	600x650x295	400V3N~ 7,8 kW	596x555, jevn
OFT66EM elektrisk	4391518	600x650x295	400V3N~ 7,8 kW	596x555, 1/2 jevn, 1/2 rillet
OFT66ELC elektrisk	4391520	600x650x295	400V3N~ 7,8 kW	596x555, krom
OFT610EL elektrisk	4391522	1000x650x295	400V3N~ 11,7 kW	996x555, jevn
OFT610EM elektrisk	4391524	1000x650x295	400V3N~ 11,7 kW	996x555, 1/2 jevn, 1/2 rillet
OFT610EMC elektrisk	4391526	1000x650x295	400V3N~ 11,7 kW	996x555, 1/3 rillet, 2/3 krom

Flatgrill	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Stekesone
OFT64GL gass	4391528	400x650x295	gass 5 kW	396x555, jevn
OFT64GLC gass	4391530	400x650x295	gass 5 kW	396x555, krom
OFT66GL gass	4391532	600x650x295	gass 10 kW	596x555, jevn
OFT66GM gass	4391534	600x650x295	gass 10 kW	596x555, 1/2 jevn, 1/2 rillet
OFT66GLC gass	4391536	600x650x295	gass 10 kW	596x555, krom
OFT68GL gass	4391538	800x650x295	gass 12,5 kW	796x555, jevn
OFT68GM gass	4391540	800x650x295	gass 12,5 kW	796x555, 1/2 jevn, 1/2 rillet
OFT68GLC gass	4391542	800x650x295	gass 12,5 kW	796x555, krom
OFT68GMC gass	4391544	800x650x295	gass 12,5 kW	796x555, 1/3 rillet, 2/3 jevn

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS GRILLSERIE



OGPL64G



OCW68E

Lavastengrill	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Stekesone
OGPL64G gass	4391546	400x650x295	gass 7 kW	330x580, fiskerist
OGPL68G gass	4391548	800x650x295	gass 14 kW	2x 330x580, fiskerist

Elektrisk grill	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
OCW64E	4391550	400x650x295	400V3N~ 4,1 kW
OCW68E	4391552	800x650x295	400V3N~ 6,8 kW

Pastakokere	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Basseng liter	Kurver
OPC64E	4391558	400x650x295	400V3N~ 5,7 kW	18,5	2x 145x310x125
OPC66E	4391560	600x650x295	400V3N~ 9 kW	28	3x 145x310x125

Vannbad	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Basseng liter	Kurver
OB64E	4391562	400x650x295	230V1N~ 1 kW	300x510x170, GN1/1	
OB66E	4391564	600x650x295	230V1N~ 1,8 kW	510x510x170, GN1/1 + 2x GN 1/4	
OB68E	4391566	800x650x295	230V1N~ 2 kW	630x510x170, 2x GN 1/1	

Pommes frites-varmer	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Basseng liter	Kurver
OSP64E	4391568	400x650x295	230V1N~ 2 kW	GN1/1-150, infrarød varmer	



OPC64E



OB64E



OSP64E

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm	Utstyr
OGCG kjøttrist	4391574	330x580	for lavastengrill, rustfritt stål
OGCGG40 kjøttrist	4391576	330x580	for lavastengrill, stål
OGCGG80 kjøttristpar	4391578	2x 330x580	for lavastengrill, stål
OCCP pastakurv	4391580	145x310x125	
OC-1M frityrkurv	4391582	200x280x115	OF64G8 og OF66G8
OC-1/2M frityrkurv	4391584	100x280x115	OF64G8 og OF66G8
ONC-1M frityrkurv	4391586	175x300x105	OF64ERP og OF66ERP
ONC-1/2M frityrkurv	4391588	85x300x105	OF64ERP og OF66ERP



Åpent stativ

Stativ	Artikkel	Dimensjon mm	Utstyr
OBV64 åpent stativ	4391590	400x535x600	
OBV66 åpent stativ	4391592	600x535x600	
OBV67 åpent stativ	4391594	700x535x600	
OBV68 åpent stativ	4391596	800x535x600	
OBV610 åpent stativ	4391598	1000x535x600	
OP40D/S stativdør	4391600	400x21x422	for stativ OBV64, 2 stk for OBV68
OP60D/S stativdør	4391602	600x21x422	for stativ OBV66
OP70D/S stativdørpar	4391604	2x 350x21x422	for stativ OBV67
OR40 hylle	4391606	400x535x350	hylle for stativ OBV64, 2 stk for OBV68
OR60 hylle	4391608	600x535x350	hylle for stativ OBV66
OR70 hylle	4391610	700x535x350	hylle for stativ OBV67
OCS40 skuffer	4391614		2 skuffer for åpent stativ
OCS60 skuffer	4391616		2 skuffer for åpent stativ
OCGN klemlist	4391612		klemlist til å koble enheter sammen



Når kvalitet er det viktigste

Når effektivitet, funksjonalitet, hygiene og fullkommen kvalitet er de viktigste kriteriene, bør man velge **Metos System AM 700, AM 900 eller CHEF 850**.

Med et fleksibelt og komplett utvalg bestående av over 120 moduler av med ulike dimensjoner og ytelser, skulle det meste ligge til rette for å dekke både behov og kreativitet. Kokeøya kan skreddersys helt i forhold til kjøkkenets behov. Gass-, elektriske eller induksjonskokeketter kan integreres, så vel som grillplater, varmerier, stekeplater, frityrer eller nøytrale enheter. Kokeøya kan monteres på egne ben, på sokkel, henges på vegg eller om nødvendig fra tak. Farger kan også velges for tilpasning til kjøkkenets uttrykk.



METOS SYSTEM AMBACH 700, 900 OG CHEF 850



Modulsystem Metos System AM 700



Metos System AM 700

Med klasseledende teknologisk innovasjon og design er System 700 perfekt for kjøkken av moderat størrelse, der god plass er høyt verdsatt, men uten at man vurderer å la det gå ut over stil, kvalitet, fleksibilitet, kraft og ytelse. Over 120 ulike enheter er tilgjengelig som enkeltstående moduler, doble serviceenheter, eller med en sammenhengende arbeidsflate i en del denne stilige, moderne, lineære utvalget imøtekommer ethvert behov. Komplette kundetilpasning inkludert utførelser og detaljering er tilgjengelig i vårt eksklusive utvalg.

Renslighet og hygiene

Med hygienetopper i en del, eller med Ambach's sammenføringssystem er våre innretninger alltid svært enkle å rengjøre.

Kundetilpasset kjøkkenøy

I kombinasjon med de hygieniske toppene kan du utforme ditt eget personlige kjøkken og tilpasse det etter dine behov.

Modulfleksibilitet

Ambach sammenføringssystem gir deg mulighet til å endre eller erstatte innretningene selv lenge etter at de er installert.

Robust konstruksjon

Rammekonstruksjonen for System 700 er ekstremt robust og gir deg samtidig muligheten til å feste innretningene på en solid måte som vil holde i mange år.

Høy grad av effektivitet

Energien i System 700 er rettet mot hvor kokken trenger den. System 700 innretninger vil ikke skuffe deg. Robuste varmesystemer sikrer lengre levetid.

Lave servicekostnader

Alle varmfølsomme komponenter i system 700 er godt ventilert for denne type rammekonstruksjon. Enkel tilgang til alle komponenter.

Installasjon

System 700 innretninger kan monteres på fot, eller på en sokkel av betong eller rustfritt stål. Den robuste konstruksjonen gjør at du kan plassere føttene mellom to innretninger, noe som gjør rengjøringen mye enklere.





Modulsystem Metos System Chef 850



Metos System AM CHEF 850

Ved å tilby total konfigurasjonsfleksibilitet gjennom over 150 driftsmoduler, omdefinierer Chef 850 modulbasert kjøkkendesign og gir deg den optimale løsningen for ethvert sted eller krav. Modulenes unike konstruksjon og sammenkoblingssystem er perfekt tilpasset utstyret. Sømløs oppstilling tilbyr ikke bare de høyeste hygienenivåene, men gjør at kjøkkenet kan utvikle seg og håndtere eventuelle endrede krav med letthet, ettersom enhetene enkelt og raskt kan bytte plassering, eller erstattes.

Renslighet og hygiene

Sømløs integrasjon; Chef 850's patenterte koblingssystem sikrer perfekt justering av modulene og garanterer sømløs konstruksjon gjennom hele linjen.

Robust og solid konstruksjon

Strukturell innovasjon; seksjoner presisjonsdrilles for å lette og styrke strukturen. Unik design; for enklere utskifting monteres thermoblokkelementene enkeltvis på aluminiumblokken.

Modulfleksibilitet

Metos AM Chef 850 totalmodul og komplette konfigurasjonsfleksibilitet gjør det mulig å utvikle serien over tid og i tråd med eventuelle endrede behov, eller ved krav til spesiell plassering. Bygg kjøkkenet slik du vil ha det - endre det for å dekke dine skiftende behov.

Tidløs design

En perfekt og uforlignelig kombinasjon av nyskapende design, intelligent innovativ teknologi, kvalitetsproduksjon ved bruk av de beste materialene og komponentene, gir en tidløs modulløsning for ethvert kjøkken. Det finnes utallige modulkombinasjoner og løsninger. Ta kontakt med oss for tilbud på riktig kombinasjon og løsning tilpasset deres behov.





Koketopper		Artikkel	Dimensjon mm	kW	Understell
8EHUBO/40	Elektrisk, 2 plater	4243100	400x850x900	400V3N~ 6,0 kW 10A	åpent understell
8EHUBO/80	Elektrisk, 4 plater	4243102	800x850x900	400V3N~ 12,0 kW 16A	åpent understell
8EHUBE/80	Elektrisk, 4 plates	4243104	800x850x900	400V3N~17,0 kW 32A	elektrisk ovn 5,0 kW
8CHTUBO/40	Elektrisk keramisk, 2 soner	4243106	400x850x900	400V3N~ 8,0 kW 16A	åpent understell
8IHF2UBO/50	Elektrisk induksjon, 2 soner	4243110	500x850x900	400V3N~ 10,0 kW 16A	åpent understell
8IHF4UBO/80	Elektrisk induksjon, 4 soner	4243112	800x850x900	400V3N~ 20,0 kW 32A	åpent understell
8GHUBO/40	Gass, 2 soner	4243140	400x850x900	gass 10,5 kW	åpent understell
8GHUBO/80	Gass, 4 soner	4243142	800x850x900	gass 21,0 kW	åpent understell
8GHUBE/80	Gass, 4 soner	4243152	800x850x900	gass 21,0 ovn 400V3N~ 5,0 kW	elektrisk ovn 5,0 kW
8GHUBG/80	Gass, 4 soner	4243154	800x850x900	gass 27,1 kW	gassovn 6,1 kW
Grill		Artikkel	Dimensjon mm	kW	Understell
8EBPUBO/40-L	Elektrisk, slett	4243160	400x850x900	400V3N~ 5,0 kW 10A	åpent understell
8EBPUBO/40-R	Elektrisk, rillet	4243162	400x850x900	400V3N~ 5,0 kW 10A	åpent understell
8EBPUBO/40-C	Elektrisk, slett *	4243164	400x850x900	400V3N~ 5,0 kW 10A	åpent understell
8GBPUBO/40-L	Gass, slett	4243188	400x850x900	gass 6,2 kW	åpent understell
8GBPUBO/40-R	Gass, rillet	4243190	400x850x900	gass 6,2 kW	åpent understell
8GBPUBO/40-C	Gass, slett *	4243192	400x850x900	gass 6,2 kW	åpent understell
*polert rustfritt 3 mm					
Vannbad		Artikkel	Dimensjon mm	kW	Understell
8EBMUBO/40	Elektrisk	4243256	400x850x900	230V1N~ 2,0 kW 10A	åpent understell
8EBMUBW/40-T	Elektrisk	4243252	400x850x900	230V1N~ 2,0 kW 10A	elektrisk varmeskap
Arbeidstopp		Artikkel	Dimensjon mm	kW	Understell
8ATUBO/40	Arbeidstopp	4243304	400x850x900	-	åpent understell
8ATLUBO/40	Arbeidstopp med skuff	4243310	400x850x900	-	åpent understell og skuff
Frityr		Artikkel	Dimensjon mm	kW	Basseng
8EF1/40	Elektrisk	4243120	400x850x900	400V3N~ 7,5 kW 16A	1 x 7,5 ltr.
8EF1/50	Elektrisk	4243122	500x850x900	400V3N~ 15,0 kW 32A	1 x 15 ltr.
8EF2/50	Elektrisk	4243124	500x850x900	400V3N~ 15,0 kW 32A	2 x 7,5 ltr.
Pastakoker		Artikkel	Dimensjon mm	kW	
8EUK/40	Elektrisk	4243134	400x850x900	400V3N~ 8,0 kW 16A	
8GUK/50	Gass	4243136	500x850x900	gass 12,0 kW	

Modulsystem Metos System AM 900



Metos System AM 900

Med en uovertruffen byggekvalitet, topp effektivitetsnivå og ytelse er System 900 et av verdens mest anerkjente produkter og har et utvalg på over 200 ulike moduler. Brukes på steder med kjøkken som har krav til stort produksjonsvolum, 6 stjerners hotell og kjøkken i teater-stil som drives av de beste kokkene. Designutvalget inkluderer doble serviceenheter, sammenhengende arbeidsflate i en del og frittstående versjoner.

System AM 900 utvalget gir deg mulighet til å velge mellom tusenvis av deksler, uten at det går ut over kvaliteten på design eller stil. Arbeidsområdet er robust og effektivt samtidig som det har en elegant design og en profesjonell håndverksmessig utførelse.

System AM 900 kjøkken er ideelt for volumbetjente miljøer som bedriftens kantiner, sykehus og fengsler. Komponentenes høye ytelse gjør også systemet ideelt for store restauranter og hoteller. Serien er designet for høy ytelse, økt produktivitet, maksimal hygiene og minimalt energiforbruk.

Dette allsidige kjøkkensystemet har over 200 moduler i en rekke farger og utførelser, og tilbyr ubegrensede kombinasjoner for å møte dine krav til produksjons- og arbeidsområdet og visuelle smak. Komplette tilpasningsmuligheter er tilgjengelige.

Stor og robust

System AM 900 serien er designet for de intensive kravene til catering med stort volum. Systemets solide konstruksjon rundt en solid ramme garanterer robust ytelse og lang levetid. Den sjenerøse størrelsen gir deg ekspansive arbeidsflater.

Høy effekt, lite svinn

System AM 900 gir all den kraften du trenger for å betjene store mengder mennesker i løpet av kort tid. Men systemet reduserer også energiforbruket og varmetap, takket være bruk av innovativ teknologi og de nyeste materialtypene.

Tilpasses dine behov

For å optimalisere din arbeidsplass kommer System AM 900 i et „dobbel-tjeneste“-format med to kontroller, slik at kjøkkenpersonalet har mulighet til å jobbe på begge sider samtidig. Det finnes også en versjon som kan henges opp og gir deg maksimal hygiene.



METOS HI5 MULTIFUNKSJONSSKAP

Metos HI5 multifunksjonsskap er en allsidig maskin! Den kan være blåsekjøler, blåsefryser, tineskap, lavtemperaturovn og den kan produsere "just in time". Den gjør det mulig for brukeren å utnytte mange forskjellige stilarter innenfor matlaging og forenkler arbeidet på kjøkkenet betraktelig. I tillegg gir den bedre plassutnyttelse da den pakker 5 apparater inn i ett.

HI5 er lett å jobbe med takket være sitt intuitive brukergrensesnitt som enkelt gir tilgang til de forskjellige funksjonene som vises umiddelbart på skjermen og hjelper til i samspillet mellom brukeren og enheten.

Blåsekjøling og -frysing lar deg planlegge matlagingen til mest passende tidspunkt. Tinefunksjonen tiner frosne produkter kontrollert i henhold til HACCP forskriftene. Forsinkerfunksjonen kontrollerer temperatur, fuktighet og tid. Matlaging på lav temperatur fremhever og forbedrer matens smak og kvalitet. Alle disse funksjonene tillater råstofflagring og gir fleksibilitet til matlagingen. Du kan tilby kunden mange ulike matretter, alltid frisk og nylaget.



Blåsekjøling

Med blåsekjøling er det enkelt å gjøre forberedelsene på forhånd, noe som øker produktiviteten, opprettholder smak, utseende og vekt, og unngår risikoen for matforgiftning.

Blåsefrysing

Blåsefrysing gjør det mulig å kjøpe produktene og servere den beste maten tilgjengelig på markedet perfekt oppbevart, med optimal friskhet og modenhet.

Tining

Kontrollert tining bevarer produktenes perfekte egenskaper, optimaliserer lageret av råvarer og hindrer svinn.

Matlaging på lav temperatur

De stabile temperaturverdiene tillater matlaging som beholder matens smak og lukt og garanterer en større mykhet og saftighet på produktene.

Forsinkerfunksjon

Fleksibilitet til å produsere "just in time" er den beste måten å optimalisere ressursene, organisere tid og tilfredsstille ulike forespørsler fra kundene.



METOS HI5 MULTIFUNKSJONSSKAP

Metos HI5 har opp til 300 programmer og sekvenser som er redigerbare og kan lagres. Displayet viser fasen av programmet. 11 språkalternativer. Displayet instruerer brukeren med tekst og bilder og gjør valg enkelt og lett.

Metos HI5 skap er egnet for GN1/1 containere eller 600x400 mm bakebrett, F534TS modell for GN2/1. Alle modellene har en kjernetemperaturføler med fire sensorer.

Metos HI5 multikjøler er i rustfritt stål på innsiden og utsiden. De indre hjørnene er avrundet for å lette rengjøring. Skinnene er avtakbare for rengjøring. Det er et utløp i bunnkammeret for vaskevann.

Justerbare rustfrie stålføtter. Høyrehendt dør, dør forblir åpen når åpnet over 100°. Dørens forsegling kan enkelt endres.

Opgitt kapasitet målt ved hjelp av potetpuré lastet i henhold til retningslinjene i bruksanvisningen (GN 1 / 1-40 container, lagtykkelse 25 mm). Den faktiske kapasiteten avhenger av produktet som skal kjøles, tykkelse, operasjonsmetode, styreskinnes intervall og container.

Temperaturområde -40 ... 85 °C.



Metos HI5 Multifunksjonsskap	Artikkel	Avkjølings-/ frysekapasitet kg *	Kapasitet GN1/1-40	Kapasitet GN1/1-65	Dimensjoner mm	Elektrisk tilkobling
F506TS	4240350	18/12	6	4	790 x 720 x 850	230V 1N~ 0,5 kW 10A
F512TS	4240352	25/16	12	7	790 x 820 x 1320	230V 1N~ 1,4 kW 10A
F517TS	4240354	36/24	17	10	790 x 820 x 1800	400V 3N~ 3,2 kW 10A
F523TS	4240356	55/36	23	14	790 x 820 x 1950	400V 3N~ 4,5 kW 10A
F534TS	4240358	72/48	17 GN2/1-40	10 GN2/1-65	1100 x 1050 x 1800	400V 3N~ 6,0 kW 16A

* Nedkjølingskapasiteten er + 90 °C + 3 °C i 90 minutter, frysekapasiteten er + 90 °C - 18 °C i 240 minutter.

Kapasitetene gitt er referanseverdier og er ikke nådd i hvert tilfelle.

METOS FRITTSTÅENDE FRITYRER

Metos EVO-frityrer er laget for kontinuerlig bruk ved frityrsteking av frosne produkter. Takket være effektive varme-elementer, gjenhenter oljen seg på kort tid. Det er to modeller: VC-modellen er elektronisk styrt med 4 frityrprogrammer. Standardmodellen er en kraftig frityrmaskin med mekanisk kontroll. Oljefilterpumpe og kurvløfter kan også bestilles. (ikke modell 200T).

- stand-byfunksjon, tid og temperatur justerbar
- sømløs oljetank i dyptrukket rustfritt stål og med kjølesone
- alle modellene har oljebesparende, langsom oppvarmingsperiode
- nøyaktig oljetemperaturkontroll $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- oljetemperatur 130-190°C
- mekaniske modeller kan justere temperaturområde i trinn på 5°
- elektroniske modeller har digitalt display og 4 programmerbare programplasser
- 1:1 forholdet mellom olje og effektforbruk sikrer at frityren er i kontinuerlig standby og rask å varme opp/kjøle ned
- oljen kan filtreres ved 175 °C og i løpet av 5 minutter, noe som forlenger oljens brukstid
- programknapp forsyner varmeelementet med full strøm, starter timeren og senker kurven
- hygienisk og kraftig konstruksjon, helt i rustfritt stål, AISI 18/10
- filter og oljebeholdere er plassert i underskapet, slik at det blir lettere å rengjøre
- justerbare ben
- beskyttelsesnivå IPX5



Metos EVO-250T

Metos EVO VC-250T

Mekanisk modell	Artikkel	Beholder volum l	Kapasitet kg/h	Kurver	Dimensjon BxDxH mm	El. tilkobling
EVO-200T	4153972	8	26	1	200x600x900	400V 3N~ 11kW 16A
EVO-400T	4153973	18	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO-2200T	4153974	2 x 8	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO-250T/P	4153975	10	26	1	250x600x900	400V 3N~ 11kW 16A
EVO-400T/P	4153976	18	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO-2200T/P	4153977	2 x 8	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A

Elektronisk modell	Artikkel	Beholder volum l	Kapasitet kg/h	Kurver	Dimensjon BxDxH mm	El. tilkobling
EVO VC-250T	4153980	10	26	1	250x600x900	400V 3N~ 11kW 16A
EVO VC-400T	4153981	18	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO VC-2200T	4153982	2 x 8	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO VC-250T/P	4153983	10	26	1	250x600x900	400V 3N~ 11kW 16A
EVO VC-400T/P	4153984	18	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO VC-2200T/P	4153985	2 x 8	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO VC-250T/P/L	4153986	10	26	1	250x600x900	400V 3N~ 11kW 16A
EVO VC-400T/P/L	4153987	18	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A
EVO VC-2200T/P/L	4153988	2 x 8	52	2	400x600x900	400V 3N~ 22kW 32A

P=oljepumpe L=kurvløfter

Det finnes også drop-in modeller.

Kurver	Artikkel	Dimensjon mm
EVO200, 400, 2200	4153990	160x270x135
EVO250	4153991	205x270x135

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



METOS FRITYRER, BORDMODELL

Metos Profi-frityrer styres elektromekanisk av en 12-trinns bryter. Du kan bruke bryteren til å justere temperaturen i femgraders trinn når FMC-funksjonen er valgt, fra 150°C til 190°C. De termiske elementene sørger for nøyaktig temperatur, ± 2 °C. Konstruksjonen er i rustfritt stål. Profi 8- og Profi 10-modellene leveres med to frityrkurver, lokk til frityrtanken og avløpstank.

Metos	Artikkel	Volum l	Kap. kg	Dimensjon mm	El. tilkobling
Profi Plus 6	4154050	7	14	270x475x300/456	400V 3N~ 4,6kW 10A
Profi Plus 8	4154054	9,5	22	360x475x300/456	400V 3N~ 6,9kW 10A
Profi Plus 10	4154058	15	25	540x475x300/456	400V 3N~ 9,2kW 25A
Frityroljefilter	4172380			med håndtak, kan vaskes i oppvaskmaskin	



Metos Frygo

Metos Frygo er en enkel og effektiv frityr. Oljetemperatur 50-190°C. Frityrkurv str. 250x270x140 mm. Utførelse i rustfritt stål. Leveres med frityrkurv, lokk og avtappingsrør.

Metos	Artikkel	Volum l	Dimensjon mm	El. tilkobling
Frygo EF-BA	4154070	11	360x473x320	400V 3N~ 8,1kW 16A

De små **Metos ECO-frityrene** er tilpasset gatekjøkken og mindre serveringssteder. De tar lite plass og er enkle å rengjøre. Bassenget kan vaskes i maskin. Oppløftbart varmeelement og oljetank. I leveransen inngår også lokk i rustfritt stål. Styreenhetens boks er i hardplast. Modeller er utstyrt med krombelagt frityrkurv. Stikkontakt.

Metos	Artikkel	Volum l	Kap. kg	Dimensjon mm	El. tilkobling
FT4 Eco	4172420	4	6	203x375x295	230V 1~3,2kW 16A
FT6 Eco	4172422	5	7	254x375x295	230V 1~3,2kW 16A



Metos Profi Plus 6 -frityr



Metos Profi Plus 10 -frityr



Metos FT6 Eco-frityr





METOS VARMELISTER OG VARMELAMPER

Metos Glo-Ray infrarøde varmelister beholder optimal serveringstemperatur i varm mat lenger. Maten tørker ikke ut og beholder sin friske farge. Varmemønsteret sprer varmen ned fra et metallomsluttet element slik at det dekker hele overflaten. Sluttresultatet er varm, fersk mat som er klar til servering. Solid konstruksjonen gir høy kvalitet og lang levetid for alle Glo-Ray produkter.

- sikrer smak, sikkerhet og holdtid
- gir jevn varme, ingen kalde steder
- reflektoren sverter ikke, opprettholder et konsistent varmemønster
- solid beskyttelse av varmetråden ivaretar brukersikkerhet
- heavy duty isolasjon minimerer varmetap
- kan leveres med pusteskjerm for buffetservering (tilleggsutstyr)
- varmelistene leveres i lengder fra 457 mm opp til max. 2438 mm
- D-modellen har to varmelister ved siden av hverandre
- CE-modellen med temperaturjustering

Glo-Ray Enkel	Artikkel	Ant. pærer	Dimensjon mm	El. tilkobling 230V1~
Grah-18	4181140	–	457x152x64	0,35kW 6A
Grah-30	4181144	–	762x152x64	0,66kW 6A
Grah-30 CE*	4181030	–	762x152x64	0,66kW 6A
Grah-42	4181148	–	1067x152x64	0,595kW 6A
Grah-42 CE*	4181032	–	1067x152x64	0,595kW 6A
Grah-60	4181152	–	1524x152x64	1,4kW 6A
Grah-72	4181156	–	1829x152x64	1,725kW 10A

*model med temperaturjustering

Glo-Ray Enkel med lys	Artikkel	Ant. pærer	Dimensjon mm	El. tilkobling 230V1~
Grahl-18	4181160	2	457x229x64	0,47kW 6A
Grahl-30	4181162	2	762x229x64	0,78kW 6A
Grahl-42	4181164	3	1067x229x64	1,13kW 6A
Grahl-42 CE*	4181042	3	1067x229x64	1,13kW 6A
Grahl-60	4181166	5	1524x229x64	1,7kW 10A
Grahl-72	4181168	6	1829x229x64	2,085kW 10A

*model med temperaturjustering

Glo-Ray Dobbel med lys	Artikkel	Ant. pærer	Dimensjon mm	El. tilkobling 230V1~
Grahl-18D	4181190	2	457x381x64	0,82kW 6A
Grahl-30D	4181192	2	762x381x64	1,44kW 10A
Grahl-42D	4181194	3	1067x381x64	2,08kW 10A
Grahl-60D	4181196	5	1524x381x64	3,1kW 16A

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Kjetting 1 m	4181000	
Festebakke, vinkel	4181010	152x25x60
Stativ C-leg CL13	4181012	311x343
Stativ T-leg TL13	4181014	305x343
Stativ for benkmontering ATL ss*	4181020	28x254-356 justerbare
Stativ for benkmontering NTL 14 alu*	4181022	30x356 fast høyde
Pusteskjerm 238 *	4181024	dybde 238 mm**
Pusteskjerm 356 *	4181026	dybde 356 mm**

* fabrikkmontert, må bestilles sammen med varmeliste **pris per 305 mm

Metos varmelamper er tilgjengelig med mange ulike fasonger på skjerm, farger og monteringsmåter. Man kan til og med spesifisere av/på-bryter montert på ulike steder. Varmelampene kan være en del av hele interiørløsningen i restauranten. De leveres standard med 250W pærer, godt egnet for å holde maten fersk og varm. Varmelampene kan også utstyres med en vanlig 60W lyspære. I standardsortimentet har vi tre forskjellige skjermvalg, alle med justerbar høyde. Disse tre modellene kan fås i enten messing- eller nikkel-farge.

Varmelampe	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling 230V1~
DL-500-RPL messing	4181170	D156 x 800-1700	0,25kW 6A
DL-500-RPL nikkel	4181172	D156 x 800-1700	0,25kW 6A
DL-725-RPL messing	4181174	D241 x 800-1700	0,25kW 6A
DL-725-RPL nikkel	4181176	D241 x 800-1700	0,25kW 6A
DL-775-RPL messing	4181178	D267 x 800-1700	0,25kW 6A
DL-775-RPL nikkel	4181180	D267 x 800-1700	0,25kW 6A



Grahl-D

Grah



DL-775-RPL messing



DL-500-RPL nikkel



DL-725-RPL nikkel



METOS SMULTKOKER



Metos smultkoker

Metos smultkoker har et 10 ltr stort basseng. Den romslige frityrkurven måler 605x329x70 mm. Kurven er utstyrt med store håndtak. Tømmekran for olje i fronten. Sømløs rustfri konstruksjon gjør rengjøring enkelt. Frityren må monteres på et rustfritt understell eller bord.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
FR670E1-10	4153650	700x650x290	400V3N~ 9 kW 16A
Frityrkurv FR670E1-10	4153652	605x329x70	



Metos GRSSR20 varmt steinbrett

METOS RUNDE OPPVARMET STEINBRETT

Metos runde, oppvarmet steinbrett er sterk, kunstig stein for bevaring av varm mat, bl.a. pizza og pai. Bretttemperaturen kan justeres (+38°C..... +93°C). Fire steinfarger: grå, beige, svart og grønn. Leveres std. med svart steinplate. Varmelampen er fastmontert til steinbrettet. Lampen har en separat av-/påbryter. Standard farge på skjermen er svart, men den kan også fås i rød, grå, blå og grønn.

Varmt steinbrett	Artikkel	Diameter	Dimensjon mm	El. tilkobling
GRSSR20	4172946	508 mm	508x572x914	230V1~0,65kW 6A

METOS PIZZA- / VARMEMONTER

Med **Metos varmemonter UM50** holdes pizzaene, pirogerene og bollene seg ferske og nystekte ved hjelp av fuktighetsbeholdere og termostatstyrt temperaturjustering, maks. 95°C. Monteret har belysning, glass på tre sider og dør. UM50D- og UMO50D-modellene kan plasseres hvor gjester selv kan forsyne seg. Disse modellene har også en dør på gjestens side. De tre roterende risthyllene rommer tre pizzaer, 37 cm i diameter. Metos UMO50 består av monter og ovn. Ovnens baker pizza, piroger, boller, ovnspoteter etc. Ovnens er varmeisoleret, og baketemperaturen kan justeres til max. 250°C. Innenmål: 380x390 mm.

Monteret kan anvendes til både salte og søte produkter som skal oppbevares varmt: paier, ovnsbakte poteter, kylling nuggets, croissants, boller etc.



Metos varmemonter UM50

Metos	Artikkel	Vekt	Dimensjon mm	El. tilkobling
UM50	4163585	37 kg	565x565x780	230V1~ 1,5 kW 10A
UM50D	4163586	37 kg	565x565x780	230V1~ 1,5 kW 10A
UMO50	4163588	50 kg	565x565x925	230V1~ 2,9 kW 16A
UMO50D	4163589	50 kg	565x565x925	230V1~ 2,9 kW 16A

METOS SALAMANDER

Metos Heatmaster salamander brukes til gratinering, varmehold og oppvarming. Heatmaster modeller modellen har stegløs justerbar høyde. EB-600 har to varmesoner, EB-450 en varmesone.

Metos	Artikkel	Varmesone mm	Dimensjon mm	El. tilkobling
Heatmaster EB-450	4159907	440x320	450x500x450	230V1N~ 2,8 kW 16A
Heatmaster EB-600	4159909	590x320	600x500x450	400V3N~ 4,0 kW 10A
Vegghylle S8	4159946		620x600	



Metos Heatmaster



Metos BK21 salamander brukes til gratinering, varmehold og oppvarming. BK21 modellen har stegløs justerbar høyde og den er GN1/1 dimensjont.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
BK21	4159919	690x475x510	400V3N~ 4,0 kW 10A



Metos BK21

Metos Hi-Touch salamander kan lagre tre ulike program som senere kan velges fra programpanelet. Programfunksjonen kan tilberede maten og deretter opprettholde ønsket temperatur i ht. lagrede programparametre.

Tallerkendetektor aktiverer oppvarmingen automatisk når tallerken settes på varmeplaten. Når tallerken fjernes går systemet automatisk tilbake til stopstilling. Brukeren kan starte og stoppe salamanderen når som helst, endre modus på varmeelementene eller justere tilberedningstidene ved hjelp av de tradisjonelle kommandoene på betjeningspanelet.



Metos Hi-Touch ST30

Metos	Artikkel	Varmesone mm	Dimensjon mm	El. tilkobling
Hi-Touch ST30	4172737	560x358	570x580x520	400V3N~ 4,5 kW 16A
Hi-Touch ST40	4172739	725x358	735x580x520	400V3N~ 5,3 kW 16A

- tre infrarøde varmeelementer kan brukes sammen eller hver for seg
- tilberedningstid kan stilles inn 1-15 minutter med 15 sekunders intervall
- digitalt display viser steketiden
- tilberedningstid lydsignal
- trinnløs hev- og senkbar
- beskyttelsesglass på elementene er lett å holde rent



Metos SRH 2060

METOS BRØDRISTER

Metos Tempo brødrister er utstyrt med tradisjonell løftespak. Overflate i blankslipt rustfritt stål. I bunnen er det et utdragbart brett for smuler. Brødrister finnes for 4 og 6 skiver. Tilsvarende en kapasitet på 195 og 290 skiver i timen. Timer 0-4 minutter.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Tempo 4	4560470	370x210x220	230V1~ 2,3kW 16A 50/60Hz
Tempo 6	4560472	460x225x220	230V1~ 3,3kW 16A 50/60Hz



Tempo 6

Metos rullebånd brødrister har forhåndsinnstilt temperatur. Steketid og -farge programmeres ved innstilling av båndhastighet. Isolasjon og en innvendig vifte gir avkjølte utvendige overflater. Utmatning foran eller bak for praktisk bruk. Økonomiske Metos TM modeller har kontrollbrytere for en- eller to-sidig steking samt strømsparemodus. Effektive Metos TQ modeller har separate kontrollbrytere for topp- og bunnvarme. ColorGuard overvåkingsystem sørger for lik steking. Beskyttelsesdeksel for kontrollbrytere forhindrer justeringer når risteren står i ute for selvbetjening.

Metos	Artikkel	Kapasitet stk/min	Brød max. tykkelse	Dimensjon mm	El. tilkobling
TM-5H	4181215	3	64 mm	289x416x387	230V1~ 1,3kW 10A
TM-10H	4181216	6	64 mm	368x416x387	230V1~ 1,9kW 10A
TQ-400	4181218	6	51 mm	368x451x378	230V1~ 1,8kW 10A
TQ-800	4181220	12	51 mm	368x577x421	230V1~ 3,3kW 16A



Metos TM-10H

METOS BRØDVARMER OG KARAMELLISERINGSMASKIN

Metos Karamelliseringsmaskin TL5410 karamelliserer brødet slik at det blir sprøstekt. Maskinen har et teflonbelagt varmeelement i midten. Temperaturområde fra 50-300 °C. Avstanden mellom varmeelementene og båndet kan justeres fra 10-35 mm. Kapasitet er maks 400 brød per time.

Metos Brødvarmer VSK10R varmer opp og holder brødene varme i spesialposer. Kapasitet er ca 40 brød.

Metos Buntoaster PC 248 SLC er enkel å bruke og har fire programmerbare innstillinger. Digitalt display viser tid, temperatur og produktnavn. Temperaturen kan stilles inn med 1°C-trinn.



Metos TQ-800

Metos	Artikkel	Dimensjon	Elektrisk tilkobling
TL5410	4171785	270x420x505	230V1~1,1 kW 10A
VSK10R	4171794	250x520x300	230V1~0,35 kW 6A
PC 248 SLC	4171782	409x723x389	230V1~3,4 kW 16A



Metos Karamelliseringsmaskin TL5410



Metos Brødvarmer VSK10R



Metos Buntoaster PC 248 SLC

METOS KONTAKTGRILLER



Metos Novi HG-813C kontaktgrill

Metos Panini pressgriller for kiosker og cafeer, til å varme panini, sandwich, smørbrød osv. Både øvre og nedre grillplate er rillet. Gjelder ikke XAL og XBL, hvor øvre grillplate er ribbet og nedre grillplate er slett. Fettoppsamler i front (ikke for TL5602). Den øvre grillplaten er laget for å sikre jevn vekt på hele stekeflaten. Rustfri konstruksjon. Termostat.

Metos manuelle hamburger kontaktgriller er tilpasset hard bruk i for eksempel hamburgerrestauranter og kiosker. Frosne hamburgerer stekes raskt og effektivt. Stekeplaten er i spesialstål. Uttrekbar fettoppsamler i front. Øvre grillplate er laget for å sikre jevn vekt på hele stekeflaten. Rustfri konstruksjon. Termostat. GL4550 modellen har én stekesone mens GL2002 har to stekesoner.

Turbomatic er en automatisk kontaktgrill for effektiv grilling av hamburgere og alle typer kjøttstykker. Maskinen kan programmeres med 3 ulike stekesprogrammer. Under grilleprosessen viser displayet gjenværende steketid. Maskinen lukkes og åpnes automatisk, et lydsignal angir at steketiden er ferdig.

Kontaktgrill	Art.nr	Stekeflate mm	Dimensjon	Elektrisk tilkobling
TL5602	4171787	teflon 350x150	400x210x175	230V1~ 1,6kW 7A
K1R	4117041	støpejern 340x230	420x360x240	230V1~ 2,2 kW 10A
K1L	4117043	støpejern 340x230	420x360x240	230V1~ 2,2 kW 10A
Novi HG-813C	4000073	støpejern 470x230	570x370x200	230V1~ 3,6 kW 20A
K2R	4117049	støpejern 480x230	570x360x240	400V3N~ 3,6 kW 10A
Hamburger-kontaktgrill	Art.nr	Stekeflate mm	Dimensjon	Elektrisk tilkobling
GL 2002 manuell	4171814	450x390	490x570x210	400V 3N~ 6,6kW 16A
GL 8001 automatisk	4171815	385x430	400x650x355	400V 3N~ 9kW 16A
GL 8002 automatisk	4171816	415x430	430x650x355	400V 3N~ 10kW 16A
GL 8003 automatisk	4171818	590x430	606x650x355	400V 3N~ 14kW 16A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



Metos K1R kontaktgrill



Metos TL5602 kontaktgrill



Metos GL2002 hamburgergrill



Turbomatic GL8003

METOS GASS KULLGRILL

Metos gass kullgrill har et unikt varmemønster som gir den jevneste varmen av alle kullgriller i sin klasse. Et mye jevnere varmesystem gjør den til en meget bra kullgrill som krever litt matlagingserfaring og kan redusere matavfall. Metos kullgrill linje forenkler drift og kontroll i rushperioder. Patentert tiltet topprist kontrollerer oppblussing av fett, den drenerer opptil 70% av fett i fettboksen.



- Avtagbar topp grillrist med 13mm stålriller tillater utvidelse og krymping uten fordreining
- Tiltet topprist leder fett ned mot fronten
- Helisolert utvendig kabinett, rustfri utførelse alle fire sider
- Vann- og fettopsamlingsboks
- Individuelle frontbrennere for nøyaktig regulering
- Alle brennere i rustfritt stål
- Skraper til grillrist

Gass kullgrill	Artikkel	Stekesoner	Stekesone mm	Dimensjon mm	Tilkobling gass
APM-SMB-624	4159930	4	525 x 620	610 x 700/900 x 320/450	gas 17.6 kW
APM-SMB-630	4159931	6	680 x 620	760 x 700/900 x 318/451	gas 26.4 kW
APM-SMB-636	4159932	7	835 x 620	914 x 699/902 x 318/451	gas 30.8 kW
Keramisk kull	4159959				



Metos pommes frites varmer
GRFHS-21

METOS POMMES FRITES VARMER

Metos Pommes frites varmer holder fritert mat på optimal serveringstemperatur. Forhåndsinnstilt oppvarming opprettholder riktig serveringstemperatur lenger uten videre koking av maten.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
GRFHS-21	4148020	543x702x552	230V 1~ 1,2kW 10A



Metos varmemonter GR2SDS-36D
med valgfrie fargede fronter.

METOS VARMEMONTER

Metos varmemonter er utformet for å holde innpakket varmmat på optimal serveringstemperatur. To hellende hyller, begge med 7 inndelinger/skillevegger. Dører på betjeningside. Utførelse i aluminium og justerbar, termostatstyrt temperatursetting.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
GR2SDS-36D	4148030	10732x723x860	230V1~ 50 Hz 2,44 kW 10A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS PØLSEVARMERI

Metos pølsevarmeri CL-A1 D for nedsenking i benkplaten / salgsdisken. Bassenget har mellomvegg, bunnrist og skyvelokk. Volum 12 liter. I bunnen sitter en tappekran. Trinnløs temperaturjustering. Konstruksjon i rustfritt stål.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
CL-A1 D	4171776	320x335x300	230V1~ 1,0 kW 10A



Pølsevarmeri CL-A1 D for nedfelling

METOS PØLSEVARMERI

Metos Dogger Hot Dog-varmeren har en kurvholder i glass for pølser samt trinnløs temperaturregulering. Stamme og vannbasseng i rustfri konstruksjon. TW-modellene har også 3 varmepinner med teflonbelagte varmespidd for varming av brød.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Dogger HD-WS	4162902	240x300x385	230V1~ 0.35 kW 6A
Dogger HD-TW	4162904	467x300x385	230V1~ 0.6 kW 6A



Metos Dogger Hot Dog-varmere

METOS RULLEGRILLER OG PØLSERISTER

Metos Rullegriller brukes til pølser med ulik fassong både for å varme opp og holde varm. Rullene som er ovale eller kantede, varmer pølsene jevnt. Justerbar temperaturregulering. Model GL6RT45 har en temperatursone, GL8RT45/2 modellen har to soner.

Metos pølserister er en flatgrill som brukes til å varme opp og holde varm ulike typer pølser. Rustfri konstruksjon. Rustfri stekeplate. Fettopsamlingskuff i fronten. Justerbar temperatur.

Rullegrill	Art.nr	Ruller/lengde	Dimensjoner mm	El. tilkobling
GL6RT45	4171800	6 x 450 mm	530x265x160	230V 1~ 0,95kW 6A
GL8RT45/2	4171802	8 x 450 mm	530x350x160	230V 1~ 1,25kW 6A
Pølserister	Art.nr	Stekesone	Dimensjoner mm	El. tilkobling
GL9530	4171810	450 x 390	460x475x120	230V 1~ 2,0kW 10A
GL9540	4171811	390 x 450	405x525x140	230V 1~ 2,0kW 10A



Metos rullegrill





PØLSEDISKER

- Alle råvarer på ett sted – effektiv lagring
- All tilberedning på ett sted – effektiv tilberedning
- Hygienisk konstruksjon med avrundede kanter
- Kjølt brønn til garnityr, nedfelt maskinbrønn til pølsegriller og pressgriller
- Integrert sikringsskap – kun en kabel trekkes frem
- Klargjort for nedfellbar pølsekoker
- Uttrekkelig skjærefjøl
- Glasstopp/bue i ulike design
- Leveres med eller uten front

Metos	Dimensjon	El. tilkobling
Pølsedisk 1600/230 V	1600x735x950 mm*	230/3/50 – 6,5 kW
Pølsedisk 1600/400 V	1600x735x950 mm*	400/3/50 – 6,5 kW

(*Kun for selve den kjølte disken, eventuelt glass og front kommer i tillegg)



HAMBURGERBENK

- Fra fryst vare til ferdig produkt – minimalt svinn
- Alle råvarer på ett sted – effektiv lagring
- All tilberedning på ett sted – effektiv tilberedning
- Hygienisk konstruksjon med avrundede kanter
- Alle hamburgerbenker leveres med garnityrrenne og skuffer for oppbevaring av råvarer
- Alle benker har nøytral skuff for oppbevaring av hamburgerbrød

Metos	Dimensjon mm
Hamburgerbenk 1600	1600x700x900
Hamburgerbenk 1800	1800x700x900
Hamburgerbenk 2000	2000x700x900



Automatisk sushikjøkken – uniform kvalitet og store besparelser i lønnskostnader



Verktøy for et produktivt sushikjøkken:

Automatisk risvasker. Spar tid med automatisk risvasking. Brukervennlig for alle.

Helautomatisk risvasker Robo KP90KN. Vaskekapasiteten er 7,5 kg på tre minutter, 150 kg/time. Risbeholder rommer 130 kg ris hygienisk og fri for fuktighet. Automatisk måling og lasting av ris. Hygienisk oppbevaring av vasket ris.

Semiautomatisk vasker KP72PN. Vaskekapasiteten er 6 kg på to minutter.

Manuell risvasker KO-ME70.



Automatisk risvasker
KP90KN-CE



Riskoker CFXB 270



Riskoker. Kok perfekt ris hver gang med en profesjonell riskoker. Når risen er kokt, bytter riskokeren til «hold varm»-funksjonen. Den er også egnet for å varme ris. To størrelser – 18 liter og 27 liter.

Automatisk risblander. Bland ris, eddik og krydder jevnt og kjølned risen automatisk. Blandingen er 6 kg på fire minutter, 90 kg/time. Ulike blandemønstre og justerbar tid og luftstrømnivåer. Pauseknapp for å tilsette krydder. Alarm for fullført syklus.



Semiautomatisk risvasker
KP72PN



Ris og eddik-blander KS-726-CE

Vask, kok og blad ris	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Helautomatisk risvasker Robo KP90KN	4000416	610x630x1810	230V 1~ 1,25kW
Risvasker Robo KP72PN	4000418		
Manuell risvasker KO-ME70	4000420		
Riskoker CFXB 180	4160280	ø445x418	230V 1~ 1,95kW
Riskoker CFXB 270			
Ris og eddik-blander Shari Robo KS-726	4000422	620x750x1140	230V 1~ 0,35kW
Risboks	4000426		
Rispakke 250 stk.	4000430		



Nigiri Sushi Robot TSM-07B



Nigiri Sushi Robot TSM-09



Maki Roll Robot TSM-900RSR



Maki Roll Cut TK-2

Automatiserte nigiri-maskiner. Lage uniforme risballer med hendene er ikke raskt eller enkelt.

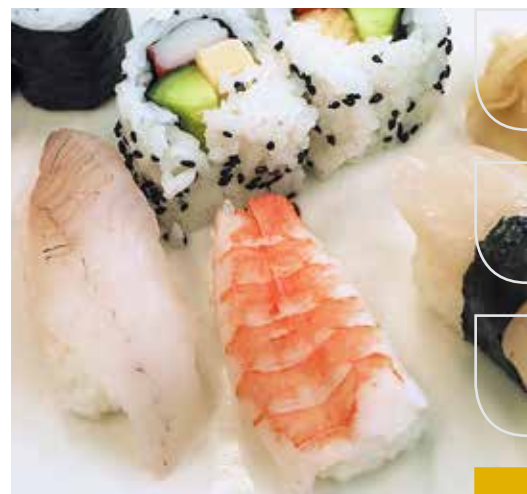
Helautomatisk Nigiri Robot TSM-07B. Med denne maskinen kan du lage opptil 2800 nigiri-baller i timen. Kapasitet i risbeholderen er 4,5 kg. Størrelsesalternativer på nigiri-ballene 16/18/20/22/24/26/30 g.

Semiautomatisk Nigiri Robot TSM-09. Med maskinen kan du lage opptil 2000 nigiri-baller per time. Kapasitet i risbeholderen er 3 kg. Størrelsesalternativene på nigiri-ballene 16/18/20/22/24/26/30 g.

Maki Roll Robot TSM-900RSR. Lag makiruller i høy kvalitet på minutter, vanlig stil eller ris vedsiden av. Makirullmaskinen lager risark i ønsket tykkelse etter at du har tilsatt fyllet og lager perfekte makiruller. Kapasitet i risbeholderen er 9 kg.

Maki Sheet robot TSM-900RS. Lag risark til maki i høy kvalitet. Risbeholderens omtrentlige kapasitet er 9 kg.

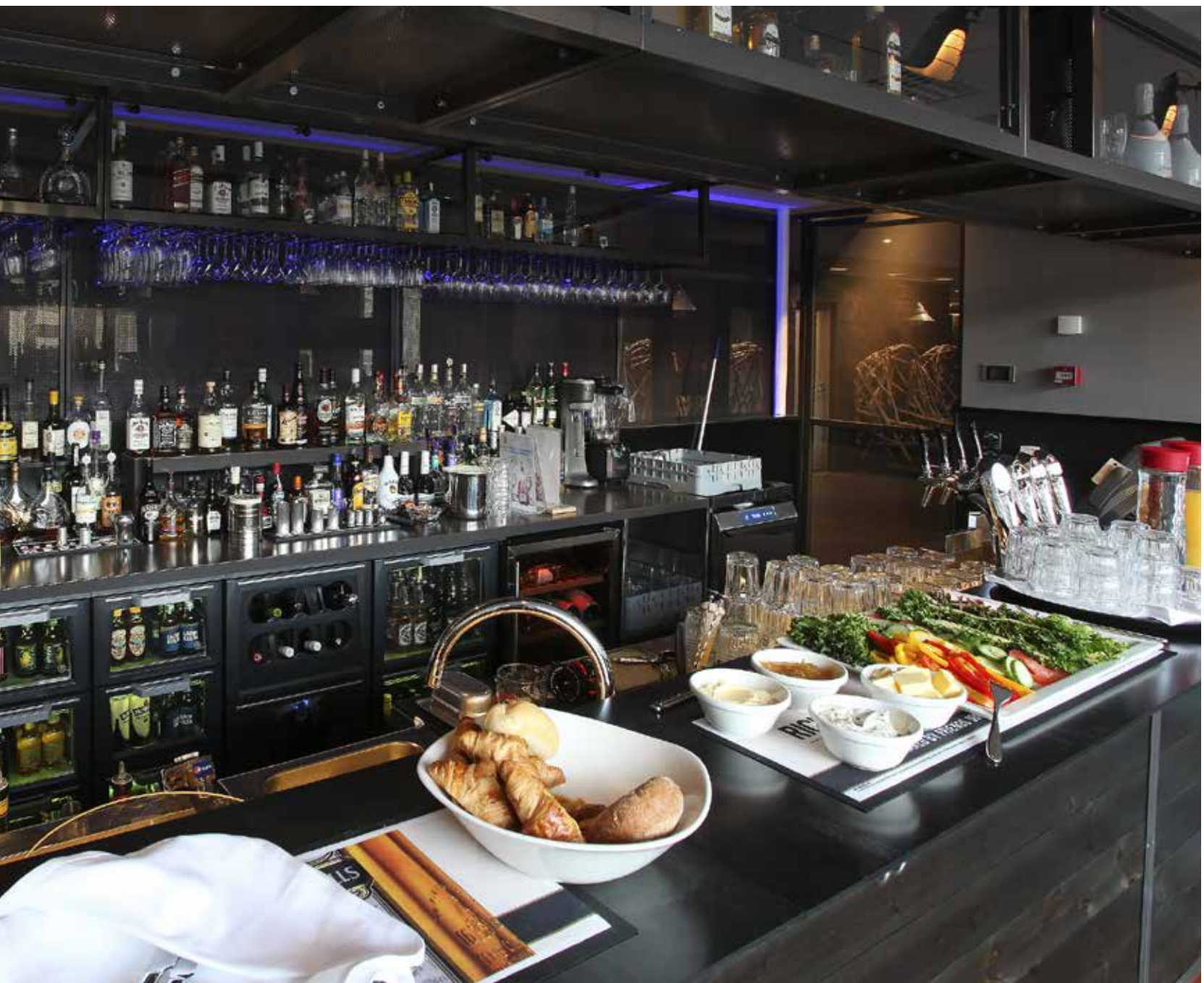
Makirullkutter. Bladene er belagt med klebefri teflon og holder seg skarpe. Kuttealternativer: 6 deler (30 mm), 8 deler (22,5 eller 25 mm), 9 deler (20 eller 22 mm), 10 deler (18 eller 20 mm)

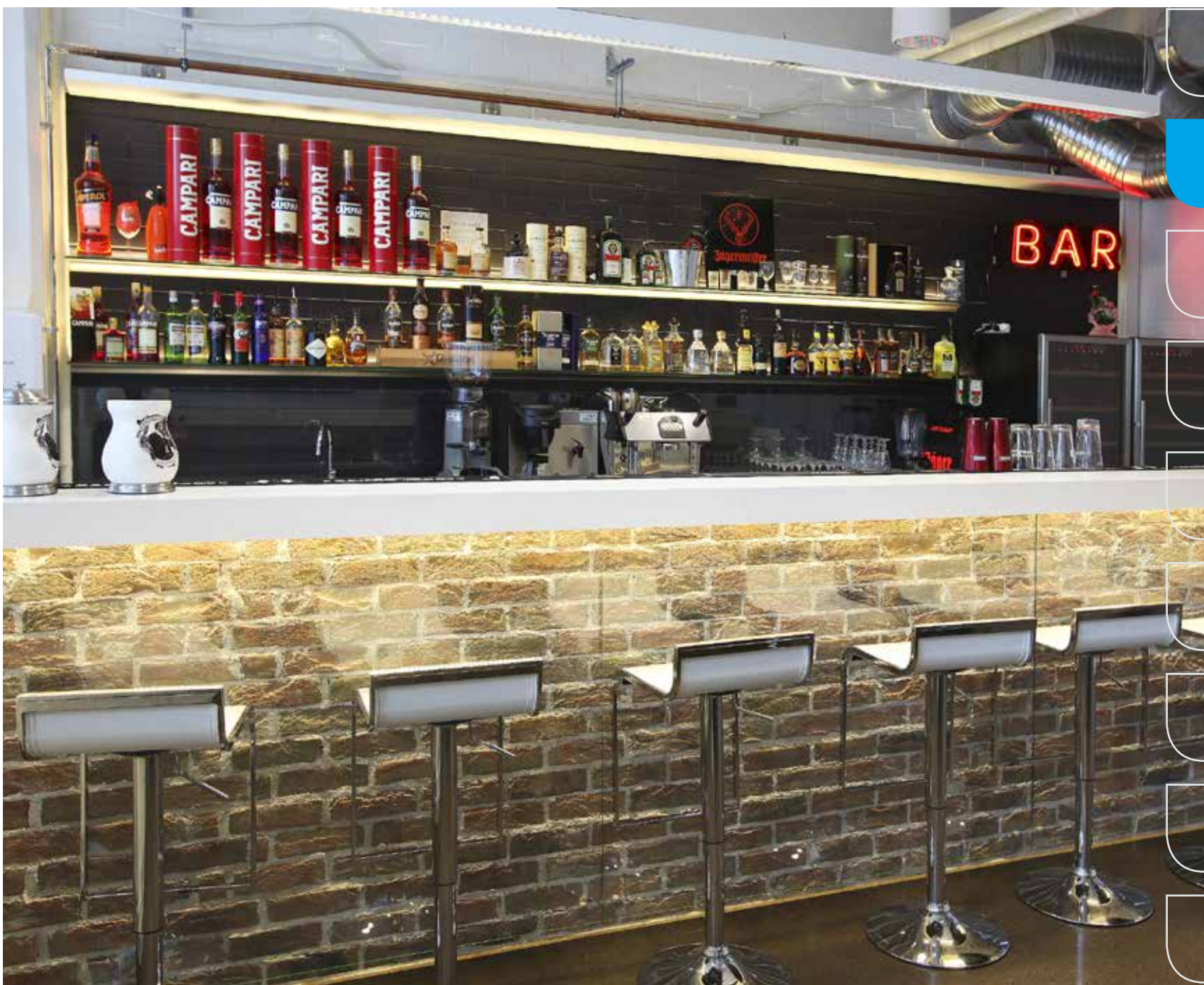


Nigiri Sushi	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Nigiri Sushi Robot TSM-07B	4000400	300x480x590	230V 1~ 0,09kW
Nigiri Sushi Robot TSM-09	4000402	300x480x450	230V 1~ 0,06kW
Extra Sushi mould	4000404		
Sushi Ball Tray 5 pcs	4000424		

Maki Sushi	Artikkel	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
Maki Roll Robot TSM-900RSR	4000408	380x600x500	230V 1~ 0,12kW
Maki Sheet robot TSM-900RS	4000406	380x600x500	230V 1~ 0,12kW
Ekstra rullkassett	4000410		
Maki Roll Cutter TK-2	4000412	360x410x580	
Ekstra knivsett	4000414		
Smøreolje Smoothy Neo 5x300 ml	4000438		
Makirulloppbevaring Nuki-lta 5 stk	4000428		
Rullematte for makisu L 10 stk	4000440		

Barutstyr





METOS MAXIGLASS BAR KJØLESKAP NOVERTA



MG/250GCS

Metos Maxiglass Noverta skap med glassdører er spesielt utviklet for å eksponere flasker på en tiltalende måte, kjøle ned og opprettholde riktig temperatur. Takket være den nye kjøleteknikken vil alltid drikkene være garantert riktig temperatur, smak og kvalitet.

Stor eksponeringsytte og lavt strømforbruk. Underbenk modellene har blitt fullstendig modernisert og forbedret inn- og utvendig. En moderne og stilren design sammen med forbedret kjøleteknikk og komponenter gjør modellene energieffektive.

Utstyrt med LED-belysning gjør eksponering av innholdet så effektivt, klart og jevnt som mulig. Med separate brytere er det mulig å slukket belysningen uten at kjølingen slås av.

Vifter. Effektive og energisparende vifter gir effektiv og rask luftsirkulasjon.

Digitalt temperaturdisplay for justering av ønsket temperatur.

Dørhåndtak. De antrasittfargede modellene med hengslat dør har stilrene og robuste håndtak integrert langs dørens langsider (ovenfra og ned). Døren er lett å åpne selv om Noverta ikke står på gulv.

Teknisk informasjon

- Energieffektiv
- Miljøvennlig
- Elektronisk termostat
- Temperaturområde: +3...+12°C
25°C RH 60%
- Utvendig temperaturdisplay og styring
- Låsbare dører som standard
- Justerbare rishyller i metall som standard, tett hylle som tillegg (pristillegg)
- LED-belysning med separate brytere
- Automatisk avriming
- Utskiftbare dørpakninger
- Utvendig: Antrasittfarget dør/ramme eller stålramme av rustfritt stål (CS), hengsler eller skyvedører (SD)
- Innredning: sølvgrå stålplater



MG/150G

Maxiglass	Artikkel	Kapasitet flasker	Volum L	Dimensjon WxDxH mm	El. tilkobling
Glassdør kjøleskap MG1/140RG	4146700	135	140	602x514x850	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/140LG	4146702	135	140	602x514x850	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/150RG	4146704	144	150	602x514x900	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/150LG	4146706	144	150	602x514x900	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører MG1/150SD	4146708	144	150	602x526x900	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/250G	4146710	218	250	900x514x900	0,278kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører MG1/250SD	4146712	218	250	900x526x900	0,278kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/275G	4146714	295	275	1200x514x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører MG1/275SD	4146716	295	275	1200x526x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/315G	4146718	333	315	1350x514x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører MG1/315SD	4146720	333	315	1350x526x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/140RGCS	4146722	135	140	602x514x850	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/140LGCS	4146724	135	140	602x514x850	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/150RGCS	4146726	144	150	602x514x900	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/150LGCS	4146728	144	150	602x514x900	0,25kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/250GCS	4146730	218	250	900x514x900	0,278kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/275GCS	4146732	295	275	1200x514x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG1/315GCS	4146734	333	315	1350x514x900	0,437kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/150RG	4146740	144	150	602x514x850	0,173kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/150LG	4146742	144	150	602x514x850	0,173kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/150RGCS	4146744	144	150	602x514x850	0,173kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/150LGCS	4146746	144	150	602x514x850	0,173kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/250G	4146748	218	250	900x514x850	0,181kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/250GCS	4146750	218	250	900x514x850	0,181kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører LG1/250SD	4146752	218	250	900x524x850	0,181kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/315G	4146754	333	315	1350x514x850	0,316kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap LG1/315GCS	4146756	333	315	1350x514x850	0,316kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører LG1/315SD	4146758	333	315	1350x524x850	0,316kW 230V1~ 6A

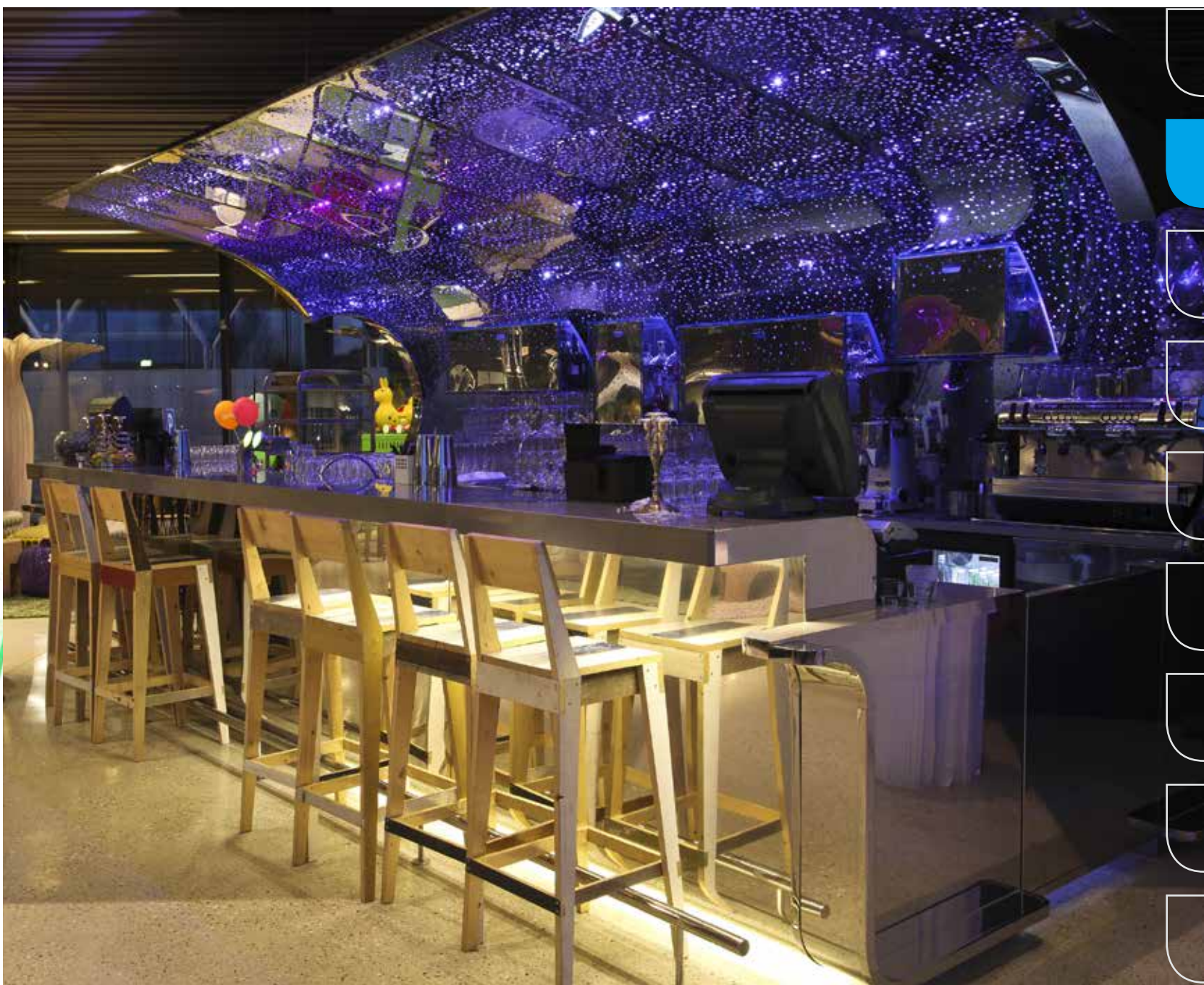


MG/500GCS

Metos Maxiglass er en barserie bygget på effektive kjøleskap med glassdører. Skapene leveres med antrasittfarget side-/bakplater, mens glassdørene kan leveres med front i antrasittfarge eller i rustfritt stål, som standard glassdører (CS) eller som skyvedører (SD). Isolasjon: 30 mm polystyren. Standardutstyr: elektronisk digitaltermostat, dørlås, innv. belysning, automatisk avriming, utskiftbare magnetiske pakninger. Innvendig sølvfarget utførelse. Temperaturområde : +3°C...+12°C, i +25°C RH 60 %.

Maxiglass	Artikkel	Kapasitet flasker	Volum L	Dimensjon WxDxH mm	El. tilkobling
Glassdør kjøleskap MG/300RG	4132370	310	300	602x514x1800	0,365kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG/300LG	4132372	310	300	602x514x1800	0,365kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG/500G	4132374	490	500	920x514x1800	0,4kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap, skyvedører MG/500SD	4132376	490	500	920x567x1800	0,4kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG/300RGCS	4132380	310	300	602x514x1800	0,365kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG/300LGCS	4132382	310	300	602x514x1800	0,365kW 230V1~ 6A
Glassdør kjøleskap MG/500GCS	4132384	490	500	920x514x1800	0,4kW 230V1~ 6A





METOS FLEXBAR BARSYSTEM



Metos Flexbar system har moduler og tilbehør for alle funksjoner og former. Egne spesialmoduler for buede former finnes også. Hele sortimentet består av over 140 forskjellige elementer. Alle Metos Flexbar moduler er tilgjengelig i begge standardbredder: 41 cm og 54cm.

Metos Flexbar er tilgjengelig med to forskjellige fronter. Antrasitt: stålplater med holdbart og sømløst belegg. Buede hjørner og kanter gjør det enkelt å vedlikeholde. Glass front: Dør- og skufffrontene er av doble, isolerte og forsterkede sikkerhetsglass. Glassdører gir optimal presentasjonen av varesortimentet.

Robuste Flexbar skuffer har selvslående skinner, og to mellomvegger for å hindre at flaskene faller ved åpning og stenging av skuffer. Flaskekapet er designet sånn at man kan fjerne døren og hyllene, og bytte med 1, 2 eller 3 skuffeseksjoner.

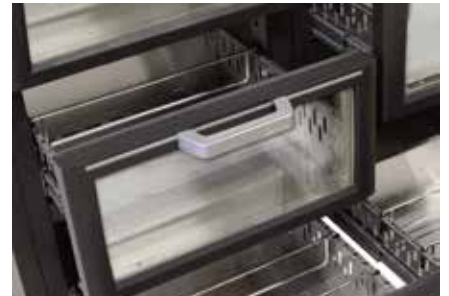
Flexbar er tilgjengelig med integrert elektrisk sentrallåsesystem.

Flexbar har LED-belysning i stedet for tradisjonell lysstoffrørbelysning. Alle glassfrontsegmentene er med hvit EQUAL LED- belysning som standard, og farget som tilleggsutstyr. Fordeler med farget LED-belysning er at man kan velge fargetonen som passer inn i interiøret, stemningen eller faktisk også skifter fargetone etter rytmen i musikken.

LED-belysning gir mindre varmeoverføring til omgivelsene og lavere strømforbruk.



Antrasitt



Glassfront



METOS FLEXBAR BARSYSTEM



Utstyr for kald Flexbar		Artikkel	Kapasitet flasker	PMR	Dimensjons WxDxH mm	El. tilkobling
Kompressorenhet	X/MU-G	4132220		100	410x560x860	230V1~ 0,5kW 6A
Kompressorenhet med barrista knock-box	X/1M-G	4132224		88	540x560x860	230V1~ 0,5kW 6A
Fordamperenhet	X/VS20	4132226		100	200x560x860	230V1~ 0,08kW 6A
Skapseksjon, glass, 540 venstre	X/2LG54	4132232	189	-25	540x560x860	
Skapseksjon, glass, 410 venstre	X/2LG41	4132234	147	-19	410x560x860	
Skapseksjon, glass, 540 høyre	X/2RG54	4132236	189	-25	540x560x860	
Skapseksjon, glass, 410 høyre	X/2RG41	4132238	147	-19	410x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 2x 540	X/3DG54	4132240	98	-25	540x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 2x 410	X/3DG41	4132242	68	-19	410x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 3x 540	X/6DG54	4132244	147	-25	540x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 3x 410	X/6DG41	4132246	102	-19	410x560x860	

Kan også leveres med antrasit utførelse.

Utstyr for kald Flexbar med lås		Artikkel	Kapasitet flasker	PMR	Dimensjons WxDxH mm	El. tilkobling
Kompressorenhet for glassdør med lås	X/MU-G-K	4132221		100	410x560x860	230V1~ 0,5kW 6A
Kompressorenhet for glassdør med lås og barrista knock-box	X/1M-G-K	4132225		88	540x560x860	230V1~ 0,5kW 6A
Fordamperenhet for glassdør med lås	X/VS20-G-K	4132227		100	200x560x860	230V1~ 0,08kW 6A
Skapseksjon, glass, 540 venstre med lås	X/2LG54K	4132233	189	-25	540x560x860	
Skapseksjon, glass, 410 venstre med lås	X/2LG41K	4132235	147	-19	410x560x860	
Skapseksjon, glass, 540 høyre med lås	X/2RG54K	4132237	189	-25	540x560x860	
Skapseksjon, glass, 410 høyre med lås	X/2RG41K	4132239	147	-19	410x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 2x 540 med lås	X/3DG54K	4132243	98	-25	540x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 2x 410 med lås	X/3DG41K	4132245	68	-19	410x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 3x 540 med lås	X/6DG54K	4132247	147	-25	540x560x860	
Skuffeseksjon med glassfront, 3x 410 med lås	X/6DG41K	4132251	102	-19	410x560x860	

Kan også leveres med antrasit utførelse.

Sett med endepaneler		Artikkel	PMR	Dimensjons WxDxH mm
Endepanel 40	X/EPA04	4132228	0	(2x) 40x510x840
Endepanel 20	X/EPA02	4132230	-5	(2x) 20x510x840

Flexbar tilbehør		Artikkel
Mellomvegg 540	X/ACDD54	4132292
Mellomvegg 410	X/ACDD41	4132294
Skuffedeler, langsgående	X/ACDD	4132296
Vinhylle 540	X/ACWCK54	4132298
Vinhylle 410	X/ACWCK41	4132300
Hylleklemmer 4 stk	4 CLIP	4132320

METOS PROFITBAR BAR KJØLESKAP

Metos ProfitBar SC barkjøleskap for flasker utgjør et stilrent oppbevaringssystem for drikker som skal eksponeres. ProfitBar SC er en effektiv kjøleskaps serie som leveres med glassdører.

- Utvendig svart, innvendig anodisert aluminium
- To hvite risthyller
- Høyrehengslet dør eller skyvedør
- Selvlukkende, låsbare dører
- Temperaturområde +2...+10°
- Digital justering på innsiden
- Automatisk avriming og fordamping
- Kjølemedie R600a



Kjøleskap med glassdører SC-120



Kjøleskap med skyvedører SC-185S



Kjøleskap med glassdører SC-280



Profit Bar SC bar kjøleskap	Artikkel	Volum L	Dimensjon mm	El. tilkobling
Kjøleskap med glassdør SC-120, 1 dør, høyre	4242870	120	595x520x840	0,135kW 230V1~ 6A
Kjøleskap med glassdør SC-120, 1 dør, venstre	4242871	120	595x520x840	0,135kW 230V1~ 6A
Kjøleskap med glassdører SC-185, 2 dører	4242872	185	900x520x840	0,198kW 230V1~ 6A
Kjøleskap med skyvedører SC-185S, 2 dører	4242874	185	900x520x840	0,198kW 230V1~ 6A
Kjøleskap med glassdører SC-280, 3 dører	4242876	280	1350x520x840	0,270kW 230V1~ 6A

Profit Bar SC bar fryseskap	Artikkel	Volum L	Dimensjon mm	El. tilkobling
Fryseskap med glassdør SD-83, 1 dør, høyre	4242978	83	595x520x840	0,270kW 230V1~ 6A

METOS MINIBAR

- Glassdør
- Utvendig eksteriør sort, innvendig hvit
- Høyrehengslet dør m/lås, dør kan hengsles om
- To justerbare risthyller
- Automatisk avriming
- Temperaturområde +10....+15°C

Metos Minibar	Artikkel	Volum L	Dimensjon mm	El. tilkobling
XC-30G	4242982	30	400x415x530	230V 1~ 0,06 kW 6A

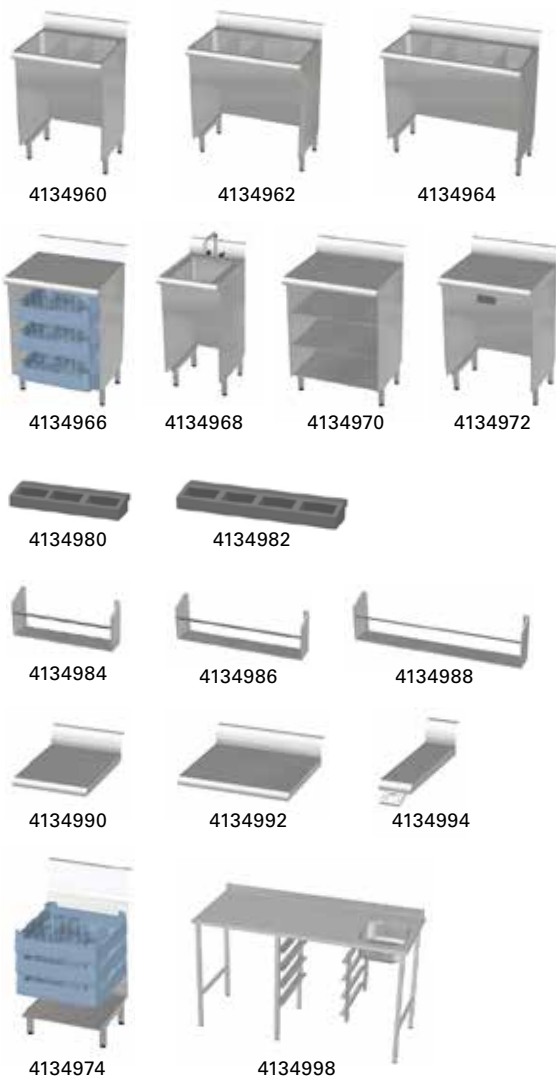


METOS PROFITBAR FURNITURE SYSTEM

Metos ProfitBar er utformet for å forenkle arbeidet i baren. Den er utformet for å skape en effektiv arbeidsstasjon, og for å maksimere personalets produktivitet. Et modulbasert underbenk-system med nøye planlagte detaljer for effektivisering av arbeidsoppgaver som gir økt salg og inntjening.

Metos Profitbar er et modulsystem. Dybde på modulenhetene er 550 mm, høyde 850 mm med +100 mm forhøyet bakkant. Avrundet front med samme profil som Metos kjølebenker for stilren design og utseende.

Konstruksjonen av rustfritt stål, tåler røff bruk og er lett å holde ren.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Iskumenhet 600	4134960	600x550x850/950
Iskumenhet 800	4134962	800x550x850/950
Iskumenhet 1000	4134964	1000x550x850/950

Isolert kum med avløp, bunnsil og kumavdelere.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Geiderenhet for kurver 600	4134966	600x550x850/950
Geiderenhet for kurver 600 åpen	4134967	600x550x850/950

Teleskopskinner 3 par, friplass 230 mm for 500x500 mm kurver

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Kumenhet 400	4134968	400x550x850/950

Kum 300x340x140mm, hull for avløp og hull for mikser

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Hylleenhet 600	4134970	600x550x850/950

Arbeidstopp og 3 hyller

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Kassaseksjon 600	4134972	600x550x850/950

Slett topp for kassaapparat og skuff

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Garnityrholder 3x1/9	4134980	
Garnityrholder 4x1/9	4134982	
Flaskeholder 600	4134984	
Flaskeholder 800	4134986	
Flaskeholder 1000	4134988	
Arbeidstopp 400	4134990	400x550x50/150
Arbeidstopp 600	4134992	600x550x50/150
Mellomstykke 150	4134994	150x550*50/150

Knyttet til enhetene

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Kurvløfter 500	4134974	500x600x900

For 500x500 mm kurver, justerbare ben, valgfritt med hjul (pristillegg)

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Oppvaskbenk 1600	4134998	1600x650x900

Kum 340x400x200 mm, høyre eller venstre, plass for oppvaskmaskin underbenk, kurvgeider for 3 kurver

METOS BLENDER



Rio HBB250

Tango HBH450

Fury HBH550

Tempest HBH650

Metos HB blendere har en unik bolleutforming som sikrer et glatt og jevnt resultat hver gang. Fire rustfrie kutte- og mikseblader kutter raskt is og andre ingredienser. To hastigheter og pulsfunksjon gir allsidighet og presisjon for et bredt sortiment av mat og drinkemikser. Kraftig motor med slitesterk gummi- eller helmetall kupling tilfredsstillter etterspørselen i de travleste barer. Slitesterk og stabil bolle i polycarbon med tydelige målemerker.

- Rio HBB250: 2 hastigheter, pulsfunksjon, gummikupling
- Tango HBH450: 2 hastigheter, pulsfunksjon, timer, metallkupling
- Fury HBH550: 2 hastigheter, pulsfunksjon, timer, bollesensor, metallkupling
- Tempest HBH650: 2 hastigheter, pulsfunksjon, timer, bollesensor, metallkupling

Blender	Artikkel	Bolle kapasitet	Hastighet v/50cl	Motor-kraft	Dimensjon mm	El. tilkobling
Rio HBB250	4117102	1,25 L	20 sek	½ Hp	165x203x406	230V1~ 0,45kW 6A
Tango HBH450	4117104	1,4 L	15 sek	1 Hp	165x229x432	230V1~ 0,6kW 6A
Fury HBH550	4117105	1,8 L	12 sek	3 Hp	178x203x457	230V1~ 0,88kW 10A
Tempest HBH650	4117106	1,8 L	12 sek	3 Hp	178x203x457	230V1~ 0,88kW 10A

Ekstra bolle	Artikkel	Bolle kapasitet
Rio 6126-250	4117093	1,25 L polykarbon
Tango 6126-450	4117094	1,4 L polykarbon
Tempest 6126-600	4117095	1,4 L polykarbon
Tempest/Fury 6126-650	4117096	1,8 L polykarbon

METOS SHAKER

Metos HB Shaker er et "must" for barer og iskremlarer. Kan brukes på alt fra miksing av iskaffe/iskremshakes til bar drinker samt laging av eggerøre, pannekake- og vaffelrøre. Kraftigere motor gir en hurtigere miksing enn tidligere modell. Hver motor er avbalansert individuelt for å minimere vibrasjon. Produsert for krevende bruk med forseglet, gummiert kulelager. Metos HB enheten leveres med base, en motor, spindel og rustfritt beger. Bryter med 3 hastigheter.

Shaker	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
HMD200-CE	4117090	165x172x521	230V1~0,3kW 6A
Ekstra beger 110E	4117092	1,0L rustfritt stål	

- Enkel spindel
- 3 hastigheter
- inkludert beger



METOS JUICEPRESSE

Med **Metos juicepresse** kan du lage sunne, ferske frukt- og grønnsaksjuicer til gjestene. Den er stillegående og tar ikke opp mye plass. Den er lett å rengjøre, noe som gjør den hygienisk. De indre delene er i rustfritt stål, kan tas ut og kan vaskes i oppvaskmaskin. Juicepressen har to sikkerhetsbrytere, og den starter ikke hvis lokket er av.

- effektiv separering av juice og frukt-/grønnsaksmasse
- rund mater 80 mm i diameter
- juiceskål, riveskive og presse i rustfritt stål
- automatisk utskilling av frukt-/grønnsaksmasse
- luftavkjølt motor, elektronisk hastighetsstyring
- motorkropp i polert aluminium
- to sikkerhetsbrytere og beskyttelse mot overoppheting

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Sanamat Plus	4117112	200x355x395	230V 1~ 0,3kW 6A



METOS ISKNUSER

Metos Icerobot isknuser knuser isbiter til ønsket størrelse. Utførelse i rustfritt stål. Kapasiteten er på ca. 6 kg isterninger per minutt. I leveransen inngår en GN1/3-150-kantine som rommer 3 kg.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Icerobot	4162120	245x430x490	230V1~ 0,2 kW 10A

Metos - isknuser



METOS SITRONPRESSE

Metos sitronpresse er stilren, effektiv og tåler intensiv, krevende bruk. Konstruksjonen er av anodisert aluminium. Stammens øvre del har et beskyttelseslokk av transparent plast (S40). Takket være store gummiføtter står pressen stødig på underlaget. Til serien hører S40 sitronpresse med maskin samt BK5 automatisk presser.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
S40	4117048	200x225x340	230V1~ 0,25 kW 6A
BK5	4117051	180x270x360	230V1~ 0,3 kW 6A



Metos S40 sitronpresse



Metos BK5 sitronpresse



METOS JUICEKJØLER

Metos juicekjøler serverer kald og frisk juice. Den transparente beholderen har en blanderarm, kjølemaskin og volumgradering. Beholderen som rommer 11,5 liter er tett men enkel å løsne for rengjøring. Under kranen er det et dryppbrett som kan tas ut. Utførelse i rustfritt stål. Beholder og lokk er av spesialplast. Juicekjøler har beholdere med en kapasitet på 1, 2 eller 3 liter.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
VL112, 1 beholder	4143313	190x460x670	230V1~ 0,23 kW 10A
VL223, 2 beholdere	4143338	320x460x670	230V1~ 0,38 kW 10A
VL334, 3 beholdere	4162845	480x460x670	230V1~ 0,38 kW 10A



Metos VL112- juicekjøler

METOS ISMASKINER

Metos har driftssikre **ismaskiner** for isbiter, knustis og flakis. Det finnes modeller for alle typer serverings- og produksjonsenheter. Utførelse i rustfritt stål 18/8, som er enkelt å holde rent. Som kjølemedium benyttes det miljøvennlige R404. Modellene har 3/4" vanntilkobling. Alle gulvmodeller har til og med kondensator med luftfilter som enkelt kan åpnes og rengjøres. Maskinene kan også leveres med vannkjølt kondensator, pris på forespørsel.



CB184A bordmodell



Isbitens vekt 13 gr



Korrekt utformede isbiter



Munnstykke i rustfritt stål



Smart dispenser



DSS 42 bordmodell med is dispenser



Pålitlig teknikk



Stor bingedør



Kald og tørr is



Luftfilter som kan rengjøres

Installasjonstegning se side 513.

BORDMODELLER

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Binge	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
CB 184A	4131366	21 kg/døgn	4 kg	355x404x595	3/4"	230V1~0,32 kW 10A
CB 249A	4162002	28 kg/døgn	9 kg	390x460x695	3/4"	230V1~0,37 kW 10A

BORDMODELL MED DISPENSER

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Binge	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
DSS 42	4163777	42 kg/døgn	12 kg	500x630x920	3/4"	230V1~0,45 kW 10A



Gulvmodeller CB316A, 425A

GULVMODELLER

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Binge	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
CB 316A	4131389	33 kg/døgn	16 kg	500x580x800	3/4"	230V1~0,37 kW 10A
CB 425A	4131396	46 kg/døgn	25 kg	500x580x870	3/4"	230V1~0,50 kW 10A
CB 640A	4131406	67 kg/døgn	40 kg	738x600x1030	3/4"	230V1~0,65 kW 10A
CB 955A	4162027	95 kg/døgn	55 kg	738x600x1130	3/4"	230V1~0,85 kW 10A
CB 1265A	4171656	130 kg/døgn	65 kg	840x740x1185	3/4"	230V1~1,05 kW 16A
CB 1565A	4171663	155 kg/døgn	65 kg	840x740x1185	3/4"	230V1~1,4 kW 16A
VB 250A*	4162060	105 kg/døgn	35 kg	738x600x1090	3/4"	230V1~0,85 kW 10A

* Isbitens vekt 7 g

ISKNUSINGSMASKINER, GULVMODELLER

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Binge	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
GB 902A	4162068	90 kg/døgn	20 kg	500x660x800	3/4"	230V1~0,55 kW 10A
GB 1555A	4162070	150 kg/døgn	55 kg	738x690x1130	3/4"	230V1~0,65 kW 10A

*= romtemperatur 21°C og vanntemperatur 15°C. Hvis det innkommende vannet er kaldere, øker kapasiteten.



Gulvmodeller CB640, CB955, CB1265, CB1565, GB902, GB1555

ISBITMASKINER UTEN BINGE

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
C80	4162034	90 kg/døgn	862x470x620	3/4"	230V1~0,85 kW 10A
C150	4162041	155 kg/døgn	862x555x720	3/4"	230V1~1,4 kW 16A
C300	4162059	300 kg/døgn	1250x580x848	3/4"	230V1~2,6 kW 32A
Isbit størrelse i VM-modeller er 7 gram:					
VM350	4162061	140 kg/døgn	540x544x747	3/4"	230V1~1,4 kW 16A
VM500	4162062	200 kg/døgn	770x550x805	3/4"	230V1~1,6 kW 20A
VM900	4162064	400 kg/døgn	770x550x805	3/4"	230V1~3,0 kW 32A



Isbitmaskin C80/150/300 og VM500/900-modellene plasseres over bingee

FLAKISMASKIN UTEN BINGE

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
G160A	4162008	160 kg/døgn	560x569x600	3/4"	230V1~0,65 kW 10A
G280A	4162010	280 kg/døgn	560x569x695	3/4"	230V1~1,05 kW 10A
G510A	4162012	510 kg/døgn	560x569x695	3/4"	230V1~1,7 kW 16A
G1000A	4162104	1000 kg/døgn	934x684x700	3/4"	400V3N~3,2 kW 16A



Flakismaskin G280A, G510A og G1000A-modellene plasseres over bingee

FLAKISMASKINER UTEN BINGE

Muster-modellene har effektive fordampere, som raskt kjøler ned vannet som sprayes på overflaten. Den ferdige isen er tørr og kald -8°C. Flakis passer bra for fiskerinæringen og handlere, i kjøtt- og bakeindustrien samt til delikatessmonter i butikker.

Metos	Artikkel	Kapasitet*	Dimensjon mm	Vanntilkobling	El. tilkobling
Muster 350	4162108	400 kg/døgn	900x588x705	3/4"	230V1~2,1 kW 16A
Muster 800	4162115	900 kg/døgn	1107x700x880	3/4"	400V3N~4,6 kW 16A



Muster-flakismaskin plasseres over bingee

ISBINGER

Bingen er polert ut- og innvendig rustfritt stål 18/8, isoleringstykkelse er 40–50 mm. Avløpstilkobling for smeltevannet.

Metos	Artikkel	Binge	Passer til	Dimensjon mm
B110-G160/280/510	4171890	110 kg	G160/280/500	560x815x1000/1150
B200-C80	4171896	200 kg	C80	870x790x1000/1150
B200-C150	4171889	200 kg	C150	870x790x1000/1150
B200-VM350	4171902	200 kg	VM350	870x790x1000/1150
B200-VM500/900	4171894	200 kg	VM500/900	870x790x1000/1150
B200-G160/280/510	4171893	200 kg	G160/280/500	870x790x1000/1150
B350-C150	4171898	350 kg	C150	1250x790x1000/1150
B350-C300	4171906	350 kg	C300	1250x790x1000/1150
B350-VM500/900	4171900	350 kg	VM500/900	1250x790x1000/1150
B350-G280/510	4171905	350 kg	G280/510	1250x790x1000/1150
B350-M350/600	4171908	350 kg	M350	1250x790x1000/1150
B350-M800	4171910	350 kg	M800	1250x790x1000/1150
B550VDS-G1000	4171912	550 kg	G1000	1110x1060x1670/1875



Isbinger for isbit-, isknusings- og flakis-maskiner

VOGNER FOR ISMASKINER

I leveransen inngår stativ og bingee av rustfritt stål hvor en flakismaskin plasseres. Vognen er av støtsikker plast. Store håndtak og gummihjul forenkler flytting av vognen. For smeltevannet er det en avløpskoping med stengekran.

Metos	Artikkel	Kapasitet	Passer til	Dimensjon mm
Roller Bin G160/250/500	4171985	108 kg, silo 17 kg	G160/250/500	795x970x1285
Dobbel Roller Bin C150	4171986	2x108 kg, silo 50 kg	C150	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin C300	4171988	2x108 kg, silo 50 kg	C300	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin VM500/900	4171996	2x108 kg, silo 50 kg	VM500/900	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin G250/500	4171991	2x108 kg, silo 50 kg	G250/500	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin G1000	4171992	2x108 kg, silo 50 kg	G1000	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin M350	4171994	2x108 kg, silo 50 kg	M350	1560x1060x1484
Dobbel Roller Bin M800	4171995	2x108 kg, silo 50 kg	M800	1560x1060x1484

Roller Bin-vogn for flakismaskin



*= romtemperatur 21°C og vanntemperatur 15°C. Om innkommende vann er kaldere, øker kapasiteten.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS SIS ISBINGESYSTEM



Metos SIS300

Metos SIS isbingsystem for enkel lagring og transport av produsert is. Ikke mer transportoperasjoner av is fra ditt lager. Produsert is faller rett ned i istransportvognen som er klar for distribusjon/transport til bruksstedet.

Isbinge

- polyuretanisolert for langtidslagring av is, isolasjonen reduserer issmelting
- justerbare ben i rustfritt stål
- solid og ergonomisk dørkarm
- fjærbelastet bingedør med god forsegling for sikker bruk
- lett dør i solid rotocast-plast for røff behandling

Istransportvogn

- lokk på vognen for lengre langingsperioder
- avtakbart håndtak i antiskligummi
- isolasjon og dreneringssystem for smeltet vann
- isvognen har runde hjørner inni slik at den er enkel å rengjøre
- interiør i polyetylen slik at den ikke får skaper fra isskuffer



Istransportvogn



Metos SIS700

Isbinge + transportvogn	Artikkel	Binge kapasitet	Vogn kapasitet	Dimensjons mm
SIS300	4172001	137 kg	73 kg	880x1020x1332
SIS700	4172003	318 kg	73 kg	880x1265x1802
SIS1350	4172005	613 kg	2 x 73 kg	1753x1025x1802

Ismaskin er installert i bingen. Spesifiser hvilken ismaskinmodell du ønsker ved bestilling.

Tilleggsutstyr

Istransportvogn	4172007	73 kg	ekstra vogn	636x1088x898
Bæresett til isoppbevaring	4172008	12 kg	6 bærere/sett	



Isbærer



Metos SIS1350



METOS ISBITDISPENSER

Metos isbitdispenser

En favoritt for hoteller og restauranter, serveringssteder og selvbetjening. Dispenseren produserer daglig 34 kg krystallklare superbiter og kan lagre opptil 15 kg isbiter. Utvendig er dispenseren i solid rustfritt stål og berøringsfrie dispensere er hygieniske, og de minimerer faren for krysskontaminering.

Gourmetisbiter produseres ved å sprøyte vann på en underkjølt horisontal fordampner. Mens de rene vannmolekylene danner isbiter, vasker spray i motgående retning bort frosne mineraler. Isbiten er ren, hard og kompakt uten hull, krystallklar og smelter langsomt.

Kondensatorluftstrøm foran og vedlikeholdsfri kondensator. Dispenseren er utstyrt med en enkel og pålitelig elektromekanisk kontroller. Vannsystemet er beskyttet av et patentert antioppløsningssystem. Kjølemediet er FKHK-fritt R-134a. Isdispenseren er også tilgjengelig i en vannkjølt versjon.

*= Vær oppmerksom på at produksjon av is er målt med en omgivelsestemperatur på 21 °C og vannetemperatur på 15 °C. Produksjonen kan variere basert på omgivelses- og vannetemperatur.

Metos	Artikkel	Produksjon*	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
CD40AS	4162144	34 kg	380x513x1720	230V 1~ 0,45 kW 10A

Installasjonstegning se side 514.



METOS TFW VINKJØLERE



To skap TFW 365-2S kan romme 77+77 flasker. Temperaturområde er +5 til +10 °C i ett skap og +10 til +18 °C i det andre.

TFW 375 rommer 166 flasker. Temperaturområde er +5 til +18 °C.

Metos TFW vinkjølere gir en stilig og funksjonell måte å oppbevare vin på. Temperaturene kan justeres for å passe til ulike viner.

Integrert LED-belysning og uttrekkbare trehyller for flasker. Sidene er sorte og døren er utstyrt med en kant i rustfritt stål. Dørglasset er farget for bedre bevaring av vinene. Justerbare bein. Lås for modellene TFW 365-2S og TFW 375.



TFW 160 rommer 45 flasker. Temperaturområde er +5 til +18 °C.

Metos TFW	Artikkel	Kapasitet	Hyller	Dimensjons mm	Elektrisk tilkobling
TFW 160S	4116794	45 flasker	4 hyller	595x570x820	230V1~ 0,16 kW
TFW 365-2S	4116798	77+77 flasker	14 hyller	595x680x1760	230V1~ 0,22 kW
TFW 375S	4116797	166 flasker	15 hyller	595x680x1760	230V1~ 0,22 kW

Kaffetraktere





Melitta Cafina XT-rekken av automatiske kaffemaskiner har design høyt prioritert. Hoveddelen kombinerer flott aluminium og svært slanke dimensjoner. Rene linjer, sølvdetaljer, svarte og hvite kontraster – og med to tynne lysstriper på den høydejusterbare, sinkstøpte dispenserens kan du velge den fargen du vil. LED-ene med dagslyseffekt under dispenserens setter kaffespesialitetene i rampelyset. XT-en har iøynefallende design, og et stort utvalg fristende drikker.

- Helautomatisk maskin for kaffespesialiteter
- Innovativt design
- Berøringsskjerm på 8,4 tommer
- CIP – rengjøring på stedet
- Høydejusterbar dispenser
- Profesjonell traktegruppe i rustfritt stål
- Mikrofin sil for fylldig smak
- Innovativt melkesystem med kaldt melkeskum
- Variabelt trykksystem
- Kverneskiver i verktøystål
- Automatisk kaffekvalitetssystem
- Separat damptrykk og varmt vann
- Koppvarmekapasitet på 80–120 kopper



Cafina XT4 er en helautomatisk maskin for kaffespesialiteter, til servering og selvbetjening. Den avbildede varmer også kopper og kjøler melk.

Cafina XT4 er en helautomatisk maskin for kaffespesialiteter for selvbetjening og bordsservering. Alle deler, både kaffe- og melkebaserte produkter dispenseres gjennom én tut. Separat uttak for varmt vann. Høyden på uttakstuten kan justeres for å lage plass til et høyt latte macchiato-glass på opptil 180 mm. Leveringen inkluderer én eller to beholdere til kaffebønnekverner og ett inntak som for eksempel kan brukes til malt kaffe. Den store melkekjøleren på fem liter står ved siden av koppevarmeren. Melken og kaffedysene trenger ikke fjernes i løpet av den daglige, automatiske rengjøringscyklusen.

Kapasitet per time er 100 kopper med coffee creme, 150 kopper espresso, 90 kopper cappuccino, 80 kopper kakao eller 20 liter varmt vann.



Servering	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling	Kaldt vann / tappe
Cafina XT4 1C-2G IS	4136217	300x580x710	230V1~2.8 kW 16A	15 mm 10 l / 25 mm

Alternativer og tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling	
Melkekjøler XT6 MC18	4136380	180x580x580	230V1~0,15 kW 6A	5 liter
Koppvarmer XT6 CW	4136382	300x580x580	230V1~0,3 kW 6A	80-120 kopper
Vannfilter	4136570	Filterenhet og kassett		

CAFINA XT6

- Helautomatisk maskin for kaffespesialitete
- Innovativt design
- Berørings skjerm på 8,4 tommer
- CIP – rengjøring på stedet
- Høydejusterbar dispenser
- Profesjonell traktegruppe i rustfritt stål
- Mikrofin sil for fyldig smak
- Innovativt melkesystem med kaldt melkeskum
- Variabelt trykksystem
- Kverneskiver i verktøystål
- Automatisk kaffekvalitetssystem
- Separat damptrykk og varmt vann
- Koppvarmekapasitet på 80–120 kopper



Cafina XT6 er en helautomatisk maskin for kaffespesialiteter, til servering og selvbetjening. Den avbildede varmer også kopper og kjøler melk.

Cafina XT6 er en helautomatisk maskin for kaffespesialiteter for selvbetjening og bordservering. Alle deler, både kaffe- og melkebaserte produkter dispenseres gjennom én tut. Separat uttak for varmt vann. Høyden på uttakstuten kan justeres for å lage plass til et høyt latte macchiato-glass på opptil 180 mm. Leveringen inkluderer én eller to beholdere til kaffebønnekverner og ett inntak som for eksempel kan brukes til malt originalkaffe. Den store melkekjøleren på fem liter står ved siden av koppevarmeren. Melken og kaffedysene trenger ikke fjernes i løpet av den daglige, automatiske rengjøringszyklusen.

Kapasitet per time er 150 kopper med coffee creme, 170 kopper espresso, 130 kopper cappuccino, 80 kopper kakao eller 25 liter varmt vann.



Servering	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling	Kaldt vann / tappe
Cafina XT6 1C-1G	4136202	300x580x710	230V1~2,8 kW 16A	15 mm 10 l / 25 mm
Cafina XT6 1C-2G	4136203	300x580x710	230V1~2,8 kW 16A	15 mm 10 l / 25 mm
Selvbetjening	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling	Kaldt vann / tappe
Cafina XT6 1W-1G	4136206	300x580x710	230V1~2,8 kW 16A	15 mm 10 l / 25 mm
Cafina XT6 1W-2G	4136208	300x580x710	230V1~2,8 kW 16A	15 mm 10 l / 25 mm

Alternativer og tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling	
Melkekjøler XT6 MC18	4136380	180x580x580	230V1~0,15 kW 6A	5 liter
Koppvarmer XT6 CW	4136382	300x580x580	230V1~0,3 kW 6A	80-120 kopper
Vannfilter	4136570	Filterenhet og kassett		

Installasjonstegninger side 515.



Melkekjøler A02

Koppevarmer A02

Optima komplett med melkekjøler, sjokoladedispenser og koppevarmer

- bønne til kopp-maskin for en til to porsjoner om gangen
- 8x2 programvalg (touchknapper) til ulike produkter
- parametere for hvert produkt kan programmeres på maskinen eller via PC (Coffee Creator)
- justerbart dispenserrør
- varmtvannskran
- bønnebeholder 1.3 kg
- automatisk rengjøringsprogram
- egen sjokoladedispenser



Sjokoladedispenser A02

Med daglige porsjoner på 300 - 400 kopper, er **Metos Optima** en perfekt løsning for steder med middels til høyt volum. Maskinen kan programmeres for tilberedning av alle kombinasjoner av kaffe og melk. Optima er energieffektiv og har en guidet og enkel instruks for rengjøringsprosessen.

Alle ingrediensene – kaffe, melk, melkebaserte produkter og kakao – kommer ut gjennom ett rør. Leveres med separat varmtvannskran og steamkran. Høyden på dispenserrøret kan justeres slik at det er plass til latte macchiato-glass på opptil 194 mm.

Maskinen er utstyrt med 2 kverner med tilhørende bønnebeholdere samt inntak for malt, koffeinfri kaffe. Takket være MTT Milk Tuning Technology, leveres melkebaserte drikker alltid med ønsket temperatur.

Timekapasiteten er: 240 kopper espresso, 200 kopper kaffe, 200 kopper cappuccino, 160 kopper latte macchiato, 120 kopper sjokolade og 60 liter varmtvann.

Maskin	Artikkel	Dimensjon mm	Vekt kg	El.tilkobling	Vann/avløp
Optima Platinum LM Black	P481002	324x560x814	56	230V 1N 8kW 20A	6mm/14mm
Maskinen kan også leveres i 400V/230V 3-faset versjon, spør oss om pris.					
Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm	Vekt kg	El.tilkobling	
Koppevarmer A02	P451006	215x426x584	12	230V 1N 70W	
Melkekjøler A02	P451001	215x426x584	23	230V 1N 70W	
Sjokoladedispenser A02	P451010	144x435x815	10	Tilkobling fra maskinen	
Rensetabletter	P462000	120 tabletter pr. boks			
Rensemiddel for melk	P461000	1 liter pr. flaske			

Installasjonstegninger side 515.



METOS MARKUS ESPRESSOMASKINER

Metos Markus espressomaskiner har et klassisk og elegant design. Maskinene har vanntilkobling. En høy modell beregnet for at latte-glass skal kunne settes under kaffe-gruppen. Automatisk pre-fukting fukter kaffen før trykkpumpen aktiveres.

DT1-modellen er utrustet med ett bajonettfeste, DT2-modellen med to bajonettfester, og DT3-modellen med tre bajonettfester. Alle modeller har ett varmtvannsutttak og én dampkran. DT1-modellen er også tilgjengelig med innebygd kvern. Det solide maskinhuset er i rustfritt stål. Elektronisk kontrollsystem med fire programmerbare knapper for hvert bajonettfeste. Expo Control modellen har manuell bryter i tillegg. Skumkran til cappuccino leveres som tilleggsutstyr. Koppvarmer på toppen, kan leveres med lokk. Lux-modellene har i tillegg digitalt display og to dampkrør. Plaznium-modellene leveres med små tanker til hver gruppe, noe som gjør det mulig å justere vanntemperaturen helt nøyaktig slik at den kan tilpasses enhver kaffekvalitet.

Metos	Artikkel	Tank l	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann mm
Mini Control DT1	4157620	6	460x590x530	230V1~2,77 kW 16A	12 mm
Mini Control DT1/kvern	4157622	4	460x590x630	230V1~3,13 kW 16A	12 mm
Mini Control DT2	4157624	6	460x590x530	230V1~2,78 kW 16A	12 mm
Lux Control DT2	4157696	11,5	680x590x530	400V3N~4,78 kW 10A	12 mm
Lux Control DT3	4157698	17,5	980x590x530	400V3N~6,0 kW 10A	12 mm
Plaznium DT2	4157702	11,5	680x590x530	400V3N~4,5 kW 10A	12 mm

* OBS 3-fasede maskiner leveres kun i 400 volt

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Cappuccino skumkran	4157653	
Stativ med skuff	4157660	290x515x105
DT1 stativ med en skuff	4157661	410x515x105
DT2 stativ med en skuff	4157662	700x515x105
Lokk Hot Cup Mini	4157704	h=300
Lokk Hot Cup 2GR	4157705	h=300
Lokk Hot Cup 3GR	4157706	h=300



Stativ med en skuff DT1



Markus Mini Control DT1 med kvern



Markus Mini Control DT2

METOS-KVERNER

For kverning av espresso kaffebønner. Metos Expobar kverner i en beholder på 0,6 kg. Metos Tranquillo kverner i porsjener. Begge modellene har justerbare porsjonsstørrelser på 5-12 gr. Bønneholderen er i transparent røykfarget plast, kvernhuset er i pulverlakkert stål. Magnum kaffekvern fra Cimbali, er en solid halvautomatisk kaffekvern. Justerbar porsjonsstørrelse på 5-9 gr. Konstruksjon i aluminium, bønneholder i transparent plastikk. Teleskopisk vertikal stamper.

Espressokvern	Artikkel	Bønneholder kg	Dimensjon mm	El. tilkobling
Metos Magnum	4147704	1,6	220x360x620	230V1~0,3 kW 10A
Metos Expobar	4157655	2	210x355x630	230V1~0,45 kW 6A
Metos Tranquillo	4157657	0,5	140x280x380	230V1~0,29 kW 6A



Espressokvern
Metos Magnum



Espressokvern Metos Expobar



Espressokvern Metos Tranquillo



Markus Lux Control DT2



Markus Plaznium DT2 med Hot Cup-lokk

METOS TERMOS KAFFEMASKINER

Metos CBS termos kaffemaskiner gir fleksibilitet for små og mellomstore arenaer som kafeer og lobbyer. På grunn av den kompakte størrelsen er den et perfekt valg på steder med begrenset plass.

God smak med ett trykk? Tydelig berøringsskjerm og brukervennlig program gjør kaffebrygging til en ukomplisert affære. Ikonene på berøringsskjermen viser gjenværende filtreringsrid, temperatur og mengde kaffe. Du kan raskt og enkelt legge inn eller finne favorittkaffen din, eller bruk et minnekort til å linke og dele informasjon med andre enheter (valgfritt).

GR-kverner

Med GR-kvernen kan du kverne nøyaktig den mengden du trenger. Kraftig motor og grove blader produserer konsekvent kvalitet hver gang. Kvern direkte i filtertrakten gjør kaffekverningen rask og enkel.

GR12-kverner har én bønnebeholder på 6,8 k og to justerbare porsjonsstørrelser. GR22-kverner har to bønnebeholdere på 2,3 kg, hver med to justerbare porsjonsstørrelser. Beholderne kan enkelt fjernes.

- Berøringsskjerm for rask tilgang og enkel bruk
- Traktesyklusen stopper hvis dryppstoppfilteret fjernes
- Kombinasjonen av rustfritt stål og svart plast skaper et stilig utseende
- Rammen i rustfritt stål tåler mye bruk og er enkel å holde ren



CBS-2141-XTS er utstyrt med en termos enhet og CBS-2142-XTS har to. Termosene bestilles separat.

Metos	Artikkel	Kapasitet l/t	Filtreringstid	Dimensjon mm	Kaldtvannstilkobling	Elektrisk tilkobling
CBS-2141-XTS	4157810	22	5,5 min.	290x520x870	R3/4"	230V1~ 2,8 kW 16A
CBS-2142-XTS	4157812	44	5,5 min.	500x520x870	R3/4"	400V3~ 5,6 kW 16A

Metos	Artikkel	Kapasitet kg	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Kvern GR 12	4163150	6,8	229x406x711	230V1~ 0,5 kW 6A
Kvern GR 22	4163152	å 2,3	229x406x711	230V1~ 0,5 kW 6A

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Termos Luxus L3D-10	4157815	205x230x550
Kaffefilter	4157822	
Filtrerpapir 127/330 F002	4157820	



Flyttbar, rustfritt stål L3D termos-enheten holder kaffen varm, fersk og rik på aroma.



GR-12 har to justerbare porsjonsstørrelser.



GR-22 har to beholdere som kan fylles med ulike bønner.

METOS COMBI URNETRAKTERE

I **Metos Combine kaffemaskinlinje** finnes det både bord- og veggmodeller, med varmtvannsuttak og kaffebeholdere med doseringskraner på begge sider. Trakterne styres enkelt fra kontrollpanelet som har en tydelig LC-skjerm. Bryggmengden kan etter behov programmeres enten i litervolum eller i antall kaffekopper. Traktevolum og kaffebruk kan overvåkes og kontrolleres med telleapparater.

Avkalkningsprosessens indikator stilles inn i forhold til vannets hardhet. Kontinuerlig tilførsel av kaldt vann til varmtvannsenheten sikrer at bare friskt og kaldt vann brukes til traktning og at traktetemperaturen ikke overskrider 96°C.



Metos CB 2x10

Combi-modellen for benk med én beholder er utstyrt med en varmtvannsenhet, en elektrisk oppvarmet beholder, dryppbrett, filterholder og kaffeblender med lokk. Skal beholderen plasseres til venstre for trakteren, merkes modellen med L, og skal beholderen plasseres til høyre for trakteren, merkes den med R.

Combi-modellen for benk med to beholdere er utstyrt med en varmtvannsenhet, to elektrisk oppvarmete beholdere, dryppbrett, filterholder og kaffeblender med lokk.

Traktere med varmtvannsbeholder (W) er utstyrt med en dryppfri kran. Du kan hente 1,8 liter varmt vann per tapping. DW-modeller leveres med dryppfrie kraner for kaffe og varmt vann på begge sider.

Støpslene til de elektrisk oppvarmete beholderne kobles til strømuttakene på begge sider av trakteren. Beholderne har et måleglass som viser resterende kaffemengde.

Trakterne har høy brukersikkerhet. Alle modeller har påfyllingsrør, og buffémodellen har i tillegg beholderføler. Trakteprosessen starter bare hvis beholderen og påfyllingsrøret er riktig plassert. Trakteenheter er utstyrt med sikre, vanntette stikkontakter forbeholdere.



Metos CB 1x10 WL

Metos CB 1x10 R

Bordmodeller med en beholder, R=til høyre for søylen, L=til venstre for søylen.

Produkt	Artikkel	Beholdere/l	Kapasitet l/t	Kapasitet kopper/t	Varmt vann l/t	Dimensjon mm	El.tilkobling	Vann
CB 1x5R	4170530	5	30	240	-	530x465x695	230V 1~ 3,2 kW 16 A	3/4"
CB 1x10R	4170532	10	60	480	-	599x465x785	400V 3N~ 6,2 kW 10 A	3/4"
CB 1x20R	4170534	20	90	720	-	653x500x890	400V 3N~ 9,2 kW 16 A	3/4"
CB 1x5L	4170540	5	30	240	-	530x465x695	230V 1~ 3,2 kW 16 A	3/4"
CB 1x10L	4170542	10	60	480	-	599x465x785	400V 3N~ 6,2 kW 10 A	3/4"
CB 1x20L	4170544	20	90	720	-	653x500x890	400V 3N~ 9,2 kW 16 A	3/4"

Bordmodeller med en beholder og kranen for varmt vann, R=til høyre, L=til venstre for søylen

CB 1x5WR	4170550	5	30	240	22	530x465x695	400V 3N~ 5,4 kW 10 A	3/4"
CB 1x10WR	4170552	10	60	480	22	599x465x785	400V 3N~ 8,4 kW 16 A	3/4"
CB 1x20WR	4170554	20	90	720	22	653x500x890	400V 3N~ 11,4 kW 16 A	3/4"
CB 1x5WL	4170560	5	30	240	22	530x465x695	400V 3N~ 5,4 kW 10 A	3/4"
CB 1x10WL	4170562	10	60	480	22	599x465x785	400V 3N~ 8,4 kW 16 A	3/4"
CB 1x20WL	4170564	20	90	720	22	653x500x890	400V 3N~ 11,4 kW 16 A	3/4"

Bordmodeller med to beholdere

CB 2x5	4170500	5+5	30	240	-	770x465x695	230V 1~ 3,2 kW 16 A	3/4"
CB 2x10	4170502	10+10	60	480	-	907x465x785	400V 3N~ 6,2 kW 10 A	3/4"
CB 2x20	4170504	20+20	90	720	-	1015x500x890	400V 3N~ 9,2 kW 16 A	3/4"

Bordmodeller med to beholdere og kranen for varmt vann

CB 2x5W	4170510	5+5	30	240	22	770x465x695	400V 3N~ 5,4 kW 10 A	3/4"
CB 2x10W	4170512	10+10	60	480	22	907x465x785	400V 3N~ 8,4 kW 16 A	3/4"
CB 2x20W	4170514	20+20	90	720	22	1015x500x890	400V 3N~ 11,4 kW 16 A	3/4"

Bordmodeller med to beholdere og kranen for varmt vann, kraner på begge sider av beholderen

CB 2x5DW	4170520	5+5	30	240	22	770x605x695	400V 3N~ 5,4 kW 10 A	3/4"
CB 2x10DW	4170522	10+10	60	480	22	907x605x785	400V 3N~ 8,4 kW 16 A	3/4"

Vannfilter 4136570 Filterenhet og patron

Installasjonsteigning se side 516.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS COMBI VEGGMODELLER

Veggmonterte Combiline trakter består av trakteenheter med de samme egenskapene som bordmodellene. Beholdere kan velges fra sortimentet nedenfor. Kaffe traktes i beholdere som står på en vogn. Ved hjelp av vognen transporterer man kaffe til serveringslinjen eller andre steder hvor kaffe serveres.

Beholderne er av rustfritt stål (CrNi 18/9) og er sømløst sveiset. Det innbygde målglasset er svært bra beskyttet og utstyrt med et reserveglass. Den dryppfrie kranen blir ikke varm og kan tas av for rengjøring. Lokket til beholderen er isolert, og beholdere samt lokk kan stables. Beholderne har gripevennlige håndtak. Beholderne leveres i 5, 10 og 20 liter, med en eller to kraner, isolert eller elektrisk oppvarmet.

Filtreringsenheten har et kjegleformet innlegg, integrert håndtak og vannfordeler i lokket. Filterholderen er av et lett syntetisk materiale og er godt isolert. Den er derfor lett å arbeide med.



Metos CB veggmontert trakter (beholder og JR-vogn er tilbehør)

Til venstre kaffefilter, kaffeblender og CN-beholder. Til høyre vannpåfyllingsrør og tefilter for te og CN-beholder



Metos JR-vogn. Brett og skuffer er tilleggsutstyr.

Veggmodeller

Produkt	Artikkel	Beholdere	Kapasitet l/t	Kapasitet kopper/t	Varmt vann l/t	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann
CB 5	4170570	5	30	240	-	235x345x707	230V 1~ 3,2 kW 16 A	3/4"
CB 10	4170572	10	60	480	-	235x345x799	400V 3N~ 6,2 kW 10 A	3/4"
CB 20	4170574	20	90	720	-	235x345x901	400V 3N~ 9,2 kW 16 A	3/4"

Veggmodeller med kran for varmt vann

CB 5W	4170580	5	30	240	22	239x489x707	400V 3N~ 5,4 kW 10 A	3/4"
CB 10W	4170582	10	60	480	22	239x489x799	400V 3N~ 8,4 kW 16 A	3/4"
CB 20W	4170584	20	90	720	22	239x489x901	400V 3N~ 11,4 kW 16 A	3/4"

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



TILLEGGSUTSTYR

Filter	Artikkel
Beholder CN5e/i	4170620
Beholder CN10e/i	4170622
Beholder CN20e/i	4170624
Blender	
Beholder CN5e/i	4170630
Beholder CN10e/i	4170632
Beholder CN20e/i	4170634
Tefilter	
Beholder CN5e/i	4170640
Beholder CN10e/i	4170642
Beholder CN20e/i	4170644
Påfyllrør	
Beholder CN5e/i	4170650
Beholder CN10e/i	4170652
Beholder CN20e/i	4170654
Filterpapir 500 st	
Beholder CN5e/i	4130811
Beholder CN10e/i	4130829
Beholder CN20e/i	4130836

Elektrisk oppvarmet beholdere

	Artikkel	Beholdere	Dimensjon	El. tilkobling
CN5e	4170600	5	Ø 237x406	230V 1~0,035 kW 6 A
CN10e	4170602	10	Ø 307x427	230V 1~0,070 kW 6 A
CN20e	4170604	20	Ø 355x515	230V 1~0,070 kW 6 A

Isolerte beholdere

CN5i	4170610	5	Ø 237x406
CN10i	4170612	10	Ø 307x427
CN20i	4170614	20	Ø 355x515

METOS KOLBE- OG TERMOSTRAKTERE



Med **Metos M-serien** kan du enkelt og rask trakte kaffe. På få minutter har du nytraktet kaffe klar til servering. Maskinene er enkle i bruk, driftssikre og sørger for at du alltid har god, varm kaffe klar til dine gjester. Kaffen kan traktes i glasskolbe, termoskanner eller termosbeholdere. Millennium-serien tilfredsstill alle dagens krav til kaffebrugging. Stilig design og stor variasjon i utvalget gjør at du alltid finner en maskin som tilfredsstill akkurat dine behov.

- Trakteprosessen stoppes dersom glasskolben tas bort fra filterholderen før den er ferdig
- Dryppplås på filterholderen hindrer at kaffe drypper på varmeplaten når glasskolben tas bort
- Trykkbrytere på betjeningspanelet gjør bruken enkel og behagelig
- Termostat-kontrollerte varmeplater sørger for at kaffen holder optimal temperatur uansett volum
- Teflonbelagte varmeplater gjør renholdet enkelt
- Overopphetningsbryter kan tilbakestilles fra utsiden av maskinen
- Audiovisuelt signal varsler at trakteprosessen er ferdig
- Semiautomatiske traktere har påfylling i front – svært praktisk !
- Traktemengden i de automatiske maskinene kan programmeres med kun ett trykk på panelet
- Programmerbart varsel for avkalkningsbehov
- Stålramme kledd med krom-nikkel stål, betjeningspanel plassert i front på maskinen
- Ekstraheringsfunksjon på automatiske modeller bringer frem de aller beste aromaene fra kaffen
- Alle Millennium maskiner har det sikre frisk-vann-gjennomstrømnings-prinsippet med elektronisk kontroll

METOS M100 OG M200

Den halvautomatiske M100-maskinen har manuell vannpåfylling på toppen i fronten av maskinen. Den automatiske M200 har automatisk vannpåfylling og kobles til vannettet via en tilkoblingslange som følger med maskinen. Begge modellene har en filterholder og to teflonbelagte varmeplater. Kapasiteten er på 18 liter (144 kopper) kaffe per time, en glasskolbe (1,8 l) fylles på 6 minutter. Traktemengden på den automatiske M200 kan programmeres etter antall ønskede kopper. Leveringen inkluderer to glasskolber, en filterholder og et målebeger for kaffe.

Metos	Artikkel	Kap. l/t	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	-
M 200	4157200	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	3/4"



Metos M22

METOS VARMEPLATER

M21 og M22 er varmeplater for å holde serveringklare kolber varme og klare til servering. M21 modellen har en og M22 modellen har to teflonbelagte varmeplater.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
M21	4157160	205x200x75	230V 1~ 0,07 kW 6A
M22	4157162	205x380x75	230V 1~ 0,14 kW 6A



Metos M100



METOS MT100 OG MT200 & MT100V OG MT200V



Metos MT100
(leveres uten termos)

Metos MT100 og MT200 kaffemaskiner trakter rett i termos. Den halvautomatiske MT100 har en manuell vannpåfylling på toppen i fronten av maskinen, og den automatiske MT200 har automatisk vannpåfylling og kobles til vannettet via en tilkoblingslange som følger med trakteren. Begge modellene har en filterholder. Kapasiteten er på 18 liter (144 kopper) pr time, en termos (2,2 l) fylles på 7,5 minutter. Traktemengden på den automatiske MT200 kan programmeres etter antall ønskede kopper. Leveransen inkluderer en filterholder og et måleglass for kaffe. Termos (ikke inkludert) bestilles fra vårt sortiment etter behov og funksjon.

MT100v og MT200v har regulerbar topp, og kan brukes sammen med 2,4 ltr. termos.

Metos	Artikkel	Kap. l/t	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann
MT 100	4157111	18	205x380x595	230V 1~ 2,10 kW 10A	-
MT 200	4157211	18	205x380x595	230V 1~ 2,10 kW 10A	3/4"
MT100v	4157110	18	205x380x545/655	230V 1~ 2,10 kW 10A	-
MT200v	4157210	18	205x380x545/655	230V 1~ 2,10 kW 10A	3/4"

METOS X100 OG XT100 KAFFEMASKINER

Metos X100 er en sikker basismodell med manuell vannfylling. Den leveres med en trakteenhet og to varmeplater. XT100 er en termosmodell med én varmeplate. De ligner M-serien, men har et mekanisk kontrollsystem. Traktekapasiteten er en kanne på 5-6 minutter, 18 l per time. Det er mulig å trakte både hel og halv kanne. Trakteren leveres med en kanne og en filterholder.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling	Kapasitet l/t
X100	4157380	190x370x433	230V 1~ 2,25 kW 10A	18
XT100	4157385	190x370x477	230V 1~ 2,25 kW 10A	18



Metos X100

Metos XT100



METOS KAFFEVOGN

En varm kopp kaffe eller te bedrer pausens kvalitet. I Metos brede vognsortiment inngår også en allsidig og praktisk spesialvogn for servering i kafferpauser.

Vognen er ergonomisk utformet, helt i rustfritt stål 18/9 og den er enkel å holde ren. Vognen har hjul som er 125 mm i diameter, to av dem har brems. Kaffebeholderne settes inn i slingrekanter opp på vognen. Vognen kan plasseres ved siden av en kaffetrakter slik at tunge løft unngås. Det brede sortimentet av tilleggsutstyr gjør at vognene tilpasses etter behov.

Metos Combi-kaffeserveringsvogn

Metos Combi-kaffeserveringsvogn har en fastsettningskrok for beholderne samt spillbrett under tappekranene. Under hyllen er det et skap med fire par geiderskinner, det er dekt fra tre sider. Som ekstrautstyr finnes klaffebord som kan forvandle vognen til en buffet-serveringsvogn, samt skuffer og rustfrie brett.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Beholdere*
JR-serveringsvogn	4171467	460x620x1040	1x10L
Tilleggsutstyr			
JR skuff	4171494		
JR dryppbrett	4171511	330x395x15	
JR klaffebord	4171529		

* Ekstra tilbehør inngår ikke i leveransen

TILBEHØR



Glasskolbe 1,8 l



Uknuselig kanne
1,8 l



Kanne i rustfritt
stål 1,8 l



Mikrofilter



Filterholder til kaffe



Termoskanne SS 2 l



Termos 2,1 l



Termos 2,4 l med
tappekran og ekstra
måleglass og
rengjøringsbørste

Tilbehør	Artikkel
Glasskolbe 1,8 l	4102074
Uknuselig kanne 1,8 l	4000001
Kanne i rustfritt stål 1,8 l	4130868
Filterholder, M serien	4157165
Filterholder, A serien	4103631
Filterholder, E serien	4157171
Filterpapir 1000 stk	4103166
Microfilter M serien	4157169
Termos 2,1 l	4126574
Termos med tappekran 2,4 l	4157318
Termoskanne SS 2 l	4126579
Buffet enhet	4126577
Coffex vaskepulver 0,8 kg	4136050



Papirfilter



Buffet enhet

METOS VANNKOKERE

Metos WKT 3n HA er en benkmontert, manuell vannkoker. Metos WKT 3n VA har automatisk påfylling. Volum er 2 liter eller ca. 16 kopper. Oppvarmingstiden er ca 8 minutter og holder en temperatur på 96°C.



Metos WKT 3



Metos WKT-D10

Metos	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann-tilkobling
WKT 3n HA	4163077	21 l/t	215x280x445	230V1~2,1kW 10A	-
WKT 3n VA	4163078	21 l/t	215x280x445	230V1~2,1kW 10A	3/4"

Metos WKT-D 5n HA og 10n HA er benkmonterte, manuelt påfylte, isolerte vannkokere. Volum på 5 og 10 liter hver for seg. Termostatisk justerbar temperatur opptil 97°C. Oppvarmingstid 20 - 97°C for WKT-D5 ca. 10 min og for WKT-D10 ca. 20 min. Tappekranen har måleglass som viser tankvolum.

Metos	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann-tilkobling
WKT-D 5n HA	4163053	30 l/t	Ø237x406	230V1~3,2kW 16A	-
WKT-D 10n HA	4163055	30 l/t	Ø307x427	230V1~3,2kW 16A	-

Metos WKI varmere er vegg-monterte vannvarmere. Temperaturen justeres ved hjelp av en termostat på opptil 97°C. Avtappingkran med svingarm. Automatisk påfylling kan stenges for trakteperioden. En ekstra avtappingsarm og varmtvannkran kan leveres som ekstrautstyr.



Metos WKI

Metos	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling	Vann/avløps-tilkobling
WKI 10n	4163086	30 l/t	Ø224x520	230V1~3,2 kW 16A	3/4"/1/2"
WKI 20n3	4163093	30 l/t	Ø304x585	230V1~3,2 kW 16A	3/4"/1/2"
WKI 20n6	4163103	60 l/t	Ø304x585	400V3N~6,6 kW 10A	3/4"/1/2"
WKI 40n	4163121	90 l/t	Ø388x685	400V3N~9,6 kW 16A	3/4"/1/2"
WKI 60n	4163128	90 l/t	Ø388x855	400V3N~9,6 kW 16A	3/4"/1/2"
WKI 80n	4163131	180 l/t	Ø445x891	400V3N~19,2 kW 32A	3/4"/1/2"

Tilbehør	Artikkel
Tappekran og vriarm venstre	4163135
Tappekran og vriarm høyre	4163136
Tappekran og 2 stk svingbare armer	4163137
Tappekran isteden for svingbar arm	4163138

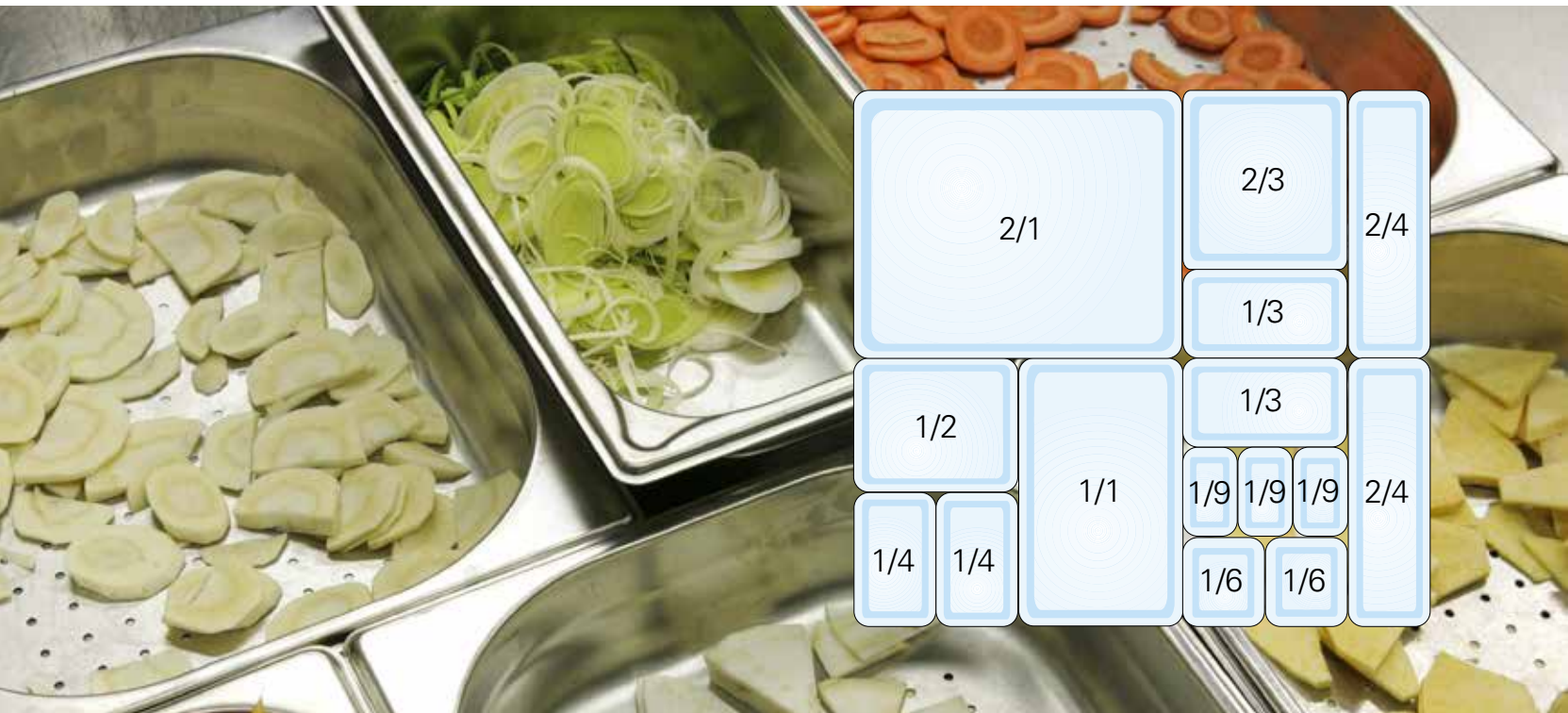
Allt utstyr kan også leveres i 230V.

GN-kantiner og mattransport





METOS RUSTFRIE GN KANTINER



Metos GN-kantiner er produsert av robust rustfritt stål (18/8) som er lett å rengjøre. Sortimentet dekker alle størrelser som brukes i et kjøkken. De finnes også perforerte og med håndtak. GN - kantiner i plast og rustfritt stål kan kombineres, alle lokk kan med andre ord skiftes. Metos GN-kantiner passer i alle Metos-innredninger. KS = med håndtak, R = perforerte.

- Stilren og holdbar
- Runde former
- Ved tilberedning, transport og servering



Metos	Artikkel	Dimensjon/Volum
GN 2/1-20	4255031	650x530 mm/ 4,5 liter
GN 2/3-20	4255067	325x354 mm/ 1,25 liter
GN 2/3-40	4255069	3 liter
GN 2/3-65	4255071	5,25 liter
GN 2/3-100	4255073	8 liter
GN 2/3-150	4255075	11,5 liter
GN 1/1-20	4255002	325x530 mm/ 1,9 liter
GN 1/1-40	4255004	4,5 liter
GN 1/1-65	4255001	7,4 liter
GN 1/1-100	4255009	12,6 liter
GN 1/1-150	4255010	18 liter
GN 1/1-200	4255012	25 liter
GN 1/2-20	4255018	325x265 mm/ 0,85 liter
GN 1/2-40	4255024	1,75 liter
GN 1/2-65	4255020	3,5 liter
GN 1/2-100	4255025	5,5 liter
GN 1/2-150	4255027	8,5 liter
GN 1/2-200	4255028	11 liter
GN 1/3-40	4255081	325x176 mm/ 1,5 liter
GN 1/3-65	4255083	2,25 liter
GN 1/3-100	4255030	3,5 liter
GN 1/3-150	4255087	5,5 liter
GN 1/3-200	4255089	7,25 liter
GN 1/4-65	4255045	265x162 mm/ 1,5 liter
GN 1/4-100	4255047	2,5 liter
GN 1/4-150	4255049	3,75 liter
GN 1/4-200	4255051	5,25 liter
GN 2/4-65	4255037	530x162 mm/ 3,5 liter
GN 2/4-100	4255039	5,5 liter
GN 1/6-65	4255091	176x162 mm/ 1 liter
GN 1/6-100	4255093	1,5 liter
GN 1/6-150	4255095	2,25 liter
GN 1/6-200	4255097	3 liter
GN 1/9-65	4255099	176x108 mm/ 0,5 liter
GN 1/9-100	4255100	0,8 liter

METOS GN-KANTINER I RUSTFRITT STÅL



Lokk med runde hjørner til normale kantiner og kantiner med håndtak		Artikkel
GN 1/1 lokk		4255200
GN 1/1 henglset lokk		4119141
GN 1/3 lokk		4255209



Perforert		Artikkel
GN 1/1-65 R		4255135
GN 1/1-100 R		4255137
GN 1/1-150 R		4255139
GN 1/2-65 R		4255143
GN 1/2-100 R		4255145
GN 1/2-150 R		4255147



Håndtak		Artikkel
GN 1/1-65 KS		4255105
GN 1/1-100 KS		4255107
GN 1/2-65 KS		4255111
GN 1/2-100 KS		4255113
GN 1/2-150 KS		4255115
GN 1/2-200 KS		4255117
GN 1/3-100 KS		4255125
GN 1/3-150 KS		4255127
GN 1/3-200 KS		4255129



Lokk med firkantede hjørner til normale kantiner uten håndtak		Artikkel
GN 2/3 lokk		4255215
GN 1/2 lokk		4255205
GN 1/4 lokk		4255207
GN 1/6 lokk		4255211
GN 1/9 lokk		4255213
GN 2/4 lokk		4255206



Rist		Artikkel
GN 2/1		4242002
GN 1/1		4242001



Alum. kantiner		Artikkel
GN 2/1-40 alum. kantine		4198018
GN 1/1-40 alum. kantine		4100216
GN 2/1, langs. nedbrett		3490681
GN 1/1, langs. nedbrett		3035668
GN1/1 baguetteplate		4131188
GN 2/3 bakeplate		4198016



Lufttette lokk		Artikkel
GN 1/1 lokk med forsegling		4255220
GN 1/2 lokk med forsegling		4255225
GN 1/3 lokk med forsegling		4255230
GN 1/4 lokk med forsegling		4255235
GN 1/6 lokk med forsegling		4255233

Temperaturområde for lokk med forsegling
-40 °C...+180 °C



Perforert plate		Artikkel
GN1/1		2026179
GN1/2		2026180
GN1/4		4204968

METOS GN PLASTKANTINER

Metos	Artikkel
GN 1/1-65, plast	4181245
GN 1/1-100, plast	4181252
GN 1/1-150, plast	4181277
GN 1/1-200, plast	4181284
GN 1/2-65, plast	4181291
GN 1/2-100, plast	4181301
GN 1/2-150, plast	4181319
GN 1/2-200, plast	4181326
GN 1/3-65, plast	4181333
GN 1/3-100, plast	4181358
GN 1/3-150, plast	4181365
GN 1/3-200, plast	4181372
GN 1/4-65, plast	4181397
GN 1/4-100, plast	4181407
GN 1/4-150, plast	4181414
GN 2/4-65, plast	4181480
GN 2/4-100, plast	4181481
GN 1/6-65, plast	4181421
GN 1/6-100, plast	4181439
GN 1/6-150, plast	4181446

Metos	Artikkel
GN 1/9-65, plast	4181453
GN 1/9-100, plast	4181478
GN 1/1 lokk, plast	4181485
GN 1/2 lokk, plast	4181492
GN 1/3 lokk, plast	4181502
GN 1/4 lokk, plast	4181527
GN 2/4 lokk, plast	4181550
GN 1/6 lokk, plast	4181534
GN 1/9 lokk, plast	4181541
GN 1/1 lokk, uttak for øse	4181559
GN 1/2 lokk, uttak for øse	4181566
GN 1/3 lokk, uttak for øse	4181573
GN 1/4 lokk, uttak for øse	4181598
GN 1/6 lokk, uttak for øse	4181608
GN 1/1 bunnplate	4182658
GN 1/2 bunnplate	4182697
GN 1/6 bunnplate	4182672
GN 1/1 deksel, 1 endeåpning	4204005
GN 1/1 deksel, 2 endeåpninger	4204012
GN 1/2 deksel, 1 endeåpning	4204037



Metos GN plastkantiner er elegante til servering og effektiv til oppbevaring. Støtsikker, transparent plast. Temperaturområde -40°C ...+100°C. Alle lokk passer Metos rustfrie kantiner. Gradering på side.



GN1/1 deksel med 2 endeåpninger

EMALJERTE METOS GN-KANTINER

Granittemaljert belegg

- godt stekeresultat, stekes også på undersiden
- lett å gjøre rent, tåler oppvaskmaskin
- for mat og bakeriprodukter



Metos

Metos	Artikkel
Granittemaljert GN 2/1 20 mm	4222020
Granittemaljert GN 2/1 40 mm	4222021
Granittemaljert GN 2/1 60 mm	4222022
Granittemaljert GN 1/1 20 mm	4154851
Granittemaljert GN 1/1 40 mm	4154869
Granittemaljert GN 1/1 60 mm	4154876
Granittemaljert GN 1/2 20 mm	4193804
Granittemaljert GN 1/2 40 mm	4193794
Granittemaljert GN 1/2 65 mm	4193787

Kantinene er produsert i lett aluminium for enkel håndtering. Rask og jevn varming bevarer matens saftighet. Størrelser GN1/1 (530 x 325 mm), GN1/2 (325 x 265 mm), GN1/3 (325 x 176 mm), GN2/3 (354 x 325 mm).

Hardt og slitesterkt Eterna -belegg (inneholder titan):

- steker og koker uten søl
- miljøvennlige materialer
- enkel å gjøre ren, kan vaskes i oppvaskmaskin (ikke granulvask)
- varmebestandige 280°C



Non-stick belagte GN kaminer

Non-stick belagte GN kaminer	Artikkel
GN 1/1-20 non-stick belagt	4100435
GN 1/1-40 non-stick belagt	4100436
GN 1/1-60 non-stick belagt	4100437
GN 1/2-20 non-stick belagt	4100447
GN 1/2-40 non-stick belagt	4100448
GN 1/2-60 non-stick belagt	4100449
GN 1/3-20 non-stick belagt	4100420
GN 1/3-40 non-stick belagt	4100421
GN 1/3-60 non-stick belagt	4100422
GN 2/3-20 non-stick belagt	4100438
GN 2/3-40 non-stick belagt	4100439
GN 2/3-60 non-stick belagt	4100442
Stekebrett 1/1	4100440

SAFE HOT TRANSPORTKJELER



Safe Hot 10



Safe Hot 20

Safe Hot transportkjeler er laget i rustfritt stål, og er tiltenkt brukt ved transportering av varm og kald mat. Doble vegger sørger for god isolering slik at temperaturen vedlikeholdes i mange timer. Den sømløse indre kjelen er lett å rengjøre. Safe Hot-kjeler finnes i to størrelser: 10 og 20 liter.

Lokket har seks låsekroker og silikonpakning. I midten av lokket er det en ventil som kan fjerne vakuüm som oppstår når maten er varm. Hvis ikke ville lokket blitt nesten umulig å åpne. Kjelen har to håndtak og lokket har ett. I bunnen av kjelen er det en gummiring som absorberer støy og hindrer at kjelen sklir. Kjelen kan stables.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
Safe Hot 10	2024038	Ø320x170	10
Safe Hot 20	2024040	Ø320x310	20



METOS TRANSPORTTRALLE FOR MATLEVERING

Metos Deliver er en nøytral transporttralle med tykk polyuretanisolasjon. Metos Deliver er laget av hygienisk, lett plast og er egnet for levering av varme og kalde produkter. Solid lås og forsegling sikrer riktig temperatur i timevis.

Takket være et plugget ventilasjonshull i døren, er den enkel å åpne. Avrundede håndtak gjør trallen lett å manøvrere. Utvendig foring i polyetylen og polyetylenskum som isolasjon. Metos Deliver tåler oppvaskmaskin.

- JW-DOW: to kamre 5xGN1/1-65 + 5xGN1/1-65
- JW-TWO: to separate bokser 6xGN1/1-65 + 6xGN1/1-65 tralle med hjul
- dobbel skallstruktur
- egnet for GN1/1-, GN1/2- og GN1/3-beholdere
- tykke polyuretanvegger
- solid lås, døren kan åpnes 180°
- dørpakninger (enkle å bytte)
- fire hjul Ø 125 mm, to kan låses
- fenderlist nederst
- vekt JW-DOW 30 kg / JW-TWO 39 kg
- klips med navnelapp på dører

Temperaturstabil ved lagring:

Ved start:	1h	2h	3h	4h
80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
0°C	2°C	4°C	5°C	6°C



Metos Deliver JW-DOW

Metos Deliver JW-TWO

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
Deliver JW-DOW	4133258	508x700x1200	10 GN1/1-65
Deliver JW-TWO	4133257	530x710x1470	12 GN1/1-65

METOS THERMOBOX TRANSPORTTRALLE



Metos Thermobox transporttralle er utstyrt med elektrisk temperaturkontrollsystem som opprettholder ønsket temperatur. Sømløs polyuretanisolasjon forhindrer varmetap og reduserer energiforbruket. Avrundede skinner i rustfritt stål og sømløse innvendig isolasjon gjør trallen lett å rengjøre.

Døren åpnes 270 grader og låsen eller håndtaket kan åpnes enkelt med én hånd. Et hevbart sokkelelement (tilleggsutstyr), øker arbeidshøyden og kan utstyres med en nøytral skuff. Et Brettstativ kan monteres på siden av trallen er også tilgjengelig (tilleggsutstyr).

- Utvendig overflate i solid fibreglass. Fargealternativer: blå rød, svart grønn, grå, gul, rustfritt stål.
- Innvendige overflater er i rustfritt stål. Sømløs design gjør rengjøring enkelt.
- Avrundende og solide skinner i rustfritt stål
- Injeksjonsstøpt polyuretanisolasjon. Isolasjonstykkelse: 32–85 mm.
- Døren er belagt med rustfritt stål på innsiden og fibreglass på utsiden. Fargen på fibreglasset matcher sidene på trallen.
- Fenderlist rustfritt stål med ikke-merket PVC-plast.
- Hjul av varmforsinket stål belagt med 125, 160 or 200 mm gummi der to er faste og to kan låses. Sentralbrems er et alternativ.
- IP44, CE-godkjent.
- Alternativer: kompressorkjøling, resirkuleringsvifte, osv.

For mer informasjon om Thermobox traller ta kontakt med vår salgsavdeling, tlf. 92 42 88 60.

METOS BLACKBOX GN1/2 OG GN1/1



GN kantiner løftes enkelt opp fra Metos Blackbox GN1/1, det er god plass til hendene, ingen ekstra verktøy nødvendig!

Metos Blackbox av skummet polypropylen (EPP) ble introdusert på markedet for noen år siden. Boksene ble raskt en favoritt på kjøkkenet. Materialeegenskapene gjør bruken av dem allsidig. EPP:s isoleringsevne er utmerket og derfor passer den godt til transport og oppbevaring av både varm og kald mat. Andre gode egenskaper er at den er lett, støtsikker og enkel å rengjøre.



Utbyttbare håndtak og reimer



loLiving



Se s. 27.

Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.

Blackbox åpnes kun ovenfra men det finnes godt med plass for hendene når kantine skal tas ut. Ved kjøletransport finnes det et ekstra lokk for å holde på kulden (tilleggsutstyr).

Metos loLiving T sensor for kontinuerlig, automatisk måling av temperatur i matvarer som er pakket i isolerte transportkasser. Målehodet plasseres mellom pakkene og måler i intervaller bestemt i brukergrensesnittet. Data overføres når sensoren er innenfor rekkevidde av basestasjonen. For Metos loLiving se side 27.

Metos Blackbox-transportvogn er dimensjonert for GN1/1 Blackboxer (fritt plass 665x415 mm). Kantene holder den underste boksen stødig på plass. Transportvognen er robust og av rustfritt stål. Hjul, to har bremses.

Blackboxens overlegne egenskaper:

- støtsikkerhet
- tåler oppvaskmaskin
- enkel å håndtere
- lett og kan stables
- bestandig mot kemikalier og olje
- temperaturområde -40°...+110°C

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	Vekt
Blackbox GN1/1	4170028	650(670)x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg
Ekstra lokk GN1/1	4170029	650x400x60		0,4 kg
Kjøleelement -23°C GN1/1	4170030	isammen med med ekstra lokk		3,5 kg
Kjøleelement -1°C GN1/1	4170031	isammen med med ekstra lokk		3,5 kg
Blackbox Handy GN1/2	4170040	400x330x300	3xGN1/2-65	0,9 kg
Kjøleelement -23°C GN1/2	4170036			1,8 kg
Kjøleelement -1°C GN1/2	4170037			1,8 kg
Plattformsvogn	4170032	670x420 mm	for GN1/1 Blackbox	
Slepekrok	4554135		for plattformsvogn	
Transportvogn PFT-2	4554134	730x465x920	for GN1/1 Blackbox	
SDT-BB tørke- og lagringsvogn	4554142	1930x770x1890	for 15 Blackbox	
Vasketralle	4554040		for 6 Blackbox	



Blackbox GN1/1 med ekstra lokk og kjøleelement



Blackbox Handy GN1/2



Transportvogn till GN1/1 Blackbox

METOS MAXI BOKS



Maxiboxens innermål er 500x400x320 mm (NB! GN1/1-kantiner passer ikke inn i boksen) og den rommer opptil 65 liter. Den er tilpasset for transport av både varm og kald mat. Boksens temperaturområde er -40°C...+110°C. Som tilleggsutstyr finnes et ekstra lokk for kjøleelement.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	Vekt
Maxi Boks	4170042	600x500x400	65 l (500x400x320)	3,6 kg
Maxi ekstra lokk	4186853	600x500x85		0,6 kg
Kjøleelement -23°C	4170030	isammen med med ekstra lokk		3,5 kg
Kjøleelement -1°C	4170031	isammen med med ekstra lokk		3,5 kg

Blackbox Maxi utstyrt med ekstralokk og kjøleelement

METOS EPP TRANSPORTSKAP

Transportskapet er laget av det samme EPP-materialet som Metos Blackbox bokser. Skapet har en utmerket isoleringsevne og passer for transport både av kald og varm mat. Skapet kan utstyres med en kjøleelement eller kjøleplate dersom kald mat skal oppbevares over lang tid. Skapets solide konstruksjon og lette vekt gjør det godt egnet til transport av mat. For å passe til allsidig bruk er skapet innredet med 11 geiderpar, kapasiteten er 5 x GN 1/1-65 eller f.eks. 3 stk. GN 1/1-100 +1 stk. GN1/1-65. Transportskapet brukes sammen med Metos transportvogn PFT-2, den samme vognen som brukes for transportering av Blackbox bokser.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
Termal skap	4170051	635x410x550	5 stk GN1/1-65
Kjøleelement -23°C GN1/2	4170036		1,8 kg
Kjøleelement -1°C GN1/2	4170037		1,8 kg
Kjøleplate GN1/1	4170039	530x325x25	4 kg



Metos EPP transportskap



Vasketralle for 6 Blackbox



METOS TERMIA MATTRANSPORT- OG SERVERINGSVOGN



Avtakbare geideskinner, avstand 78 mm for GN1/1-65.



Den avtakbare varmeenheten med regulator og strømplugg. Enkel rengjøring i en vognvasker hvis enheten er ikke er tilkoblet.



Kjøleenhet med regulator og elektrisitetsplugg.



Kalde matbrett kan vaskes i oppvaskmaskinen for vogner hvis kjøleenheten er dekket med et egnet lokk.



Metos Termia 1000 HLN varmevogn
Åpent lokk gir vognen flere bruksområder.



Metos Termia 1000, på bildet er det en vogn med sentralbrems og hjul på 160 mm



Metos Termia 1500
kapasitet 14 GN1/1-65
kantiner

Metos Termia er en flerbruksvogn for transport og oppbevaring av varm og kald mat. Det smarte, åpne lokket på Termia L gjør at vognen også kan brukes som vannbad til servering av varm mat.

Vognen er konstruert i solid rustfritt stål og isolasjonen er effektivt polyuretanskum. Vognen har hjul i rustfritt stål med gummi-overflate som standard. Hjul diameteren er 125 mm og to av dem har brems. Det er et rekkverk på toppen av vognen som gjør håndtering enkelt og forenkler transport. Sømløs konstruksjon med avrundede hjørner. Geiderstativet kan tas av. Døren har en god pakning og partisk lukkemekanisme. Magnet på døren holder døren åpen, selv i vaskemaskinen. Vognen har gode støtdempere i hjørnene.

Den varme vognen kan vaskes i oppvaskmaskinen for vogner hvis varmeenheten fjernes. Kalde vogner kan vases i oppvaskmaskinen for vogner hvis kjøleenheten er dekket med et egnet lokk.

Oppvarmede H-modeller:

Viften og den trinnløse temperaturkontrollen gir jevn og effektiv varmeoverføring i hele vognen. Trinnløs temperaturkontroll +20 til +90 °C. Digitalt temperaturdisplay på varmeenheten. Varmeelementet tas av for vasking med hurtiglås. 1,5 m oppkveilet kabel med pluggholder.

Kalde C-modeller:

Takket være aktiv kjøling fordeler viften kulden jevnt i hele vognen. Minimumstemperatur + 5°C. Digitalt temperaturdisplay i kjøleenheten. Kjøleelementet kan dekket til ved vask i oppvaskmaskinen for vogner. 1,5 m oppkveilet kabel med pluggholder.

H = varm
I = nøytral
C = kald
L = åpningsbart lokk for servering

Alternativer
- sentralbrems
- hengerfeste
- hjul Ø 160 mm

Tilbehør
- lokk for vasking av kald enhet
- GN1/1-100 geideskinner

Termia 1500	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El. tilkobling
Termia 1500 HN varm	3756378	540x907x1456	14 GN1/1-65	230V 1~ 0,83 kW 10A
Termia 1500 CN kald	3756467	540x907x1456	14 GN1/1-65	230V 1~ 0,35 kW 10A
Termia 1500 IN nøytral	3756379	540x907x1456	14 GN1/1-65	—

Termia 1000	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El. tilkobling
Termia 1000 HN varm	3756377	540x762x1003	8 GN1/1-65	230V 1~ 0,83 kW 10A
Termia 1000 CN kald	3756468	540x762x1003	8 GN1/1-65	230V 1~ 0,35 kW 10A
Termia 1000 IN nøytral	3756375	540x762x1003	8 GN1/1-65	—

Termia 1000 L for servering	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El. tilkobling
Termia 1000 HLN varm	3756376	540x762x1003	8 GN1/1-65	230V 1~ 0,83 kW 10A
Termia 1000 CLN kald	3756599	540x762x1003	8 GN1/1-65	230V 1~ 0,35 kW 10A



Mattransport og serveringsvogner for kok & kjøl og for kok & server-matproduksjon

Serveringsalternativ

Sentralisert distribusjon med serveringsbrett

Desentralisert distribusjon med GN-kantiner

Metos Burlodge løsning

Metos Burlodge løsning

Vognmodell

RTS CT

RTS CT Transrack

B-Pod B-Smart

Minigen I & II

Multigen II & III

Matproduksjon

kok & server
kok & kjøl

kok & server
kok & kjøl

kok & server
kok & kjøl

kok & server
kok & kjøl

kok & server
kok & kjøl

Teknologien er: i vognen

i vognen
maten transporteres i en nøytral kassettvogn (kasset kan vaskes i oppvaskmaskin)

i basestasjon (vogn kan vaskes i oppvaskmaskin)

i vognen
alternativt:
maten transporteres i en nøytral kassettvogn (kasset kan vaskes i oppvaskmaskin)

i vognen
alternativt:
maten transporteres i en nøytral kassettvogn (kasset kan vaskes i oppvaskmaskin)

RTS HL

kok & server

i vognen

Vognen kan enkelt tilkobles både på kjøkkenet og på avdelingene (eltilkobling 230V1N)

Metos Burlodge tilbyr mange kombinasjoner og løsninger. Ta kontakt med oss for hjelp til å finne riktig kombinasjon og løsning tilpasset deres behov.



Kok & server – kok & kjøøl system for desentralisert distribusjon



Metos Multigen II mattransport- og serveringsvogner er egnet til både kok/server og kok/kjøøl enheter. Oppvarming og kjøling er innebygget i vognen og er basert på sirkulering av konveksjonsluft. Hvis vognen skal brukes i nærheten av serveringsstedet, kan maten transporteres med overføringskassetter (ITS = Integrated Transport System).

To separate varmeenheter + nøytral

- Varmedel 8 x GN1/1 + nøytral del 8 x GN1/1
- Varmedelen eller begge delene kan kjøles ned (valgfritt)
- Varmedelen kan deles i to varmeområder
- Sprøytstøpte støtfangere, trykkhåndtak og topphyllestøtte i et mykt og støtabsorberende materiale
- Enkel tilgang til ovnen som er bredere enn den er dyp
- Enkelt å laste av og på uten fare for brannskader
- Glassdør i ovnen
- Unik luftstrømjustering i ovnen
- Evakueringssystem for damp
- Ovnskiller
- Forbedret kjøletemperatur
- Glasstopp med oppvarming, halvt eller fullt
- Toppshyller med halogenbaserte lys og valgfrie LED-lys
- Belysning som skifter etter vognens status

Metos Burlodge Multigen II	Oppvarming	Nøytral	Dimensjon mm	El. tilkobling
Multigen II to enheter	8 GN1/1-65	8 GN1/1-65	1298x743x968/1395	

Alternativer

- Enkel eller dobbel kjøling
- Delt nedkjøling / skap med varmeplater
- Fire eller seks hjul
- Toppshyller med frontbeskyttelsesglass
- LED-lys og mulighet for batteridrift
- Dørlås

Tilbehør

- Nedbrettbar brettbane foran
- Nedbrettbar sidehylle
- Sjøppelposeholder
- Overføringsmoduler, dollyer

Svært ergonomisk og brukervennlig



Regenereringsvogner for kok/server, kok/kjøøl og kok/frys



Nedfellbar brettbane, tilleggsutstyr.

Metos Minigen og Multigen transport- og serveringsvogner er tilpasset både til kok/server- og kok/kjøøl-funksjonene. Oppvarmings- og kjøleforvaringsteknikken baserer seg på en gunstig sirkulasjonsvifte innebygget i vognene. Hvis vognene befinner seg i nærheten av serveringspunktet, kan maten transporteres med hendige transportvogner (ITS = Integrated Transport System).

Minigen I – en oppvarmingsenhet

- En oppvarmingsenhet, kapasiteten 8x GN 1/1-kantiner
- Varmeenheten kan deles inn i to oppvarmingsområder
- Vognen kan leveres med avkjøling for kok & kjøøl-funksjon (fabrikkinstilling)

Minigen II – to enheter

- (1 varm og 1 nøytral)
- Oppvarmede delen 4x GN 1/1 + nøytrale delen 2x GN 1/1
 - Deler kan også leveres med avkjøling (fabrikkinstilling)

Multigen II – to enheter

- (1 varm og 1 nøytral)
- Oppvarmede delen 8x GN 1/1 + nøytrale delen 8x GN 1/1
 - Deler kan også leveres med avkjøling (fabrikkinstilling)
 - Varmeenheten kan deles inn i to oppvarmingsområder

Multigen III – to oppvarmingsenheter

- To oppvarmede delen 8x GN1/1, sammen 16x GN1/1
- Deler kan også leveres med avkjøling (fabrikkinstilling)

METOS BURLODGE MINIGEN-MULTIGEN BUFFETVOGNER

Tilleggsutstyr (fabrikkmonteres)

- Enhet for avkjøling
- Toppmontert kontrollpanel (med kjøllys, halogen lys, batteridreven etc.)
- Slingrekant på toppen
- Nedfellbar brettbane på langsiden
- Dørlås
- Forskjellig størrelse på hjul og bremsealternativ
- Slepekrok
- ID holder
- Batteridreven display

Tilleggsutstyr:

- Serveringsbrett i to størrelser (575x325 og 530x325mm) i fargene beige, grønn og oransje
- Endehylle med holder for avfallspose
- Kantiner og serveringsbrett for transport
- Termohetter
- Isolert transportvogn
- Tallerkenholder
- Bestikkholder
- GN1/1-skiner
- Varmefordelingsplate for den delbare varmeeheten
- Avtagbar termaturmåler
- Klistremerke (barneavdelninger, barnehager)
- Bwise HACCP program



Kontrollpanel og temperaturføler.



Minigen II med tilbehør.



Overføringsvogn, tilleggsutstyr.



Overføringsvogn og isolasjonshette, tilleggsutstyr.

Metos Burlodge Multigen and Minigen		Artikkel	Brettkapasitet (avstand)	Dimensjon mm	Ei. tilkobling
Minigen I	en oppvarmingsenhet	4215730	7/8 x GN1/1-65 (83/72)	848x731x964/1420	400V 3N~ 7,8 kW
Minigen II	to enheter	4215770	4+2 GN1/1-65 (77/86)	848x731x964/1420	400V 3N~ 7,8 kW
Multigen II	to enheter	4215781	2 x 8 GN1/1-65 (72)	1259x731x964/1420	400V 3N~ 7,8 kW
Multigen III	to enheter	4215802	2 x 8 GN1/1-65 (72)	1508x731x964/1420	400V 3N~ 2x7,1 kW

Alternativer	Artikkel
Dørlås*	4215736
Slepekrok*	4215764
Ekstra ABS panel, farget *	4215762
Ekstra sidehylle for langsiden (Minigen)*	4215763
Ekstra sidehylle for langsiden (Multigen)*	4215800
Klistremerke Doktor Bruno (Minigen)*	4216032
Klistremerke Doktor Bruno (Multigen)*	4216034
Klistremerke Bruno i parken (Minigen)*	4216027
Klistremerke Bruno i parken (Multigen)*	4216049

Tilleggsutstyr	Artikkel
Sidehylle	4215760
Avfallsposeholdere for hylle	4215761
Brettholder	4215765
Bestikkholder	4215766
GN1/1-skiner	4215752
Varmefordelingsplate	4215750
Bwise HACCP program	4262462

Kok & kjø – kok & server system for sentralisert distribusjon



Svært mobil dokkingstasjon som enkelt kan flyttes for rengjøring. Unike stasjoner kan plasseres ved siden av hverandre og likevel kan man enkelt nå kontrollpanelet. Vognene kobles enkelt til stasjonen med en magnetlås.

Metos Burlodge B-SMART er et innovativt leveringssystem med luftkonvekasjon for varme eller kalde måltider, for ferdig-måltider eller vedlikehold av temperatur. B-SMART består av to komponenter – en stasjon og en vogn. Dokkingstasjonens kontrollpanel er utstyrt med oppvarming og nedkjøling og alle mekaniske deler og vognen er kun transportvogn for brett. Vognen kobles enkelt til ved å dytte vognen mot stasjonen.

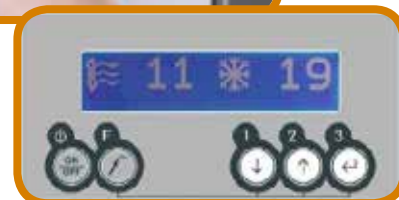
Stasjonen er svært mobil og kan flyttes trygt takket være den unike, stabile utformingen.

Den trenger ingen dørfester eller føtter fordi den er montert på fire justerbare hjul og holdes på plass av en en veggmonteringsbrakett som kobles fra raskt.

Metos Burlodge B-SMART SHUTTLE er en vogn for transport av matbrett. Den er laget av rustfritt stål som gjør den holdbar men likevel lett, og uten noen elektriske eller mekaniske komponenter. Isolasjon med høy tetthet er injisert i sidepaneler og dører, som er i rustfritt stål, for å forbedre vognens evne til å holde på temperaturen. Vognen er lett å flytte på og kan monteres på fire eller seks svært solide dobbeltbærende hjul. Den er utstyrt med en kraftig omslagsstøtfanger i plast med høy motstand. Vognen har kapasitet fra 20 til 48 brett med mange brettalternativer. Alle vogner kobles til den samme stasjonen, uavhengig av kapasitet. Vognen kobles enkelt til stasjonen med et magnetlås. Når det er koblet til starter stasjonen automatisk som programmert.



Dokkingstasjon som passer til alle vognstørrelser



Dokkingstasjonens kontrollpanel

- Vognens design med fire dører reduserer svingvinkelen
- Mobil dokkingstasjon
- Ergonomisk og lett tilgjengelig kontrollpanel
- Begge vognstørrelsene kan kobles til stasjonen
- Designet for måltider som lages før servering eller ferdig måltidssystemer
- Konstruert i rustfritt stål
- Tid og temperatur kan programmeres
- Tre oppvarmingssykluser
- Mattemperatursonde
- Automatisk vedlikeholdssyklus
- Automatisk start kan programmeres
- B-Wise HACCP-overvåking med B-NetWise via LAN eller trådløst nettverk

Alternativer

- Sidehylle
- Destinasjonsetikett for avdelinger
- Hengerfeste (avtakbar tverrstang i A-ramme)
- Fire eller seks hjul, tilgjengelig i R/S eller galvanisert
- Sentralbrems
- Dørlås

METOS BURLODGE B-SMART BASESTASJON OG MATTRANSPORTVOGN

Dokkingssystem med konveksjonsluft for levering av måltider

– støtter mange brettstørrelser



530 brede brett 530 x 325 mm
Det brede mindre brettet kan flyttes fra side til side for å gi mer plass til varm eller kald mat.



575 brede brett 575 x 325 mm
Det brede store brettet som glir inn i skilleveggen i midten av brettet gir lik brettsplass til varm eller kald mat.



575 delt brett 575 x 325 mm
Det delte store brettet som sklir inn i skilleveggen i midten av brettet gir lik brettsplass til enten varm eller kald mat.



Smart-brett 575 x 243 mm
Det lange brettet med redusert dybde gir økt brettkapasitet for lange og korte vogner.

Metos Burlodge B-Smart	Dimensjon mm	530/575 brett	Smart-brett	Elektriske tilkoblinger
Dokkingstasjon B-Smart	968 x 782 x 1364			400V 3N~ 8 kW 11A
B-Smart transportvogn kort	794 x 890 x 1376	24	36	
B-Smart transportvogn lang	794 x 1208 x 1376	36	48	

METOS MOMESTA DISTRIBUTJONSENHET

Metos Momesta er en distribusjonsstasjon der et måltid enkelt kan settes på et brett. Stasjonen er enkel å optimalisere og duplisere, avhengig av maten og mengdene som serveres. Momesta er et fleksibelt alternativ til et nøytralt eller kaldt transportbånd. Det er også egnet for demontering av brett.

Momesta for enkelt og lett arbeid

Vanlige og spesielle dietter kan distribueres ved samme Metos Momesta-stasjon. Lite personale nødvendig, perfekt manøvrerings- og tilpasningsevne gjør den ideell for kjøkkenet ditt.

Metos Momesta er egnet for:

- Brettfordistribusjon av ferdigmåltider (og mat som lages)
- Forhåndsporsjonering av salat og dessert
- Lage fylte brød og annen snacks
- Demontering og sortering av brukte brett

Metos Momesta-løsningen inkluderer:

- design etter kundes og kjøkkenets spesifikasjoner
- omfattende opplæring i tre trinn
- alle elementer for kundespesifikke samlingsstasjoner for brett

Ingen elektriske tilkoblinger

Spesialdietter

MOBILE arbeidsstasjon flyttes lett fra et sted til et annet

Krever lite plass

Ergonomisk



Mye plass til ulike komponenter



TRANSPORTBÅND FOR SENTRALISERT DISTRIBUTJON

Bruk av transportbånd for servering av matporsjoner på brett er enkelt, raskt og systematisk. System levert med flate transportbånd har et 300 mm solid bånd, laget av forsterket polyuretan. Transportbånd finnes også som rundbelte-system, også godt egnet for retur av serveringsbrett.

Transportbånd reduserer hastverk og stress i en viktig del av matserveringskjeden. Systemet leveres med trinnløs hastighetjustering fra 4 til 20 m/min.

Som standardutstyr leveres et systemoppsett med hoved-, start-, stopp- og alarm-stopp bryter. Som ekstrautstyr finnes en mekanisk endestoppbryter eller automatisk fotocelle.

Konstruksjonen er i rustfritt stål. Transportbånd har to eller flere høydejusterbare ben, avhengig av lengden. Man har tatt spesielt hensyn til hygieneaspektet med fokus på enkelt renhold. Båndet er utstyrt med en avskraper og oppsamlingsbeholder. Løse matrester fjernes fra båndet automatisk under drift.

Driftssikkerhet ivaretas av innebygde sikkerhetsanordninger. Motoren er innebygd og utstyrt med overopphetningsvern. Elboksen har sprutbeskyttelse og er plassert under selve transportbåndet. Selve boksen kan roteres for enkel servicetilgang. Elektriske tilkoplingspunkter er plassert bak deksler og på en slik måte at de er beskyttet mot støt fra andre objekter.

Et stort utvalg standardmoduler sammen med de ulike transportvognene, gjør at vi kan tilby løsninger for de fleste produksjonslinjer.

Ekstra utstyr som alltid bestilles separat: ekstra stikkontakter, endebryter, pneumatisk fotpedal, ekstra arbeidsbord, roterende overhulle, bumper lister, hjul mm.



Transportbånd med rund-belte system.



Transportbånd flat belte

Flatbeltesystem	Artikkel	Type	Dimensjon (WxDxH)mm	Tilleggsutstyr	Artikkel
Transportbånd 4000	4781156	flat belte	4000x500x900	Endebryter	4781121
Transportbånd 5000	4781172	flat belte	5000x500x900	Fococelle, endebryter	4781155
Transportbånd 6000	4781187	flat belte	6000x500x900	Bumper list, 2-sidig	4781132
Transportbånd 7000	4781192	flat belte	7000x500x900	Dobbel stikkontakt 230 V Schuko*	4781144
Transportbånd 8000	4781196	flat belte	8000x500x900	Svingbar overhulle i rustfritt stål	4781167
				Eksta hengslet arbeidsbord i rustfritt stål	4781178

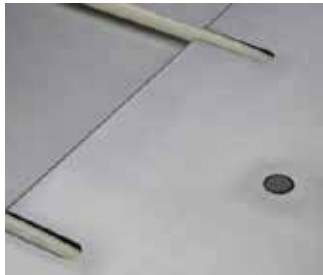
Andre lengder og rundbeltesystem tilgjengelig på forespørsel.

*brukes for benkeplater, som kan monteres ved siden av båndet

TRANSPORTBÅND FOR SENTRALISERT DISTRIBUTJON



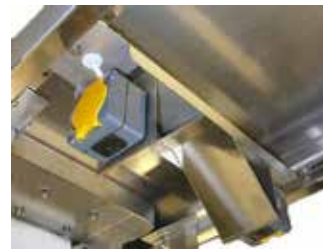
Endestopp bryter
Mekanisk stoppsystem i enden av transportbeltet. Hygienisk og beskyttet mot smuss og fuktighet.



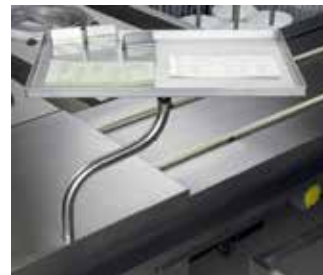
Fotocelle bryter
Alternativ til mekanisk endestoppbryter



Bumper list
Svart, elastisk, 60 mm bred gummlist for transportenhetens langsider. Pris/lengdemeter



Dobbel stikkontakt
To 230V Schuko-stikkontakter, deksler i rustfritt stål, under rammen rettet mot venstre eller høyre. Ønsket antall må legges til i ordren.



Svingbar overhulle i rustfritt stål
Toppmontert hylle i rustfritt stål, plassert i begynnelsen på transportbåndet, brukes f.eks. til pasientkort. S-formet pipe i rustfritt stål, 1380 mm høy, svingradius 1 m, 5 kg bæreevne.



Hengslet arbeidsbord i rustfritt stål
Monteres på samme nivå som beltet i enden av rammen enten på venstre eller høyre side. Bæreevne maks. 20 kg.



METOS VOGNER FOR MATDISTRIBUSJON

Kurvvoan for matdistribusjon

Enten varmlufts- eller avkjølingsvogn for distribusjon av f.eks. suppe-, salat- og dessertskåler. Konstruksjonen i rustfritt stål, isolert. Manuelt justerbar kurvplattform. Avtagbar plattform, gummiert kurv i rustfritt stål, størrelse 500 x 500 x 115 mm. Ekstra kurvkapasitet for 75 mm høy kurv 9 stk., eller 115mm høy kurv 6 stk. Hygienisk lukking med plastlokk (KOUH) eller rustfritt isolert lokk (BDC). Ergonomisk formede håndtak, kollisjonsbeskyttere i hvert hjørne. Kulelagerhjul med bremsar.



4235010

Kurvvoan	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El.tilkobling
KOUH/50-50 varm	4235010	760x852x900	150 kg	230 V1 N 2.0 kW
BDC/50-50 kald	4235020	761x1092x900	90 kg	230 V1 N 0.22 kW
Kurv 75	4235015	500x500x75		
Kurv 115	4235016	500x500x115		



4235109

Transportvogner

Vognen BDUH er designet for oppvarmede skåler med diameter ca. 170-190 mm. Kapasitet opp til 370 skåler. Lett plastlokk er inkludert i leveransen.

Allround vogn (UST) egner for serveringskar i ulike størrelser og former, også for de helt små serveringsfat. Størrelsen på den plastbelagte plattformen i rustfritt stål er 570 x 280 mm. For å støtte stablede serveringsfat/skåler har vognen bevegelige støttestenger. To støttestenger er inkludert i leveransen.

Vi kan mot tillegg i prisen tilby all-round vogner, som er designet for oppvarming eller for plassering i kaldt rom.

Distribusjonsvogn	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El.tilkobling
BDUH/60-60 oppvarmet	4235011	992x760x900	200 kg	230 V 1 N
UST/57-28 all-round vogn	4235109	750x510x900	100 kg	

Brettserveringsvogn 4554098 på side 461.

Tallerkendisensere 4203904 og 4203906 på side 302.



METOS VOGNER FOR MATDISTRIBUSJON

Vannbadvogn

Holdbar vannbadvogn, konstruert i rustfritt stål, brukes ved transportbelte eller i transportlinje og i catering virksomhet. Hver brønn har sin egen temperaturkontroll og avløpskran. Brønnene er lette å rengjøre, de er sømløse med runde kanter, og de kan også brukes som tørrvarmeri. Ergonomiske håndtak, kollisjonsbeskyttere i hvert hjørne. Kulelager i alle hjul, 2 av dem har bremser. Åpen løsning med underhylle.



4235001

Vannbadvogn	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El.tilkobling
SPA/EB-2 med åpen underhylle	4235000	914x677x900	2 x GN1/1-200	230 V 1 N 1.4 kW
SPA/EB-3 med åpen underhylle	4235001	1,254x677x900	3 x GN1/1-200	230 V 1 N 2.1 kW

Kjølt bassengvogn

Kjølt bassengvogn til bruk for porsjonering av kald mat ved transportbelte, i transportlinje eller i catering virksomhet. Vognen er holdbar, isolert og har en avløpskran. Konstruksjon i rustfritt stål. Kompressoren er plassert i beskyttet kasse under vognen. Plass for to eller tre GN 1/1 kantiner. Kulelager i alle hjul, 2 av dem har bremser. Mulighet for å plassere en overhylle.



4235041

Kjølt bassengvogn	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet	El.tilkobling
SPA/K-2	4235040	874x719x900	2 x GN1/1-200	230 V 1 N 0.21 kW
SPA/K-3	4235041	1,199x719x900	3 x GN1/1-200	230 V 1 N 0.21 kW



Servering





METOS DROP-IN

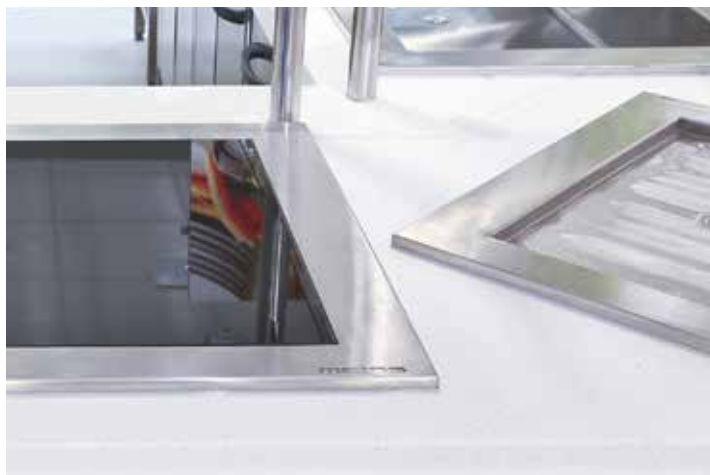


Metos Drop-in produktserien gjør det mulig å skape fleksible og unike løsninger med rimelige kostnader. Ideen med serien er å bygge unike serveringslinjer med standard enheter.

Drop-in-serien inneholder alle nødvendige elementer for å bygge en serveringslinje. Enhetene i Drop-in kan integreres i alle slags dekorative løsninger. Produktserien inneholder elementer for servering av kald og varm mat, inkludert suppe. Elementer for

tallerkener, brett osv. er også tilgjengelig. Ved hjelp av Drop-in serien kan vi sammen med kunden skape unike løsninger.

Kunden har mulighet til å kjøpe kun tekniske elementer fra Metos, og utforme serveringslinjen selv. I slike tilfeller sørger Metos for den informasjonen som er nødvendig for design og produksjon av serveringslinjen. Dette garanterer riktig utforming og holdbarhet for Drop-in elementene. Metos kan også tilby komplette skreddesydde serveringslinjer som nøkkelferdige leveranser.



Enhetene kan installeres på toppen av overflaten....



... eller integreres slik at overflaten forblir slett.

METOS DROP-IN



Om ønskelig kan 210 mm dype brønner leveres. Både vannbad og keramiske plater er tilgjengelige enten med lys eller Halotherm-varmelamper. Sammen med keramiske varmeplater er det anbefalt å alltid bruke halotherm varmelampe for å varme maten også ovenfra. Samtidig skaper Halotherm-lampene trivelig belysning.



røre kranen hverken med hender eller med glass. I tillegg til standard vanddispenser kan vi også tilby vanddispenser for kullsyreholdig vann. Disse vanddispenserne leveres med kjølemaskin som ensidig modell. De kan leveres med elektronisk eller mekanisk tappekran.

Drop-in serien har variert tilleggsutstyr for serveringslinjer. Tallerkendispensere tilbys for tre forskjellige tallerkenstørrelser. Det er både nøytrale og varme elementer. Tallerken-, kurv- og brettdispensere er tilgjengelige for både 900 og 750 mm høye serveringslinjer. Skjærebrett med smulebeholder for skjæring av brød i serveringslinjen kan også leveres.

Eksempler på skreddersydde drop-in løsninger.

Til servering av kalde retter finnes det kjølte brønner, frostplater og brønner for knust is. Isolert kjølt brønn og frostplater er utstyrt med en kraftig kjølemaskin. God isolasjon sikrer at isen ikke smelter i løpet av normal serveringstid. Alle modeller er tilgjengelige i størrelse 1-4 GN 1/1.

Dybden på brønnene er 160 mm og frostplatene 20 mm.

For servering av varme retter finnes det vannbad, keramiske varmeplater og integrerte suppekjeler. 160 mm dype brønner og keramiske plater kan leveres i størrelser 1-3 GN 1/1.



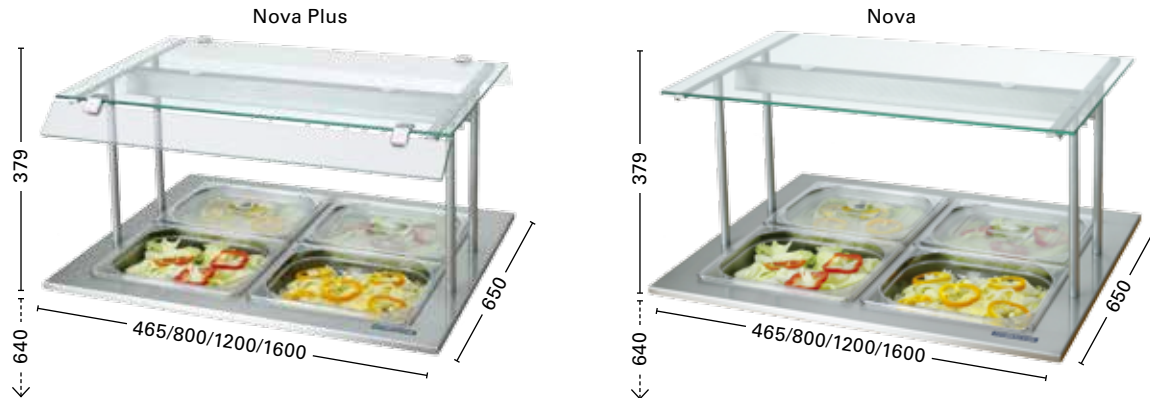
En tallerkendispenser med varme kan plasseres ved siden av suppedispenseren. En slik plassering garanterer riktig temperatur på suppetallerkenene. Sammen danner disse to elementene en innbydende løsning.

For servering av vann finnes det Drop-in vanddispensere som kan leveres med eller uten kjølemaskin.

Tappekranen kan enten være mekanisk eller elektronisk. En elektronisk tappekran garanterer hygienisk drift fordi kunder ikke trenger å



METOS DROP-IN MED OVERHYLLER



	NOVA PLUS	NOVA	EI 230V 1~	Drop-In-hull
Kjølt brønn LED				
D-I CB 450	4322041	4138741	0,43 kW 10A	420x575
D-I CB 800	4322043	4138743	0,43 kW 10A	750x575
D-I CB 1200	4322045	4138745	0,43 kW 10A	1150x575
D-I CB 1600	4322047	4138747	0,43 kW 10A	1550x575
Brønn for knust is LED	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CIB 450	4322049	4138749	0,03 kW 10A	420x575
D-I CIB 800	4322051	4138751	0,03 kW 10A	750x575
D-I CIB 1200	4322053	4138753	0,03 kW 10A	1150x575
D-I CIB 1600	4322055	4138755	0,03 kW 10A	1550x575
Forhøyingsbunn GN1/1-50	4136845	4136845		
Frostplate LED	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I FrP 450	4322057	4138757	0,43 kW 10A	420x575
D-I FrP 800	4322059	4138759	0,43 kW 10A	750x575
D-I FrP 1200	4322061	4138761	0,43 kW 10A	1150x575
D-I FrP 1600	4322063	4138763	0,43 kW 10A	1550x575
Vannbad LED	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I BM 450 LED	4322065	4138765	1,8 kW 16A	420x575
D-I BM 800 LED	4322067	4138767	1,8 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 LED	4322069	4138769	1,8 kW 16A	1150x575
Keramisk plate LED	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CPL 450 LED	4322071	4138771	0,3 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 LED	4322073	4138773	0,5 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 LED	4322075	4138775	0,9 kW 16A	1150x575
Vannbad HALOTHERM	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I BM 450 H	4322076	4138776	2,0 kW 16A	420x575
D-I BM 800 H	4322078	4138778	2,2 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 H	4322080	4138780	2,4 kW 16A	1150x575
Keramisk plate HALOTHERM	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CPL 450 H	4322082	4138782	0,5 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 H	4322084	4138784	0,9 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 H	4322086	4138786	1,5 kW 16A	1150x575
Separate overhyller LED	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	
450-L	4321985	4138691	0,03 kW 10A	
800-L	4321987	4138693	0,03 kW 10A	
1200-L	4321989	4138695	0,03 kW 10A	
1600-L	4321991	4138697	0,03 kW 10A	
Separate overhyller HALOTHERM	Nova Plus	Nova	EI 230V 1~	
450-H	4321998	4138698	0,2 kW 10A	
800-H	4321996	4138696	0,4 kW 10A	
1200-H	4322006	4138706	0,6 kW 10A	

Overhylle pusteskjerm for ettermontering	Artikkel	Dimensjon mm
Pusteskjerm Nova Plus 450*	4308966	450
Pusteskjerm Nova Plus 800*	4308968	800
Pusteskjerm Nova Plus 1200*	4308970	1200
Pusteskjerm Nova Plus 1600*	4308972	1600

*Inneholder plast beskyttelse til glasskanten

Beskyttelse for pusteskjerm glasskant	Artikkel	Dimensjon mm
Plast kantlist Nova Plus 450	4308967	450
Plast kantlist Nova Plus 800	4308969	800
Plast kantlist Nova Plus 1200	4308971	1200
Plast kantlist Nova Plus 1600	4308973	1600

METOS DROP-IN MED OVERHYLLER



	SKY	PROFF	EI 230V 1~	Drop-In-hull
Kjølt brønn LED				
D-I CB 450	4322116	—	0,43 kW 10A	420x575
D-I CB 800	4322118	4138854	0,43 kW 10A	750x575
D-I CB 1200	4322120	4138856	0,43 kW 10A	1150x575
D-I CB 1600	4322122	4138858	0,43 kW 10A	1550x575
Brønn for knust is LED	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CIB 450	4322124	—	0,03 kW 10A	420x575
D-I CIB 800	4322126	4138862	0,03 kW 10A	750x575
D-I CIB 1200	4322128	4138864	0,03 kW 10A	1150x575
D-I CIB 1600	4322130	4138866	0,03 kW 10A	1550x575
Forhøyingsbunn GN1/1-50	4136845	4136845		
Frostplate LED	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I FrP 450	4322132	—	0,43 kW 10A	420x575
D-I FrP 800	4322134	4138870	0,43 kW 10A	750x575
D-I FrP 1200	4322136	4138872	0,43 kW 10A	1150x575
D-I FrP 1600	4322138	4138874	0,43 kW 10A	1550x575
Vannbad LED	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I BM 450 LED	—	—	1,8 kW 16A	420x575
D-I BM 800 LED	—	4138878	1,8 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 LED	—	4138880	1,8 kW 16A	1150x575
Keramisk plate LED	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CPL 450 LED	—	—	0,3 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 LED	—	4138884	0,5 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 LED	—	4138886	0,9 kW 16A	1150x575
Vannbad HALOTHERM	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I BM 450 H	4322140	—	2,0 kW 16A	420x575
D-I BM 800 H	4322142	4138902	2,2 kW 16A	750x575
D-I BM 1200 H	4322144	4138904	2,4 kW 16A	1150x575
Keramisk plate HALOTHERM	Sky	Proff	EI 230V 1~	Drop-In-hull
D-I CPL 450 H	4322146	—	0,5 kW 16A	420x575
D-I CPL 800 H	4322148	4138908	0,9 kW 16A	750x575
D-I CPL 1200 H	4322150	4138910	1,5 kW 16A	1150x575
Separate overhyller LED	Sky	Proff	EI 230V 1~	
450-L	4322108	—	0,03 kW 10A	
800-L	4322110	4138916	0,03 kW 10A	
1200-L	4322112	4138918	0,03 kW 10A	
1600-L	4322114	4138740	0,03 kW 10A	
Separate overhyller HALOTHERM	Sky	Proff	EI 230V 1~	
450-H	4322098	—	0,2 kW 10A	
800-H	4322100	4138926	0,4 kW 10A	
1200-H	4322102	4138928	0,6 kW 10A	

SKY beskyttelsesglass for side	Artikkel	
Beskyttelsesglass SKY	4321724	D-I enhet
Beskyttelsesglass SKY	4321718	Separate overhyller

METOS DROP-IN UTEN OVERHYLLE



Kjølt brønn D-I CB 800

Kjølt brønn	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I CB 450	4138646	465x650x640	420x575	0,4 kW 10A
D-I CB 800	4138656	800x650x640	750x575	0,4 kW 10A
D-I CB 1200	4138666	1200x650x640	1150x575	0,4 kW 10A
D-I CB 1600	4138674	1600x650x640	1550x575	0,4 kW 10A



Brønn for knust is D-I CIB 800

Brønn for knust is	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 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	—
Forhøyingsbunn	4138645	500x300x50		



Frostplate D-I FrP 800

Frostplate	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I FrP 450	4138648	465x650x500	420x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 800	4138658	800x650x500	750x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 1200	4138668	1200x650x500	1150x575	0,4 kW 10A
D-I FrP 1600	4138676	1600x650x500	1550x575	0,4 kW 10A



Vannbad D-I BM 800

Vannbad	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I BM 450	4138644	465x650x355	420x575	1,8 kW 16A
D-I BM 800	4138654	800x650x355	750x575	1,8 kW 16A
D-I BM 1200	4138664	1200x650x355	1150x575	1,8 kW 16A



Keramisk plate D-I CPL 800

Keramisk plate	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I CPL 450	4138652	465x650x355	410x550	0,3 kW 16A
D-I CPL 800	4138662	800x650x355	655x545	0,5 kW 16A
D-I CPL 1200	4138672	1200x650x355	1055x545	0,9 kW 16A

Innebygd suppedispenser	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I suppekjele 10 liters	4138930	Ø263/312x360	Ø274	0,4 kW 10A
Innerdel 10 liter	4138933			
Lokk for suppekjelen	4138934			

Suppekåldispenser	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I THSG.02	4138931	340 x 380 x 680	305 x 365	0,4 kW 10A

* Innvendig dimensjon på suppekåldispenseren er 300 x 300 x 680 mm



Innebygd suppedispenser

Innebygd chafingdish (varmefat)	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
DICD GN 1/1	4239004	640x410x420	565 x 400	—
DICDE GN 1/1	4239005	640x410x420	565 x 400	0,7 kW
RDICD rundt	4239009	Ø513 x 245	Ø432	—
RDICDE rundt	4239010	Ø513 x 245	Ø432	0,7 kW



Suppekåldispenser



Innebygd chafingdish GN1/1

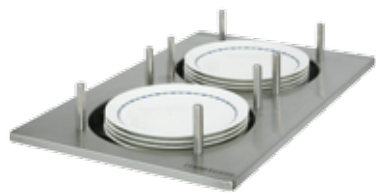


Innebygd rundt chafingdish



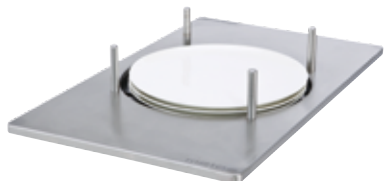
Drop-in induksjonsvarmere og -varmeplater se s. 158-159.

METOS DROP-IN UTEN OVERHYLLE



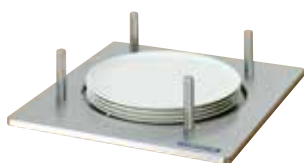
Tallerkendispensere 2x270 mm

Tallerkendispensere Ø 270 max	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1
D-I PDW 2x270 varme	4138944	400x650x720	382x585	0,7 kW 10A
D-I PD 2x270 nøytrale	4138940	400x650x650	382x585	—
D-I PDW 2x270- 750 varme	4138946	400x650x570	382x585	0,7 kW 10A
D-I PD 2x270- 750 nøytrale	4138942	400x650x500	382x585	—



Tallerkendispensere 320 mm

Tallerkendispensere Ø 320 max	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I LPDW 320 varme	4138950	400x650x720	382x585	0,7 kW 10A
D-I LPD 320 nøytrale	4138948	400x650x635	382x585	—



Tallerkendispensere kvadrat 320 mm

Tallerkendispensere kvadrat Ø 320	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I LPDW-S 320 varme	4138954	420x420x720	382x382	0,7 kW 10A
D-I LPD-S 320 nøytrale	4138952	420x420x635	382x382	—

Tilbehør til tallerkendispensere	Artikkel	Dimensjon mm
Justeringsstenger 900	4203972	
Justeringsstenger 750	4203970	
Lokk for sylinder 270	4203966	288x288x55
Lokk for sylinder 320	4203968	360x360x55



Kurvdispensere

Kurvdispensere	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull
D-I BD-900	4138553	590x590x650	570x570
D-I BD-750	4138555	590x590x550	570x570



Brettdispensere

Brettdispensere	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull
D-I TD 900	4138578	424x524x650	404x504
D-I TD 750	4138580	424x524x550	404x504



Mekanisk vanntapping

Vanndispenser				
Kjølt, med kran på en side				
	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I WD mekanisk vanntapping	4213325	330x400	installasjonstegning	0,5 kW 10A
D-I WD-E elektrisk vanntapping	4213327	330x400	installasjonstegning	0,5 kW 10A
Kjølt, med kran på to sider				
D-I WD-2 mekanisk vanntapping	4213341	330x640	installasjonstegning	0,5 kW 10A
D-I WD-E-2 elektrisk vanntapping	4213342	330x640	installasjonstegning	0,5 kW 10A
Nøytral, med kran på en side				
D-I WD-N mekanisk vanntapping	4213329	330x400	installasjonstegning	—
D-I WD-EN elektrisk vanntapping	4213331	330x400	installasjonstegning	0,1 kW
Nøytral, med kran på to sider				
D-I WD-N-2 mekanisk vanntapping	4213343	330x640	installasjonstegning	—
D-I WD-EN-2 elektrisk vanntapping	4213344	330x640	installasjonstegning	0,1 kW
Filtreringslement	4213335			



Elektrisk vanntapping

Vanndispenser for vann med kullsyre				
Kjølt, med kran på en side				
	Artikkel	Dimensjon mm	Drop-In-hull	EI 230V 1~
D-I WD-M soda mekanisk vanntapping	4213348	330x400	installasjonstegning	0,5 kW 10A
D-I WD-E soda elektrisk vanntapping	4213346	330x400	installasjonstegning	0,5 kW 10A

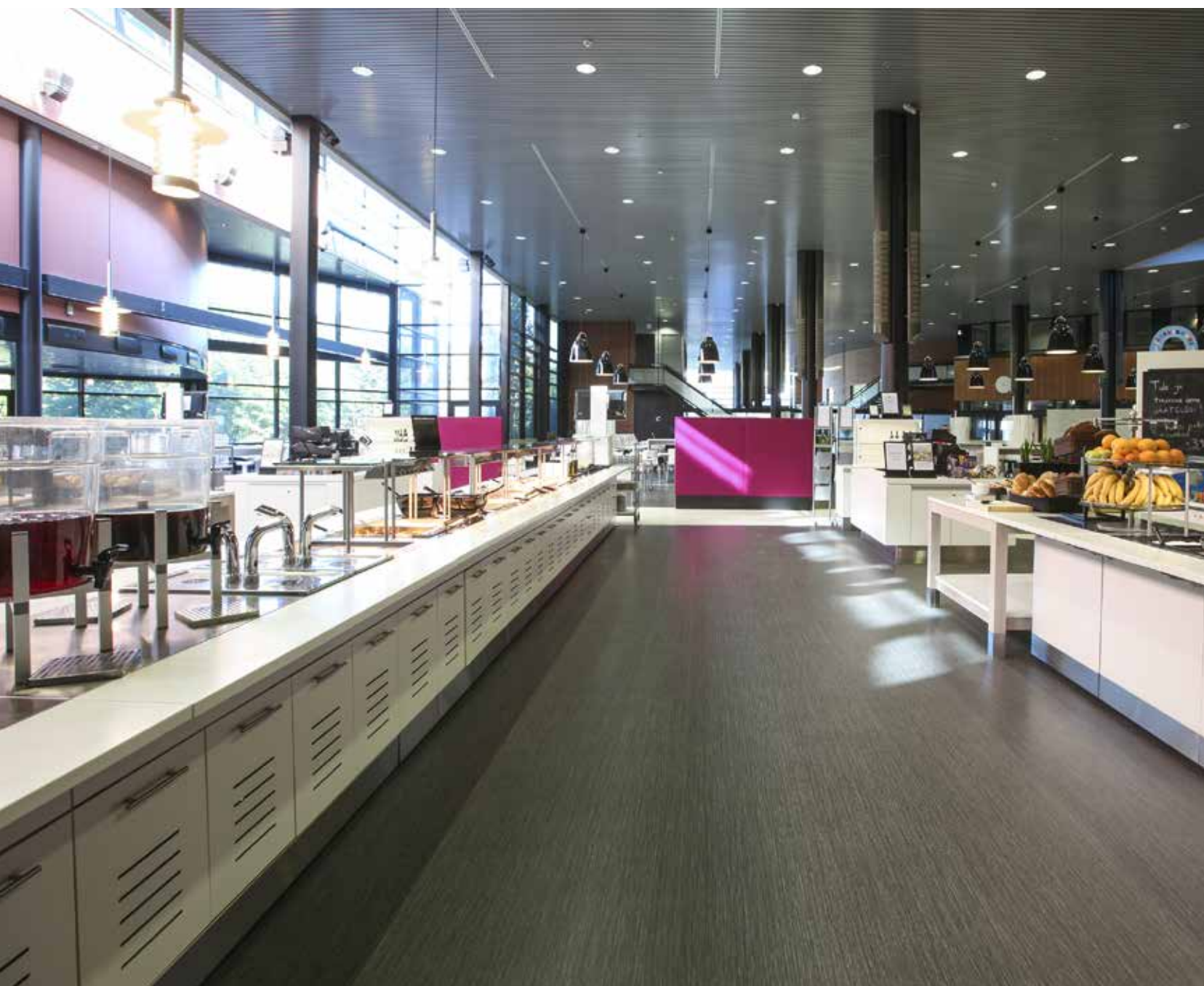
Gassflasken for bruk av enhet inngår ikke i leveransen.
Egen leieavtale på gassflaske må inngås med gassleverandør.



Skjærebrett

Skjærebrett med smulebeholder	Artikkel	Dimensjon	Drop-In-hull
D-I Skjærebrett	4138714	505x290x20	450x235

Installasjonstegning for vanndispensere se side 517.





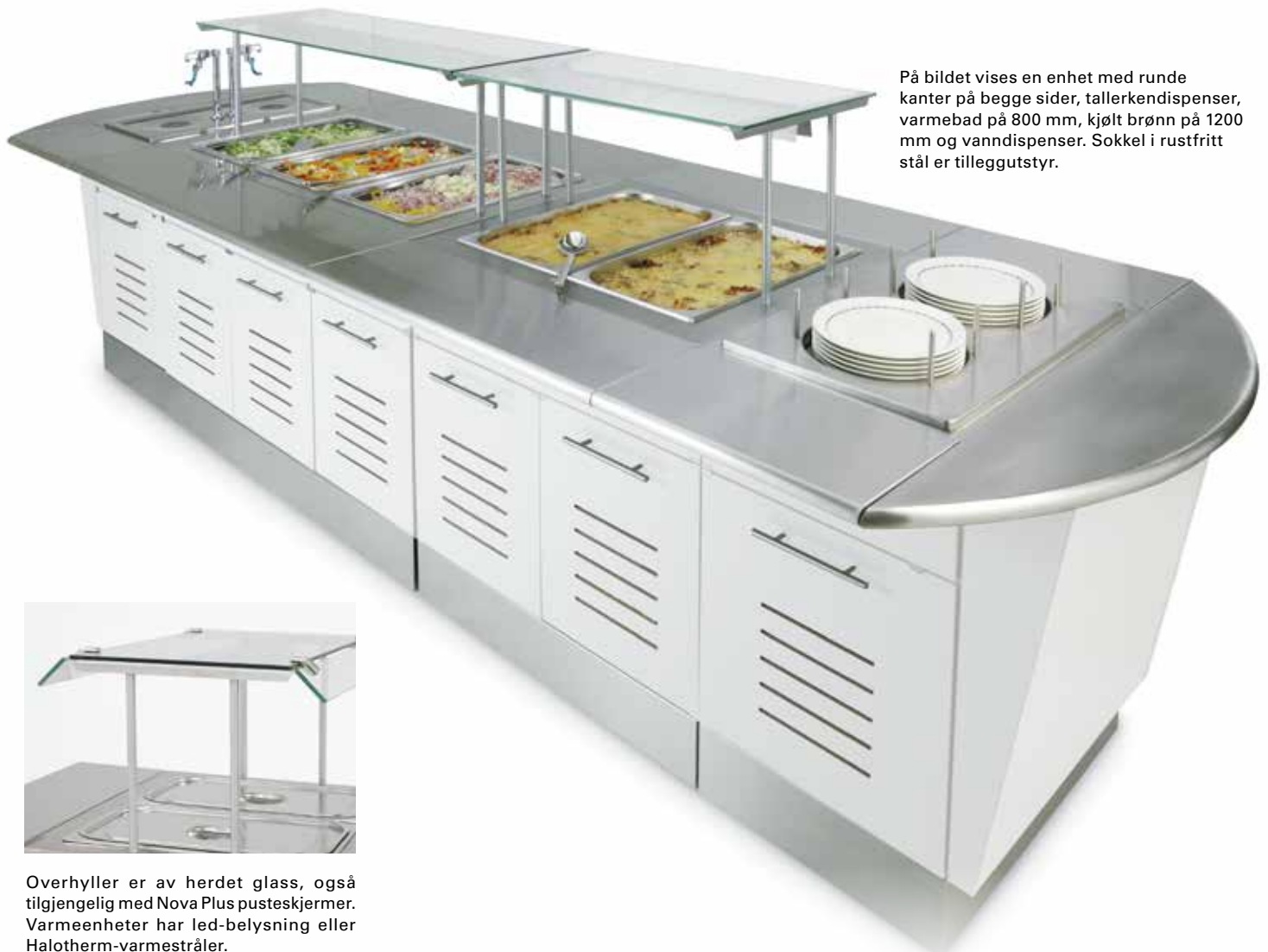








METOS NOVA SERVERINGSDISKER



På bildet vises en enhet med runde kanter på begge sider, tallerkendispenser, varmebad på 800 mm, kjølt brønn på 1200 mm og vanddispenser. Sokkel i rustfritt stål er tilleggustyr.



Overhyller er av herdet glass, også tilgjengelig med Nova Plus pusteskjermer. Varmeenheter har led-belysning eller Halotherm-varmestråler.



Alle Nova brønner er sømløse, og hjørnene er avrundet for lett rengjøring.



Metos Nova kolleksjonen består av mobile enheter, utformet for selvbetjening. Alle hjulene kan låses slik at vognene holdes på plass. Enhetene kan enten brukes frittstående eller settes sammen for å lage en selvbetjeningslinje for å imøtekomme gjestenes individuelle behov.

Det finnes flere forskjellige endeseksjoner som kan brukes i en serveringslinje i stedet for standard laminerte avslutninger. Disse endeseksjonene kan f.eks. brukes til å holde serveringsbrett, som plass for dekorative gjenstander eller til å avslutte serveringslinjen på en elegant måte. Kolleksjonen består av vanlige serveringsenheter og spesialenheter som f.eks. kassestasjon. Men takket være den modulbaserte oppbyggingen, gir den også svært gode muligheter for skreddersydde løsninger.

Med Nova hjørneseksjon kan man enkelt og effektivt plassere L-formede serveringslinjer inn mot vegg eller i midten av et rom. Standard hjørneseksjon er nøytral og leveres med et skap og en rustfri topplate. Den nøytrale enheten kan f.eks. fungere som brødstasjon. Hjørneseksjonen kan leveres med 400 mm kalde eller varme drop-in enheter. I tillegg kan ulike typer dispensere, som vann, kurv og tallerken, monteres i standardenheten.

Enhetene har nedfellbare brettbaner. Standard dybde på brettbanene er 250 mm. Brettbaner i heltre kan leveres mot et pristillegg. Pusteskjermer er av herdet glass og inkluderer lys. De varme vognene kan leveres med halotherm varmeelementer. Dette gir både lys og varmestråling til maten ovenfra, og holder maten på optimal serveringstemperatur over lengre tid. Alle Nova enheter kan også leveres med Nova Plus, Sky eller Proff -overhyller (se Metos drop-in kolleksjon). Standard høyde for serveringsvognene er 900 og 750 mm. Standard dybde på de kalde serveringsbrønnene og vannbadene er 160 mm.

Standard panelfarger er grå, hvit, eik og bjørk. Andre farger og materialer kan tilbys på forespørsel. På vognenes ene side kan panelene erstattes med billedtrykk. Trykket kan brukes til å fremheve f.eks. maten som serveres eller annen informasjon som gjestene har glede av.

Sokler i rustfritt stål er tilgjengelig for alle enhetene som tilleggustyr. Det finnes også koblingsstykker som festes under brettbanene for å koble sammen enhetene.

METOS NOVA SERVERINGSDISKER

Nova standardfarger



Grå
F7912

Hvit
F7966

Eik
F2510

Bjørk
K7024

- Fire standard farger, andre farger og materialer kan leveres
- To serveringshøyder, 900 eller 750 mm
- Overdel med hylle av herdet glass og LED belysning
- Rustfrie brettbaner 250 mm er standard



Nova kjølt brønn 1200

Enheter med overhylle	Normal høyde	Lav høyde		
	1280/900 mm	1130/750 mm	Dimensjon mm	El. tilkobling
Nova kjølt brønn LED				
CB 450 LED	4318799	4319999	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 800 LED	4318801	4319001	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1200 LED	4318803	4319003	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1600 LED	4318805	4319005	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A

Nova vannbad med halotherm varmelampe				
BM 450 H	4318810	4319010	465x650/1150	230 V 1~2,0 kW 16A
BM 800 H	4318826	4319026	800x650/1150	230 V 1~2,2 kW 16A
BM 1200 H	4318850	4319050	1200x650/1150	230 V 1~2,4 kW 16A

Nova vannbad LED				
BM 450 LED	4318807	4319007	465x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 800 LED	4318837	4319037	800x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 1200 LED	4318847	4319047	1200x650/1150	230 V 1~1,82 kW 16A

Nova nøytrale enheter med overhylle LED				
N 450 LED	4318811	4319011	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 800 LED	4318813	4319013	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1200 LED	4318815	4319015	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1600 LED	4318817	4319017	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Nova brønn for knust is LED				
CIB 450 LED	4318825	4319025	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 800 LED	4318819	4319019	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1200 LED	4318821	4319021	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1600 LED	4318823	4319023	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Nova keramisk plate med halotherm varmelampe				
CPL 450 H	4318812	4319012	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 H	4318828	4319028	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 H	4318852	4319052	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Nova keramisk plate LED				
CPL 450 LED	4318809	4319009	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 LED	4318839	4319039	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 LED	4318849	4319049	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Nova frostplate LED				
FrP 450 LED	4318829	4319029	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 800 LED	4318831	4319031	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 1200 LED	4318833	4319033	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FrP 1600 LED	4318835	4319035	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A



Nova kjølt brønn 800



Nova vannbad 800

METOS NOVA SERVERINGSDISKER

Enheter uten overhulle

	Høyde	Høyde	Dimensjon mm	
Nova serveringsdisk	900 mm	750 mm		
SB 450	4318920	4319114	465x650/1150	
SB 800	4318922	4319116	800x650/1150	
SB 1200	4318924	4319118	1200x650/1150	
SB 1600	4318925	4319119	1600x650/1150	
Nova tallerkendispenser med varme	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	EI 230V 1~
PDW 2x270	4318876	4319076	465x650/1150	0,7 kW 10 A
Nova tallerkendispenser nøytral	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	
PD 2x270	4318874	4319074	465x650/1150	
Nova kasseseksjon	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	
Kasseseksjon to-sidig	4308910	-	1200x900/1400	
Overgangsdelen NU for to-sidig kasseseksjon	4308912	-	250x900	
Kasseseksjon en-sidig	4308908	-	800x650/900	
Nova endeseksjoner	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	
Brett endeseksjon 1 TM1	4308926	4309120	380x1150	
Brett endeseksjon 2 TM2	4308928	4309122	600x1150	
Brett endeseksjon 2, en-sidig TM2-1	4308930	-	600x900	
Bred endeseksjon 1150	4308932	4309124	20x1150	
Hylle endeseksjon ShM	4308934	4309126	250x1150	
Rund endeseksjon CM	4308936	4309128	250x1150	
Nova hjørneseksjon	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	
Nøytral hjørneseksjon slett rfr topplate	4319220	4319222	1150x1150	
Nova vanddispenser	900 mm	750 mm	Dimensjon mm	
Vanndispenser WD, to-sidig, kjølt,	4318878	-	465x650/1150	
Vanndispenser WD-N, to-sidig, nøytral	4318880	-	465x650/1150	



Nova tallerken dispenser



Nova vanddispenser



Nova nøytral hjørneseksjon med slett rustfri topplate. Nova hjørneseksjon kan leveres med drop-in enheter (kjølebrønn, isbrønn for knust is, kjøleplate, varmeri, keramisk plate, tallerkendispenser, vanddispenser eller kurvdispenser).



Nova enheter kan også leveres med Sky-overhuller.

METOS NOVA SERVERINGSDISKER



Hylle endeseksjon
ShM



Brett endeseksjon 1
TM1



Brett endeseksjon 2
TM2



Bred endeseksjon
1150

METOS NOVA SERVERINGSDISKER



Nova tilleggsutstyr	Artikkel	
Kasse overhulle	4308962	270x620x300
Bestikkboks	4308980	285x160x100
Festeklemme	4308798	for sammenkopling av flere vogner
Påfylling for basseng	4309100	bestilles sammen med varmeriet
Forhøyingsbunn GN1/1-100	4136848	perforert
Forhøyingsbunn GN1/1-50	4136847	perforert
Forhøyingsbunn GN1/1-100	4136846	
Forhøyingsbunn GN1/1-50	4136845	
Dekkplate GN1/1	4136806	for å dekke bassenget
Dekkplate GN2/1	4136813	for å dekke bassenget
Dekkplate GN3/1	4136838	for å dekke bassenget
Kabelrenne 450 mm	4309104	under bunn
Kabelrenne 800 mm	4309106	under bunn
Kabelrenne 1200 mm	4309107	under bunn
Kabelrenne 1600 mm	4309108	under bunn
Dekkplate	4309102	innvendig i skapet

Nova sparkeplater i rustfritt stål	Artikkel	
Sokkel 450, i rustfritt stål	4308938	
Sokkel 800, i rustfritt stål	4308940	
Sokkel 1200, i rustfritt stål	4308942	
Sokkel 1600, i rustfritt stål	4308944	
Sokkel for Brett endeseksjon 1, i rustfritt stål	4308946	
Sokkel for Brett endeseksjon 2, i rustfritt stål	4308948	
Sokkel for hylle endeseksjon, i rustfritt stål	4308950	
Sokkel for to-sidig kasseseksjon, i rustfritt stål	4308952	
Sokkel for kasseseksjon overgangsdelen, i rustfritt stål	4308954	
Sokkel for hjørneseksjon	4308956	

Bestikkboks





METOS CORONA BUFFETVOGNER



Overhyllen til Corona enhetene er utstyrt med en lampe og en pusteskjerm.



Alle enhetene har nedfellbare brettbaner på begge sider.



Holdere for strømledning

Metos Corona buffetvogner er mobile serveringsenheter med hjul, designet med tanke på selvbetjening. Vognene kan brukes hver for seg eller sammen i en selvbetjent linje med individuell tilpasning. Vognene har nytt, fleksibelt sidepanel slik at det er mulig å fjerne og bytte ut panelene.

Sidepanelplater leveres standard i melamin. Standard farger er bjørk, kirsebær, grått eller rød. Andre farger og materialer leveres og tilbys på forespørsel.

Brettbanene er 250 mm brede, og kan slås ned på begge sider. Standard dybde på varme og kjølte serveringsbrønner er 160 mm.

Overhyllen er utstyrt med en lampe, og en bøyd pusteskjerm i spesialglass. Overhyllen på de varme enhetene kan leveres med Halotherm varmelamper (tilleggsutstyr).

Corona tallerkendispensere rommer ca. 140 tallerkner med max \varnothing 270 mm. Serveringshøyde er 900 eller 750 mm. Lett håndterlige hjul, to med brems. Enkelt vedlikehold. Festeklemmer brukes til å holde enhetene samlet (artikkel 4308798), finnes som tilleggsutstyr.

METOS CORONA BUFFET VOGNER



Varm buffetvogn med overhulle.



Corona kjølt buffetvogn med overhulle. Corona linjen finnes i mange farger.

Corona standard farger



Bjørk melamin

Kirsebær melamin

Grå melamin

Rød melamin

- Finnes i følgende standard farger: bjørk eller kirsebær melamin og grå eller rød melamin
- To ulike høyder 900 eller 750 mm
- Overhulle med lamper og bøyd pusteskjerm i spesialglass

Kjølt buffetvogn med overhulle	Normal høyde 900/1310	Lav høyde 750/1160	Dimensjon mm	El. tilkobling
CBUS 800	4309802	4309806	800x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
CBUS 1200	4309810	4309814	1200x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
Kjølt buffetvogn uten overhulle	Normal	Lav	Dimensjon mm	El. tilkobling
CB 800	4309804	4309808	800x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
CB 1200	4309812	4309816	1200x650/1150	230V1~50Hz 0,43 kW 10 A
Varm buffetvogn med overhulle	Normal	Lav	Dimensjon mm	El. tilkobling
BMUS 800	4309818	4309822	800x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 16 A
BMUS 1200	4309826	4309830	1200x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 16 A
Varm buffetvogn uten overhulle	Normal	Lav	Dimensjon mm	El. tilkobling
BM 800	4309820	4309824	800x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 10 A
BM 1200	4309828	4309832	1200x650/1150	230V1~50Hz 1,8 kW 10 A
Nøytral buffetvogn med overhulle	Normal	Lav	Dimensjon mm	El. tilkobling
N 800	4309842	4309844	800x650/1150	230V1~50Hz 18 W 10 A
N 1200	4309846	4309848	1200x650/1150	230V1~50Hz 30 W 10 A
Nøytral buffetvogn uten overhulle	Normal	Lav	Dimensjon mm	
SB 800	4309834	4309836	800x650/1150	
SB 1200	4309838	4309840	1200x650/1150	

Tilleggsutstyr

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Halotherm varmelamper	4309860	for overhulle til varm buffetvogn
Festeklemme	4308798	for sammenkopling av flere vogner
Kabelrenne 500	4309105	under bunn
Kabelrenne 800	4309106	under bunn
Kabelrenne 1200	4309107	under bunn



Den nøytrale buffetvognen kan brukes til eksempelvis brødservering. Enheten finnes også med overhulle.



METOS CORONA BUFFET VOGNER



Metos Corona vanddispenser som nøytral eller kjølt enhet, kapasitet er 60 liter pr. time.

Kjølt vanddispenser	Normal høyde	Lav høyde	Dimensjon mm	El. tilkobling
	900/1140	750/990		
500 WD	4309870	4309886	500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-2	4309874	4309890	500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-E	4309872		500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A
500 WD-E-2	4309876		500x650/1150	230V1~ 0,5 kW 10A

Nøytral vanddispenser	Normal	Lav	Dimensjon mm	El. tilkobling
	4309878	4309894		
500 WD-N	4309878	4309894	500x650/1150	
500 WD-EN	4309880	4309896	500x650/1150	230V1~ 0,1 kW 10A
500 WD-N-2	4309882	4309898	500x650/1150	
500 WD-EN-2	4309884	4309899	500x650/1150	230V1~ 0,1 kW 10A



Kjølemaskinen er effektiv og pålitelig.



Corona vanddispenser leveres med en eller to tappekraner. Det finnes to modeller, mekanisk eller elektronisk (E). Rustfri topplate med avløp og spillbrett.



I Corona linjen finner du både nøytrale og varme tallerkendispensere. Kapasiteten til dispenserne er ca. 140 tallerkener max ø 270 mm.

Varm tallerkendispenser	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
PDW 500	4309850	500x650/1150x900	230V1~50Hz 0,7 kW 10 A
PDW 500 lav	4309854	500x650/1150x750	230V1~50Hz 0,7 kW 10 A

Nøytral tallerkendispenser	Artikkel	Dimensjon mm
PD 500N	4309852	500x650/1150x900
PD 500N lav	4309856	500x650/1150x750



METOS NUTRIME SMART BUFFETKONSEPT



Metos Nutrime smartbuffet forteller personen hvor stor porsjon som er på tallerken. Den oppgir også energiinnhold og informasjon om næringsstoffer som maten inneholder, slik som fett, proteiner og karbohydrater. Hvis personen f.eks. følger en laktose- eller glutenfri diett, kan buffeten informere om eventuelle matkomponenter som er kompatible med den valgte dietten.

Metos Nutrime smartbuffet identifiserer middagen med et smartkort som plasseres på brettet. En integrert vekt veier maten som er tatt. Næringsinnholdet beregnes fra oppskriften som er lagt inn i systemets grunnleggende data.

Kunden kan få en utskrift av mengde og næringsinnhold i maten, eller mottar informasjonen via en mobilapp. Basert på brukeropplevelsen gjør Metos Nutrime smartbuffet at folk tar mindre porsjoner og gjør sunnere valg. Fenomenet er positivt, fordi mange av oss spiser mer enn vi forbraker.

For kjøkkenet bidrar systemet til effektiv planlegging av matforbruk og salg. Kjøkkenpersonalet får informasjon om salget av ulike matkombinasjoner og kan planlegge nødvendige mengder bedre. Systemet kan også fakturere basert på måltidets vekt og innhold. For mer informasjon kan du kontakte salgsavdelingen vår.



METOS VOGN TIL FRISKE SALATBUFFETER



Fin presentasjon, effektiv belysning og riktig temperatur. Salatbarer med selvbetjening blir mer og mer populært. Metos vogner til friske salatbuffeter er ideelle løsninger for butikker, kafeer, restauranter og kantiner.

Kjølebrønner er utstyrt med et effektivt, ventilert kjølesystem. Temperaturområdet er +2 til +6 °C. Lette dører på begge sider har gassfjærer og åpnes lett. Lokket låses i en horisontal stilling og fungerer som pusteskjerm når buffeten er åpen. Integrert, appetittvekkende LED-lys. En rekke ulike hyller er tilgjengelig (tilleggsutstyr). Vognen leveres standard med melaminplater, evt. med kundens egen logo før levering.

Tilbehør

Endehyller som tilbehør
Tilpassede sideplater



Endehylle for salatbeholdere, 250 mm



Endehylle for GN-beholdere, 250 mm



Endehylle for salatbeholdere, 500 mm



Endehylle for GN-beholdere, 600 mm



Endehylle for GN-beholdere og vekt, 600 mm

- ramme i rustfritt stål
- sort melaminplate
- dører på begge sider
- lokk som fungerer som pusteskjerm
- LED-lys
- lette gassfjærer i dørene
- elektronisk kontroll
- automatisk avising
- 1-fas el.tilkobling
- låsbare hjul
- 7 GN-skillere
- ventilert kjølebrønn (+2 til +6 °C)
- energivennlig
- ventilasjonsrist med magnetfeste
- avløp i brønneren
- serviceluke
- avtakbare panelplater

Metos Fresh	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling 230V
Salatbuffet vogn 185	4316000	5x GN 1/1	1850x800x900/1160	1,6 kW 10A
Tilleggsutstyr	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	
Endehylle for salatbeholdere, 250 mm	4316006		250 mm	
Endehylle for GN-beholdere, 250 mm	4316008	4x GN 1/6	250 mm	
Endehylle for salatbeholdere, 500 mm	4316010		500 mm	
Endehylle for GN-beholdere, 600 mm	4316014	8x GN 1/6	600 mm	
Endehylle for GN-beholdere og vekt, 600 mm	4316018	4x GN 1/6	600 mm	



METOS LL-600, LL-800 OG LLM-800 VARMEPLATER



Metos LL-800 varmeplate

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
LL 600	2024045	300x600x115	230V1~ 0,5 kW 10A
LL 800	2024044	800x600x115	230V1~ 1,0 kW 10A
LLM-800	4182496	800x600x680	230V1~ 1,5 kW 10A



Metos WPS varmeplate

Metos varmeplate er en robust og effektiv varmekilde. Overflaten er av rustfritt stål som tåler slitasje. Konstruksjonen er av kraftig, brennlakkert stål. Store gummiføtter holder varmeplaten stødig på plass. Panelet på fremsiden har signallampe og trinnløs justering av temperatur. De finnes i to størrelser.

LLM-800-modellen ligner LL-modellen, men det er en stor pusteplate og varmestråler over platen.



Metos LLM-800 varmeplate

METOS WPS VARMEPLATE

Metos WPS varmeplater absorberer og holder på varmen. Etter 8 minutters oppvarmingstid holder platen på varmen i opptil en time etter at den er koblet fra strømmen. Varmesonen er av stål. Enheten er utstyrt med et pilotlys og overopphetingsbeskyttelse.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
WPS	4181239	505x200x45	230V1~ 850 W 10A

METOS KALDT SERVERINGSBRETT



Kaldt serveringsbrett

Det kalde serveringsbrettet passer for servering av f.eks kaldt kjøtt, ost eller melk. Det kjølte brettet er lett og enkelt å flytte dit det er behov for det. Brettet er laget av grå slitesterk EPP plast med svært god isoleringsevne. Platetoppen er av rustfritt stål. Brettet har et kjøleelement (artikkel 4170030 GN1/1 eller 4170036 GN1/2), som fryses før bruk. Ett kjøleelement medfølger.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Kaldt serveringsbrett GN1/1	4186730	600x400x80
Kaldt serveringsbrett GN1/2	4186732	400x300x80
Kjøleelement -23°C GN1/1	4170030	GN1/1
Kjøleelement -23°C GN1/2	4170036	GN1/2

METOS KJØLEPLATER

Metos kjøleplate er designet for serveringslinjer som underlag til fløte- og melkebeholdere. Platen kan åpnes og er i helt rustfritt stål. Som kjølekilde i platen brukes løstakbare kjøleelement som først fryses i fryseskap. Kjøle-elementer må bestilles separat, de er ikke inkludert i kjøleplaten.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Metos 250	4186719	250x150x60
Kjøleelement 250	4170194	
Metos 300	4186726	300x300x60
Kjøleelement 300	4170211	



Metos kjøleplate

METOS SUPPEVARMER

Metos serveringskjele passer til servering av suppe og grøt. Kjelenes overflate er av malt stål, den indre kjelen og lokket er i rustfritt stål. Lokket er hengslet, så det er lett å forsyne seg med suppe. Den indre kjelen er løs, og kan vaskes i oppvaskmaskin. Serveringskjelen rommer 10 liter. Det er hull til øse i kjelen. Temperaturen kan justeres og er termostatkontrollert.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Serveringskjele RDS-100A	4160210	ø365 x 370	230V1~ 0,5 kW
Rund indre kjele RDS 10 liter	4160211		



Metos suppekjele

METOS SERVERINGSKAR

Metos varmefat passer til frokost eller buffet hvor det er selvbetjening av varme retter. Varmefatene er i rustfritt stål, og GN-kantiner i 1/1-65-størrelse. Det praktiske lokket sikrer lett tilgang. Varmefatet varmes med gelebrennere eller med elektriske varmeelementer. N = nøytral, F = gelebrenner, E = elektrisk

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Varmefat CDN GN1/1	4239001	640x410x420	-
Varmefat CDF GN1/1	4239002	640x410x420	-
Varmefat CDE GN1/1	4239003	640x410x420	230V1~ 0,7 kW
Varmefat RCDN rund	4239006	ø513x450	-
Varmefat RCDF rund	4239007	ø513x450	-
Varmefat RCDE rund	4239008	ø513x450	230V1~ 0,7 kW
Indre kjele RCD	4239060	ø385x60	
Elektrisk varmeelement CDE	4239054		230V1~ 0,6 kW



Metos serveringskar

METOS WING PUSTESKJERM

Den elegante utformingen av Metos Wing pusteskjerm gir buffeten et fint utseende og forbedret hygiene. Den mobile Wing pusteskjerm kan plasseres på toppen av en enhet, bord eller GN-brønner. Støtteramme i rustfritt stål og pusteskjerm i herdet glass. Høyde fra bordplate og opp til glasskjermens nederste kant er 330 mm. Pusteskjermen kan leveres i 800 og 1200 mm lengder, tilpasset GN2/1 og GN3/1 basseng. Glassbredde er 250mm på begge lengder.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Pusteskjerm 800	4321246	780x345x330/436
Pusteskjerm 1200	4321248	1180x345x330/436

METOS CHAFING DISHES

Metos Tasty chafing dish passer til frokost eller buffethvor det er selvbetjening av varme retter. Chafing dishene er i rustfritt stål. Metos Tasty er utstyrt med hydrauliske hengsler så lokket blir stående åpent i 70° vinkel og lukkes sakte. Glassfeltet i lokket gjør det enkelt å se maten. Rask og jevn oppvarming på induksjonsplate.

- Hydraulisk hengsel for enkel tilgang
- Elegant design og praktisk funksjon
- Kan varmes på induksjon eller elektrisk plate
- Rustfri utførelse med glasslokk
- Lokket kan tas av og enkelt rengjøres
- Chafing dishes inkl. en rustfri stål innerpanne
- Keramisk panne som tilleggsutstyr

Metos Tasty	Artikkel	Dimensjon mm
Tasty 2060L rund	4239026	Ø 350x160
Tasty 2032L GN 2/3-65	4239024	460x410x160
Tasty 2011L GN 1/1-65	4239020	570x464x160
2011F, stativ for 2011L	4239022	655x374x230

Stativet leveres med 2 sterno holdere.

Tilbehør keramiske panner	Artikkel	
Rund keramisk panne	4239036	for Tasty 2060L
Rund inndelt keramisk panne	4239038	for Tasty 2060L
GN2/3 keramisk panne	4239032	for Tasty 2032L
GN1/3 keramisk panne	4239034	for Tasty 2032L eller 2011L
GN1/1 keramisk panne	4239028	for Tasty 2011L
GN1/2 keramisk panne	4239030	for Tasty 2011L



Metos Tasty 2060L rund



Metos Tasty 2032L GN 2/3-65



Metos Tasty 2011L GN 1/1-65



Stativ for 2011L



METOS GLASS- OG KOPPESTATIV

Elegant og praktisk **Metos glass- og kopperstativ** tar liten plass og rommer mange glass, kopper eller fat. Det er stødig. Stammen er av rustfritt stål. Hyllene er av slagbestandig glass med kanter.

Det runde stativets diameter på hylleplanene er 55, 50 og 45 cm og hyllehøyden er justerbar. Hyllene snurrer lett på kulelager. Stativet rommer f.eks. 150 glass. Den kvadratiske modellen har to glasshyller med rekkverk. Avstanden mellom hyllene er 33 cm. Justerbare ben for stødig plassering på bordplate.

Den firkant- eller rektangulærformede CUPPI-hyllen er tilgjengelig i rustfritt stål eller i lakkert utførelse hvit (RAL9003) eller svart (RAL9005). Leveres med 4 hyller, 16 cm hylleavstand. Justerbare ben.



Metos kvadratisk glass- og kopperstativ

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Glass- og kopperstativ rundt	2025319	Ø 550x600
Glass- og kopperstativ kvadratisk	4321234	650x450x410
CUPPI-I rustfritt	4321252	600x450x600
CUPPI-II rustfritt	4321250	600x600x600
CUPPI-I hvit	4321256	600x450x600
CUPPI-II hvit	4321254	600x600x600
CUPPI-I svart	4321260	600x450x600
CUPPI-II svart	4321258	600x600x600



Metos glass- og kopperstativ



Metos Cuppi I hvit



Metos Cuppi II rustfritt



Metos Cuppi I svart

LAMINERT METOS SERVERINGSBRETT

Laminerte Metos serveringsbrett er en klassiker som har vært i sortimentet i mange år. Det stilrene serveringsbrettet passer til ulike innredninger. Brettet har avrundede kanter og robust, lakkert overflate. Tåler maskinvask.

Trebrett	Artikkel	Dimensjon mm
Bjørk	4112795	530x325 (GN 1/1)
Mahogny	4112918	530x325 (GN 1/1)
Bjørk	4112989	430x325
Mahogny	4112964	430x325



Laminert brett i bjørk

BRETT AV LAMINERT PLAST

Brettet er laget i forsterket plast og er produsert med tanke på stor slitasje. Bunnen er utformet slik at de kan stables, og de tørker selv om de er stablet. Kan vaskes i maskin, temperaturområde -50...+140°C. GN dimensjonert.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Grå	4187014	530x325 (GN 1/1)
Perlegrå	4187021	530x325 (GN 1/1)
Lys grønn	4187039	530x325 (GN 1/1)
Grått kafeteriabrett	4187141	325x265 (GN 1/2)



Mahogny



Lys grønn



Perlegrå



GN-dimensjonert brett i grått

Brettet er laget i forsterket plast og er produsert med tanke på hard slitasje. De har en polygon form, er de lette å håndtere og passer godt til runde bord. Bunnen er utformet med tanke på at de skal være enkle å stable, og de tørker selv om de er stablet. Kan vaskes i maskin, temperaturområde -50...+140°C.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Grå	4187046	425x325
Perlegrå	4187053	425x325
Lys grønn	4187078	425x325



Brett, åttekantet, perlegrå

METOS BESTIKKHOLDER

Metos bestikk- og synlinderholdere er utført i rustfritt stål. Holderens fremside er vinklet mot kunden. I sortimentet finnes beholdere for 4 eller 6 synlindere. Synlinderenes sider og bunn er perforerte. Medfølger ikke.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Synlinderholdere for 4 bestikksylindere	2026301	280x290x130/200
Synlinderholdere for 6 bestikksylindere	2026302	390x290x130/200
Bestikksylindere	2026300	Ø100x140



Bestikksylindere og synlinderhold

METOS SERVERINGSLINJE



1
Postformet brettbane i bjørk, rustfrie glideskinner. Fremkant er 100mm. Bakkant er 40 mm.



2
Postformet brettbane i kirsebær, rustfrie glideskinner. Fremkant er 200 mm. Bakkant er 40 mm.



3
Rettvinklet brettbane i laminat, glideskinner i plast. Fremkant er 60 mm. Bakkant er 40 mm.



4
Rustfri brettbane med glideskinner. Fremkant er 60 mm. Bakkant er 40x20 mm.



5
Brettbane i rustfri stålør 32 mm. Brettbanen leveres i en del standardlengder. Standard dimensjoner på rørbrettbane finnes lenger ned på denne siden.

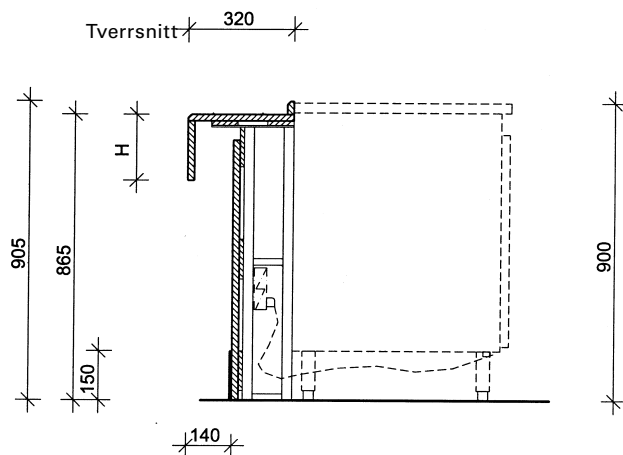


Metos serveringslinje

- Glideskinner i plast som standard
- Innfelte rustfrie glideskinner leveres mot tillegg i prisen
- Vi kan også tilby serveringslinjer i corian, pris etter forespørsel

2 eksempler på konstruksjon

- Standard Metos konstruksjon, stamme i stål, plass for elektrisk kabelkanal
- Sokkel i rustfritt stål, høyde på sokkel er 150 mm
- Det finnes både ensfarget front eller front delt opp i 3 ulike farger med rustfrie mellomlister (B)



Metos RFR brettbane leveres i ønskede lengder.

METOS RFR-BRETTBANE

Metos RFR brettbane kan med enkelt grep festes foran serveringslinjen. De kan festes til bærende veggkonstruksjoner, dekkplater eller direkte til serveringsenheter. Metos hjelper ved behov til med planløsning av serveringssystem og -baner. Banen leveres i ønskede lengder. Ta kontakt med Metos Salgssupport for mer informasjon.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
RFR-brettbane	4185056	800x270
RFR-brettbane	4185063	1200x270
RFR-brettbane	4185088	å 1m x 270
Hjørneelement 45°	4185095	
Hjørneelement 90°	4185137	
Hengsel	4185140	



Standart brettbane 800 og 1200 mm.







Metos Proff kjøleenheter og Proff varmebenker kan tilpasses ulike behov og ulike kjøkken. Proff produkter gir variasjon i det profesjonelle kjøkkenet, bygd opp av standardmoduler tilpasset behovet, får du en enhetlig linje. Metos Proff er hygienisk og ergonomisk utformet. Aggregatene er enkle å holde rene. Utvalget av topplater i rustfritt stål er bredt og med alle de ulike modulene bygger du en benk tilpasset akkurat ditt behov.

Det finnes skuffer for ulike brusflasker, ølbokser og vin. Til oppbevaring av matprodukter kan man velge mellom skuffer og skap i ulike modeller. Skapene finnes både med rishylle og GN-stativ for gastronom kantiner. Skapdørene stenger seg selv. Varmeriene har en nøyaktig elektronisk temperaturkontroll. Solide justerbare ben. Man kan mot et tillegg i prisen få enhetene levert på hjul.

Effektiv og driftssikker kjølemaskin, utdragbar maskinkassett. Kondensatoren rengjøres fra fronten. Kjølemedie er R290 eller R404A. Temperaturområdet fra +4°C til +15°C. Kan også leveres for sentralkjøleanlegg eller Brine-kjøling.

Proff gjenkjennes lett på sitt utseende, den avrundede topplaten og det nye Metos håndtaket, gir alle modulene et profesjonelt moderne utseende. Det nye Metos-håndtaket er godt å holde i, lett å rengjøre og laget i spesialplast. Du finner håndtaket igjen på våre vogner. Håndtaket er designet av den anerkjente finske industridesigner Jorma Vennolas.



METOS PROFF KJØL- OG UTLIVERINGSENHETER



Forbedret dør-/skuffepakning



Innfelt betjeningspanel



Topplate med iskum



Garnityrbenk med opphøyd brønn



Kjølebank med GN-tilpasset skap



Varmebank med GN tilpasset skap



Pizzabank



Skuffeseksjon



Utleveringshyll



METOS PROFF KJØLEBENK MED GN-TILPASSEDE SKUFFER

Metos Proff NT kjølebank med GN-tilpassede kjølte skuffer. Skuffeseksjonene har ekspansjonsbeslag som glir lett. Den enhetlige konstruksjonen med runde kanter er ergonomiske og lette å rengjøre. En effektiv vifte fordeler kjølingen jevnt i hele benken. Elektronisk temperaturkontroll og stort digitalt display. Alle enhetene har en utdragbar kjølemaskinkassett. Standardversjonene har følgende kapasitet:

NT-800-GN3-MDU:	4 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
NT-1200-GN3-GN3-MDU:	7 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
NT-1200-GN4-GN4-MDU:	8 stk GN1/1-100 og 1 stk GN1/1-150 dimensjonert skuff
NT-1600-GN3-GN3-GN3-MDU:	10 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MDU:	13 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer

Elektrisk tilkobling 230V1~ 0,37 kW 10 A. Kjølemedie er R290. GN kantiner medfølger ikke.

Kjølebank	Artikkel	Dimensjon mm	Energi klasse
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	C

METOS PROFF GRILLKJØLEBENKER

Metos Proff GR lave grillkjølebenken har GN-dimensjonerte skuffer. Benkens høyde er 650 mm, topplaten er ekstra isolert for at den ikke skal lede varmen fra grillapparatene til kjølebenken. Den enhetlige konstruksjonen med runde kanter er ergonomiske og lette å rengjøre. En effektiv vifte fordeler kjølingen jevnt i hele benken. Elektronisk temperaturkontroll og stort digitalt display. Alle enhetene har en utdragbar kjølemaskinkassett. Standardversjonene har følgende kapasitet:

GR-800-GN2L-MU:	2 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
GR-1200-GN2L-GN2L-MU:	4 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
GR-1600-GN2L-GN2L-GN2L-MU:	6 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer
GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU:	8 stk GN1/1-150 dimensjonerte skuffer

Elektrisk tilkobling 230V1~ 0,37 kW 10 A. Kjølemedie er R290. GN kantiner medfølger ikke.

Grillkjølebenken	Artikkel	Dimensjon mm	Energi klasse
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	C

METOS PROFF KJØLEBENK MED FLASKESKUFFER

Metos Proff NT kjølebank med flaskeskuffer har ekspansjonsbeslag som gjør at skuffene glir lett, sentrallås som standard. Den enhetlige konstruksjonen med runde kanter er ergonomiske og lett å holde ren. En effektiv vifte fordeler kjølingen jevnt i hele benken. Elektronisk temperaturkontroll og stort digitalt display. Alle enhetene har en utdragbar kjølemaskinkassett. Standardversjonene har følgende kapasitet:

NT-800-BO2-MBO:	3 skuffer for mineralvann/øl kasser (2 for vin)
NT-1200-BO2-MBO-BO2:	5 skuffer for mineralvann/øl kasser (4 for vin)
NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2:	7 skuffer for mineralvann/øl kasser (6 for vin)

Innvendig høyde er max. 295 mm i BO2 skuffen och 225 mm i MBO skuffen. Elektrisk tilkobling 230V1~ 0,5 kW 10 A.

Kjølebank med flaskeskuffer	Artikkel	Dimensjon mm
NT-800-BO2-MBO	4321010	800x650x900
NT-1200-BO2-MBO-BO2	4321012	1200x650x900
NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2	4321014	1600x650x900

R290 øko-vennlig



Metos Proff NT-1200 for 8 stk. GN 1/1 100 mm kantiner.

R290 øko-vennlig



Metos Proff GR-1600 grillkjølebank, grillapparater er tilleggsutstyr.



Metos Proff NT-1200 for fem flaskeskuffer.



METOS PROFF FLASKEBRØNN



Metos Proff BT-1200- flaskebrønn med to kjølte skap.

Metos Proff BT flaskebrønn er GN dimensjonert. Brønnens dybde er 160 mm. Den har avrundede kanter, og er ergonomisk og enkel å rengjøre. En effektiv vifte sørger for at kjølingen fordeles jevnt i hele enheten. Elektronisk styresystem og stort digitalt temperaturdisplay. Alle enheter har en effektiv utdragbar kjølemaskinkassett. Brønnen har avløpsstuss. Proff utleveringshyller og overhyller sees på side 303. Bør bestilles sammen med Proff benken. Standardsortimentets kapasitet er:

BT-400-MPL: GN1/1 brønn
 BT-800-DSL-MPL: GN2/1 brønn, venstrehengslet dør.
 BT-1200-DSL-MPL-DSR: GN3/1 brønn, venstre- og høyrehengslet.
 Elektrisk tilkobling 230V1~0,5 kW 10A. Skapene har et hylleplan.
 Brønnen egner seg ikke til oppbevaring av mat som krever temperatur lavere enn +4°C.

Flaskebrønn	Artikkel	Dimensjon mm
BT-400-MPL	4321038	400x650x900
BT-800-DSL-MPL	4321040	800x650x900
BT-1200-DSL-MPL-DSR	4321042	1200x650x900
GN-geiderpar	4321308	
Risthylle	4188723	
Slett hylle	4188748	

METOS PROFF GARNITYRKJØLEBENK



Metos Proff STH-1200 - garnityrkjølebank, skjærebrett er tilleggsutstyr.

Metos Proff STH - en koldtkjøkkendisk har en enhetlig konstruksjon med avrundede kanter, er ergonomisk og enkel å rengjøre. Effektiv vifte sørger for at kjølingen fordeles jevnt i hele enheten. Elektronisk styresystem og stort digitalt temperaturdisplay. Alle enheter har en effektiv utdragbar kjølemaskinkassett. I toppplaten er det plass til GN 1/4 eller GN 1/6-kantiner i den forhøyd garnityrbrønnen.

Standardsortimentets kapasitet er:
 STH-800-GN3-MGH: 2xGN1/3, GN1/1-150-skuffeseksjoner 4 stk.
 STH-1200-GN3-MGH-GN3: 3xGN1/3, GN1/1-150-skuffeseksjoner 7 stk.
 STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3: 4xGN1/3, GN1/1-150-skuffeseksjoner 10 stk.

Elektrisk tilkobling 230V1~0,5 kW 10A. GN-kantiner og skjæreføl er tilleggsutstyr.

Garnityrkjølebank	Artikkel	Dimensjon mm
STH-800-GN3-MGH	4321050	800x650x1021
STH-1200-GN3-MGH-GN3	4321052	1200x650x1021
STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3	4321054	1600x650x1021



Metos Proff barenehet dekket med fargede laminatplater, glasshyll på toppen.

METOS PIZZAPROFF -PIZZABENK



Metos Pizzaproff -pizzabenk

Metos Pizzaproff-pizzabenk kan plasseres i en produksjonslinje. Over topplaten er det plassert en GN-dimensjonert kjølebrønn for garnityr. I den nedre delen er det plassert 7 stk skuffer for GN 1/1 150 mm (PT1200) eller 10 stk skuffer GN 1/1 150 mm (PT1600). GN-kantiner medfølger ikke og må bestilles separat.

Ved bestilling er det mulig å velge melrenne som tilbehør. Rennen plasseres i forkant på topplaten, over skuffene og hjelper til å samle mel slik at det ikke faller på gulvet.

Elektrisk tilkobling 230V1~0,7 kW 10A. Kjølemedie er R404A.

Pizzabenk	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
PT1200	4321082	1200x800x900/1021	230V1~0,7 kW
PT1600	4321084	1600x800x900/1021	230V1~0,7 kW
Melrenne	4321090	må bestilles med enheten	



METOS PROFF BARKJØLEBENK

Metos Proff BA barkjølebenk har skråstilt is/flaskebrønn og iskum. Skuffene har glideskinner som sklir lett, sentrallås som standard. Den enhetlige konstruksjonen har avrundede kanter, og er ergonomisk og enkel å rengjøre. En effektiv vifte sørger for at kjølingen fordeles jevnt i hele enheten. Elektronisk styresystem og stort digitalt temperaturdisplay. Alle enheter har en effektiv utdragbar kjølemaskinkassett.

Standardsortimentets kapasitet er:

BA-800-BO2-MPL: to skuffer for flaskekasser
 BA-1200-BO2-BO2-MPL: fire skuffer for flaskekasser
 BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL: seks skuffer for flaskekasser
 Innvendig høyde er max. 295 mm i BO2 skuffen.
 Elektrisk tilkobling 230V1~0,5 kW 10A. Kjølemedie er R404A.

Barkjølebenk	Artikkel	Dimensjon mm
BA-800-BO2-MPL	4321070	800x650x900
BA-1200-BO2-BO2-MPL	4321072	1200x650x900
BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL	4321074	1600x650x900



Metos Proff BA-1200 - barkjølemaskin.

METOS PROFF KJØLEBENK MED SKAP

Metos Proff er en kjølebenk med skap. Hvert skap har justerbar risthylle. Konstruksjonen med avrundede kanter er ergonomisk og enkel å holde ren. Effektiv viftekjøling fordeles jevnt i hele enheten. Elektronisk styresystem og stort digitalt temperaturdisplay. Alle enheter har en utdragbar kassett til kjølemaskinen.

Standardsortimentets kapasitet er:

NT-800-DSL-MU 1 stk skap
 NT-1200-DSL-DSR-MU 2 stk skap
 NT-1600-DSL-DSL-DSR-MU 3 stk skap
 Elektrisk tilkobling 230V1~0,37 kW 10 A. Kjølemedie er R290. GN kantiner medfølger ikke.

Kjølebenk	Artikkel	Dimensjon mm	Energi klasse
NT-800-DSL-MU	4334020	800x650x900	B
NT-1200-DSL-DSR-MU	4334022	1200x650x900	C
NT-1600-DSL-DSL-DSR-MU	4334024	1600x650x900	C
GN-geiderpar	4321308		
Risthylle	4188723		
Slett hylle	4188748		



Metos Proff NT-1600 -kjølebenk med skap.

METOS ICER FRYSEBENK

Metos frysebenker passer til mange bruksområder, lengde 1400 mm. Frysebenk med 2 skap for GN-kantiner eller med 6 skuffer for GN1/1-100 mm kantiner.

Temperaturområde -21 til -10°C. For lagring av frosne varer. Elektrisk tilkobling 230V1~0,45 kW 10A. Kjølemedie er R404A.

Metos Icer frysebenk	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
TDI14B7D6 skuffer	4249086	1400x700x900	0,45kW
TDI14B7L2 skap	4249078	1400x700x900	0,45kW
Risthylle	4249080	1400x700x900	0,45kW
GN-geiderpar	4249082	1400x700x900	0,45kW



Metos frysebenk



METOS PROFF VARMEBENK



Metos Proff WT-1200 varmebenk med varm topplate. Obs! Justerbare ben som standard, hjul etter bestilling. På WTG-modellene er det en keramisk varmeplate i stedet for topplate av rustfritt stål.

Metos Proff varmebenk har 400, 800 og 1200 mm (bildet) som standardbredde. Benk med varm topplate. I benkens stativ er det plassert varmeskap med geiderskinner tilpasset GN kantiner. Hvert skap har kapasitet på fem GN 1/1-100-kantiner og skapet under kontrollpanelet har kapasitet for 3 GN 1/1-100-kantiner. Skapdørene har tetning. Temperaturen kan justeres med termostat mellom 40-80°C. Temperaturen i toppen av rustfritt stål er maks. 60°C. Temperaturen i glasskeramiske topplater kan reguleres 40-60°C med termostat (WTG-modeller). Konstruksjonen med avrundede kanter er ergonomisk og enkel å holde ren.

Elektrisk tilkobling

WT-400 230V1~1,1 kW 16A
WT-800 230V1~0,8 kW 16A
WT-1200 230V1~1,41 kW 16A

WTG-800 230V1~1,1 kW 16A
WTG-1200 230V1~2,0 kW 16A
NTW-800 230V1~0,3 kW 16A
NTW-1200 230V1~0,6 kW 16A

GN-kantiner medfølger ikke.

Varmebenk med varm topplate	Artikkel	Dimensjon mm
WT400-TDRR	4321640	400x650x900
WT-800-DRLW-TDRR	4321642	800x650x900
WT-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321644	1200x650x900

Varmebenk med glasskeramiske topplate	Artikkel	Dimensjon mm
WTG-800-TDRL-TDRR	4321652	800x650x900
WTG-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321654	1200x650x900

Varmebenk med nøytral topplate	Artikkel	Dimensjon mm
NTW-800-DRLW-TDRR	4321662	800x650x900
NTW-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321664	1200x650x900

Proff-hjulsett	Artikkel
Hjul 100 mm	4321300

Hjul må bestilles sammen med benken.

METOS PROFF VARMESKUFFER

Standard lengde for **Metos Proff varmebenk** med skuffer er 800 og 1200 mm. Benk med varm eller nøytral topplate, under varmeskuffer med rammer for GN-kantiner. Tette skuffer. Temperatur i skuffene justeres med termostat til ønsket nivå mellom 40 and 80 °C. Temperaturen på varm topplate er 40-60°C. Enhetlig konstruksjon med runde hjørner er ergonomisk og lett å holde ren.

El. tilkobling:

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

GN-kantiner er ikke inkl. i leveransen.



Metos Proff WTW-1200 varmeskuffer

Varmeskuffer med varm topp	Artikkel	Dimensjon mm
WTW800-GN3-GN3(2)	4321646	800x650x900
WTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321648	1200x650x900

Varmeskuffer med nøytral topp	Artikkel	Dimensjon mm
NTW800-GN3-GN3(2)	4321666	800x650x900
NTW1200-2xTGN3-TGN3(2)	4321668	1200x650x900

Proff-hjulsett	Artikkel
Hjul 100 mm	4321300

Hjul må bestilles sammen med benken.



METOS PROFF VARMERI



Metos Proff BM-1200 varmeri.

Metos Proff varmeri finnes i 400, 800, 1200 og 1600 mm som standardbredde. Under brønnen sitter varmeskap med geiderskinner for GN kantiner. Hvert skap rommer 3 stk GN 1/1-100 mm kantiner. Varmeriet er godt isolert. Skapdørene har tetning. Temperaturen kan justeres med termostat. Brønnen har en sømløs konstruksjon og har tømmekekan. Konstruksjon med avrundede kanter gjør renholdet enkelt. Brønnens dybde er 210 mm. Proff utleveringshylle og overhyller kan sees på side 303. Faste hyller bør bestilles sammen med varmeriet.

Elektrisk tilkobling
 BM-400 230V1~1,1 kW 16A
 BM-800 230V1~1,4 kW 16A
 GN-kantiner medfølger ikke.

BM-1200 230V1~2,25 kW 16A
 BM-1600 230V1~2,25 kW 16A

Varmeri	Artikkel	Dimensjon mm
BM400 TDRR	4321600	400x650x900
BM800 TDRL-TDRR	4321602	800x650x900
BM1200 3xTDR	4321604	1200x650x900
BM1600 4xTDR	4321606	1600x650x900
BM-F-1*	4321617	Påfyllingskran for 1 brønn

*Bestilles sammen med benken

Varmeri med ensidige Proff overhylle	Artikkel	Dimensjon mm
BM800-TDRL-TDRR-US1H	4321608	800x650x900
BM1200-TDRL-TDRL-TDRR-US1H	4321610	1200x650x900



Metos Proff BM3-1200 -varmeri med separat brønn.

Metos Proff BM2 og BM3 varmeri er som Proff BM-varmerier, bortsett fra at de har GN1/1-dimensjonert brønn. Hver brønn er utstyrt med temperaturkontroll og tømmekekan. Brønnhjørner er avrundet for lettere rengjøring. Brønnens dybde er 210 mm. Skapene har egen temperaturkontroll.

Elektrisk tilkobling :
 BM2-800 230V1~1,4 kW 16A BM4-1600 230V1~2,25 kW 16A
 BM3-1200 230V1~2,25 kW 16A
 GN-kantiner medfølger ikke.

Varmeri	Artikkel	Dimensjon mm
BM2-800-TDRL-TDRR	4321614	800x650x900
BM3-1200-3xTDR	4321616	1200x650x900
BM4-1600 4xTDR	4321612	1600x650x900
BM-F-2*	4321618	Påfyllingskran for 2 brønner
BM-F-3*	4321619	Påfyllingskran for 3 brønner
BM-F-4*	4321621	Påfyllingskran for 4 brønner

*Bestilles sammen med benken



METOS PROFF VANNBAD MED ÅPENT STATIV

Standard bredder på **Metos Proff vannbad** med åpent stativ er 400, 800, 1200 og 1600 mm. Vannbadet har et åpent stativ og er termisk isolert. Temperaturen kan justeres med en termostat. Brønnen har en sømløs konstruksjon og tømmekran. Den ensartede konstruksjonen med runde kanter er ergonomisk og lett å rengjøre. Brønnens dybde er 210 mm.

Proff utleveringshyller og topphyller er på side 303. Utleveringshyller og topphyller som skal fastmonteres til benken må bestilles sammen med benken.

Proff vannbad med åpent stativ kan leveres med påfyllingskraner. BM-F-1, BM-F-2 og BM-F-3 betjenes med trykknapper. Separate påfyllingskraner for hver brønn. Trykknapper er plassert praktisk på panelet foran hver brønn. BM-HF er hånddusj som kan brukes for å fylle brønnen eller for benkvasking.

Når hånddusjen og slangen ikke er i bruk, plasseres de på stativet hvor det er en krok for dusjen. Dette tilleggsutstyret leveres bare med BMOS- og BMC-modeller med åpent stativ.

Elektrisk tilkobling:

BMOS-400 230V1~0,55kW 16A BMOS-1200 230V1~1,65kW 16A

BMOS-800 230V1~ 1,1kW 16A BMOS-1600 230V1~2,2kW 16A

GN kantiner medfølger ikke.

Vannbad	Artikkel	Dimensjon mm
BMOS-400	4321620	400x650x900
BMOS-800	4321622	800x650x900
BMOS-1200	4321624	1200x650x900
BMOS-1600	4321626	1600x650x900
BM-F-1*	4321617	Påfyllingskran for 1 brønn
BM-HF*	4321628	Hånddusj i stativet*

*Bestilles sammen med benken

Metos Proff BMOS2 og BMOS3 vannbad er lik Proff BMOS vannbad, men de har separate GN1/1-brønner. Hver brønn har en effektiv temperaturkontroll og en tømmekran. Brønnehjørner er rundet for lettere rengjøring. Brønnens dybde er 210 mm.

Elektrisk tilkobling:

BMOS2-800 230V1~1,1kW 16A BMOS4-1600 230V1~1,65kW 16A

BMOS3-1200 230V1~ 1,65kW 16A

GN kantiner medfølger ikke.

Vannbad	Artikkel	Dimensjon mm
BMOS2-800	4321630	800x650x900
BMOS3-1200	4321632	1200x650x900
BMOS4-1600	4321634	1600x650x900
BM-F-2*	4321618	Påfyllingskran for 2 brønner
BM-F-3*	4321619	Påfyllingskran for 3 brønner
BM-F-4*	4321621	Påfyllingskran for 4 brønner
BM-HF*	4321628	Hånddusj i stativet*

*Bestilles sammen med benken



Metos Proff BMOS-1200 vannbad med åpent stativ og hånddusj (tilleggsutstyr).



Metos Proff BMOS3-1200 varmeri med separate GN 1/1 brønner og påfyllingsfunksjon som tilleggsutstyr.





METOS PROFF NØYTRALE BENKER

Metos Proff nøytrale benker finnes i 400, 800, 1200 og 1600 mm som standardbredde. Skapene leveres med en tett hylle som kan justeres i høyden. Konstruksjonen har avrundede kanter og er ergonomisk og enkel å holde ren. Metos Proff nøytrale enheter kan bygges fritt sammen med andre Proff-enheter.

Nøytrale skap	Artikkel	Dimensjon mm
NC-400 høyre dør	4250130	400x650x900
NC-400 venstre dør	4250131	400x650x900
NC-800	4205143	800x650x900
NC-1200	4205168	1200x650x900
NC-1600	4205175	1600x650x900



Metos Proff NC-1200.

METOS PROFF ARBEIDSBENK

Metos Proff nøytral arbeidbenk er 800 mm bred. Enhetlig utforming av benken med avrundede kanter gjør benken ergonomisk og enkel å holde ren. Benken er laget av rustfritt stål og topplaten har en oppkant bak på 60 mm. Benken har 3 skuffer med dimensjoner 700x565x158 mm.

Nøytral enhet	Artikkel	Dimensjon mm
D-3-800	4252210	800x650x900



Metos Proff D-3-800



Metos Proff kokk arbeidsstasjon øker fleksibiliteten i restaurantkjøkkenet. Den er også et perfekt arbeidsmøbel i publikumsområdene.

METOS PROFF KOKK ARBEIDSSTASJON

Metos Kokk arbeidsstasjon er utformet i samarbeid med en av Finlands ledende og mest kjente kjøkkensjefer. Grunnenheten er en 800 mm bred Proff-benk i rustfritt stål med skuffer og skap under. Skuffene har rammer for GN 1/1 kantiner. I skapet er det en avfallsbøtte i plast og i topplaten er det et nedkasthull. Kragen til nedkasthullet løftes lett ut for rengjøring i oppvaskmaskin. Det er også en knivholder i tre. På venstre side er det en nedfellbar hylle. Et skjærebrett av tre på 600x450x50 mm og krydderstativ er standard utstyr.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
CS800	4204290	800x650x900

METOS PROFF TALLERKENDISPENSER

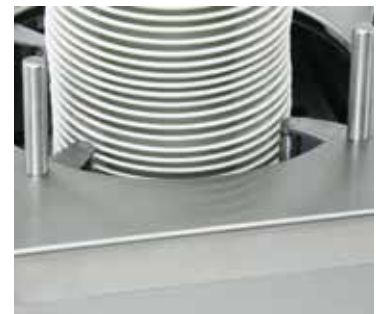


Metos Proff PDW tallerkendispenser

Metos Proff PDW tallerkendispensere tar ca. 130 tallerkener med maks. diameter 270 mm. Dispenseren har trinnløs temperaturjustering og justerbart fjærtrykk. Temperaturjustering mellom 20 - 80 °C. Proff PD-modellen er lik PDW, men er uten varme. Proff PDWT- og PDT-modellene er tilsvarende modellene over, men har hjul og håndtak.

Metos Proff LPDW tallerkendispensere tar ca. 65 tallerkener med maks. diameter 320 mm. Dispenseren har trinnløs temperaturregulering og justerbart fjærtrykk. Temperaturjustering mellom 20 - 80 °C. Proff LPD-modellen er lik LPDW, men har ikke varme. Proff LPDWT- og LPDT-modellene er tilsvarende modeller, men har hjul og håndtak.

Alle modeller kan leveres med stang for tilpasning til tallerkdiameter (tilleggsutstyr). Dekselet hjelper med å holde tallerkenene varme, og beskytter platene mot skitt ved lagring.



Alle modeller kan leveres med justeringsstang

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
130 stk maks. Ø 270 mm:			
PD	4203900	400x650x900	- nøytral
PDW	4203902	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW med varme
PDT	4203904	400x650x900	- nøytral, hjul, håndtak
PDWT	4203906	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW med varme, hjul, håndtak

65 stk maks. Ø 320 mm:	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
LPD	4203908	400x650x900	- nøytral
LPDW	4203910	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW med varme
LPDT	4203912	400x650x900	- nøytral, hjul, håndtak
LPDWT	4203914	400x650x900	230V 1~ 0,7 kW med varme, hjul, håndtak

Tilbehør	Artikkel	
Justeringsstang	4203972	justeringsstang for tallerkendispenser
Deksel	4203979	deksel til tallerkendispenser



Metos Proff PWD 04A vannkjøler

METOS PROFF VANNKJØLER

Metos Proff WD vannkjøler har en kapasitet på 60 liter/time. I topplaten er det plassert en dispenser samt spillbrett. Kjølemaskinen er effektiv og driftssikker.

Proff WD-modellen er innebygd i en Proff-modul. N-modeller er nøytrale. E-modeller har elektronisk tappekran med sensor for vannstrømmen. Doseringen justeres lett for den aktuelle glasstørrelsen. Denne modellen garanterer et høyt hygienivå for serveringen av vann. Alle modeller kan leveres med en vannfiltreringsenhet. Enheten monteres på fabrikken og må bestilles sammen med dispenseren.

Kald	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Proff WD	4203317	400x650x900	230V 1~ 0,5 kW
Proff WD-E	4203319	400x650x900	230V 1~ 0,5 kW

Nøytral	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
Proff WD-N	4203321	400x650x900	
Proff WD-EN	4203323	400x650x900	230V 1~ 0,1 kW

Tilbehør	Artikkel	
Filtreringsenhet	4203335	bestilles med dispenseren



Elektronisk tappekran til E-modellen.

METOS PROFF OVERHYLLE



Metos Proff overhylling med tosidig pusteskjerm.

Metos Proff overhylling har støttekonstruksjon og hylle i rustfritt stål. Pusteskjermen er i herdet glass. Hyllebredden er 280 mm. I sortimentet inngår både en- og tosidige modeller, enten med lysrør (L) eller med Halotherm-varmelamper (H). Proff-overhylling bør alltid bestilles i sammen med Proff-benken.

Overhylling med lysrør	Artikkel	Dimensjon mm	kW
US-800-1L	4321690	800x507x410	0,018
US-800-2L	4321692	800x507x410	0,018
US-1200-1L	4321694	1200x507x410	0,03
US-1200-2L	4321696	1200x507x410	0,03

Overhylling med varmelampe	Artikkel	Dimensjon mm	kW
US-800-1H	4321680	800x507x410	0,4
US-800-2H	4321682	800x507x410	0,4
US-1200-1H	4321684	1200x507x410	0,6
US-1200-2H	4321686	1200x507x410	0,6

METOS SKY OVERHYLLE



Metos SKY Halotherm overhylling med vendbart frontglass og en pusteskjerm.

Metos Sky overhylling har støtte ramme i rustfritt stål. Hylle, frontglass og pusteskjerm er i herdet glass. Hyllebredden er 300 mm. I sortimentet inngår overhylling enten med led-lysrør (LED) med pusteskjerm på begge sider eller med Halotherm varmelampe (HFG) som er ensidig med vendbart frontglass og pusteskjerm på ene siden. Sky-overhylling må alltid bestilles sammen med Proff-benken.

Overhylling med LED-lysrør	Artikkel	Dimensjon mm	kW
800 Proff Sky-LED	4321710	750x560x400	0,03 kW
1200 Proff Sky-LED	4321712	1150x560x400	0,03 kW

Overhylling med varmelampe	Artikkel	Dimensjon mm	kW
800 Proff Sky-HFG	4321702	750x560x400	0,4 kW
1200 Proff Sky-HFG	4321706	1150x560x400	0,6 kW

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Beskyttelsesglass for side 800/1200	4321714	475x350

METOS PROFF UTLIVERINGSHYLLE

Metos Proff utleveringshylling er konstruert i rustfritt stål og herdet glass. Glassdelen kan tas av og rengjøres. HSR modellen er frittstående og kan enkelt plasseres på modulen i et-terkant. HS-modellen er innebygd og må bestilles sammen med Proff-benken.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
HSR-800	4305026	795x210x300
HSR-1200	4305029	1195x210x300
HS-800	4305025	795x210x300
HS-1200	4305028	1195x210x300
HS-1600	4305027	1595x210x300

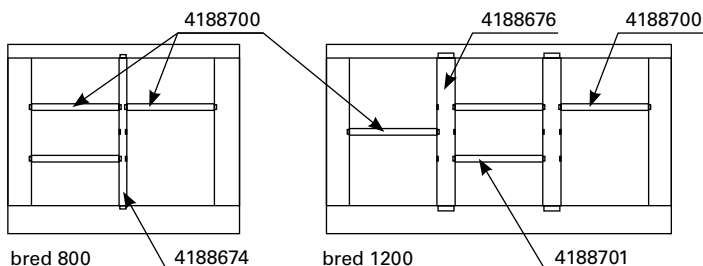


Metos Proff utleveringshylling har front og topphylle i glass.

METOS PROFF GN INNDELINGSKINNER

Metos Proff inndelingsskinner for Proff varmerier låser seg på plass og bruken av GN kantiner blir enklere. GN-ramme er den mest effektive måten å hindre at kantine flytter på seg når de plasseres i beholderen.

GN-delere



Metos	Artikkel	Dimensjon mm
DL800 bred inndelingsskinne	4188674	554x31, passer 800 mm brønn
DL1200 bred inndelingsskinne	4188676	554x64, passer 1200 mm brønn
DS smal inndelingsskinne	4188700	317x20 til siden av brønnen
DM smal inndelingsskinne	4188701	310x20 mellom brede lister
Inndelingsskinner pakke 800	4188710	til 800 brønn, inkl. 1 stk 4188674 og 3 stk 4188700
Inndelingsskinner pakke 1200	4188712	til 1200 brønn, inkl. 2 stk 4188676, 3 stk 4188700 og 1 stk 4188701
GN-ramme GN1/1	4136757	325x526
GN-ramme 4xGN1/4	4136764	325x526
GN-ramme 6xGN1/6	4136762	for kjølebrønn 325x526
Geiderskinner, par	4321308	for Proff2 skap



GN-deler sett 800, artikkel 4188710.



GN-ramme GN1/1, artikkel 4136757.



GN-ramme 4xGN1/4, artikkel 4136764. Delere kan enkelt justeres til å passe GN-kantiner i andre størrelser, for eksempel 2xGN1/2.



GN-ramme 6xGN1/6, artikkel 4136762. Delere kan enkelt justeres til å passe GN-kantiner i andre størrelser, for eksempel 3xGN1/3.

METOS PROFF GN-RAMME FOR SKUFFER

Metos Proff GN-ramme for skuffer Med hjelp av GN-ramme for Proff skuffer er det enkelt å lage og justere den nødvendige plassen for GN-kantiner. Alle pakkene inneholder en ramme med spesielle delere. Inndelingene kan lages med forskjellige pakker: GN 1/4 og GN 1/2 med 4136772, GN 1/9 med 4136774, GN 1/6 og GN 1/3 med 4136776.



Metos	Artikkel	Dimensjon mm
GN-ramme GN1/4 og GN1/2	4136772	325x526 for Proff skuffer
GN-ramme GN1/9	4136774	325x526 for Proff skuffer
GN-ramme GN1/6 og GN1/3	4136776	325x526 for Proff skuffer



GN-ramme for Proff skuffer for GN1/4 og GN1/2 kantiner, art.nr 4136772.



GN-ramme for Proff skuffer for GN1/9 kantiner, art.nr 4136774.



GN-ramme for Proff skuffer for GN1/6 och GN1/3 kantiner, art.nr 4136776.

METOS DELI KJØLEBRØNN

Metos Deli er en hendig kjølebrønn til steder med liten plass, perfekt som garnityrbrønn ved arbeidsstasjonen for pizzabaking og i salat- og sandwich barer.

Kjølebrønnen er lett og enkel å flytte, den kan plasseres på et bord eller på en hylle over arbeidsbenken. Brønnen er GN-dimensjonert og konstruksjonen er i rustfritt stål. Kjølebrønnens temperatur er +2°C til +10°C. Glasstoppen er laget i støtsikkert glass.



Metos Deli -kjølt brønn med glasstopp

Deli uten glasstopp	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
VP1400	4209406	1420x380x240	230V1~0,17 kW 10A
VP1600	4209407	1630x380x240	230V1~0,17 kW 10A
VP1800	4209408	1800x380x240	230V1~0,17 kW 10A
VP2000	4209409	1960x380x240	230V1~0,17 kW 10A
VP2100	4209410	2170x380x240	230V1~0,17 kW 10A
VP2500	4209411	2500x380x240	230V1~0,17 kW 10A
Deli med glasstopp	Artikkel	Dimensjon mm	Elektrisk tilkobling
VPG1400	4209431	1420x380x440	230V1~0,17 kW 10A
VPG1600	4209432	1630x380x440	230V1~0,17 kW 10A
VPG1800	4209433	1800x380x440	230V1~0,17 kW 10A
VPG2000	4209434	1960x380x440	230V1~0,17 kW 10A
VPG2100	4209435	2170x380x440	230V1~0,17 kW 10A
VPG2500	4209436	2500x380x440	230V1~0,17 kW 10A



METOS SUSHI DISPLAY

Metos Sushi er et stilig display for tapas og sushi.

Monteret er lett og enkelt å flytte. Det kan settes på benk eller på overhulle med ben over benken. GN-tilpasset kjølt brønn i rustfritt stål. Temperaturområde +1°C...+5°C. Frontglass og luker i støtsikkert glass. LED belysning.



Metos Sushi	Artikkel	Kapasitet	Dimensjon mm	El. tilkobling
Sushi VS4	4209540	4x GN 1/3-40mm	1085x390x245	0,345 kW 230V 6A
Sushi VS6	4209542	6x GN 1/3-40mm	1435x390x245	0,345 kW 230V 6A
Sushi VS8	4209544	8x GN 1/3-40mm	1789x390x245	0,345 kW 230V 6A
Sushi VS10	4209546	10x GN 1/3-40mm	1085x390x245	0,345 kW 230V 6A

METOS HALO LED SERVERINGSDISK TIL KALDMAT, MED LUFTGARDIN

Metos Halo er den perfekte åpne løsningen, som viser frem maten på en lekker måte. Levert med LED-belysning under fremre kant på hyllene, adskilt for hver del. En åpen struktur gjør at selv maten som er bakerst, vises. Separate bunnplater forenkler bruk og rengjøring av kjølebrønnen.

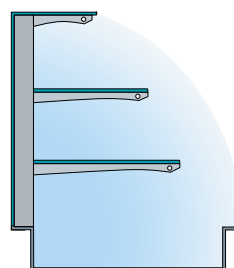
Et godt utviklet luftstrømsystem og en effektiv avkjølingsenhet skaper en luftgardin fremst i serveringsdisken slik at hele disken opprettholder rett temperatur. Det kommer kald luft til alle hyllene, i tillegg til kjølebrønnen. Monteret holder stabil temperatur som er justerbar etter kundens behov og ønske. Temperaturområde for serveringsdisken er +4...+8°C, når romtemperatur er max +25°C og luftfuktighet på 60% RH.

Metos Halo kjøledisk leveres med dekkplater i rustfritt stål. Serveringsdisken kan også leveres med kjølte skap i underdel, kapasitet 800 mm modell 5xGN1/1-150 og 1200 mm modeller 10xGN1/1-150. Kan også leveres med paneler i andre materialer.

Halo-disken er utformet til å passe sammen med andre Metos-enheter. Modellene er 800 og 1200 mm lange. Disken har skyvedører på betjeningsiden.

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.

- Kjølt monter med luftgardin
- Åpning på en side
- Skyvedører på betjeningsiden, enkle å åpne
- To hyller
- Dekkplater i rustfritt stål
- Separat LED-belysning for hver hylle og for kjølebrønnen
- Effektiv kuldeenhet (kjølemiddel R404a)
- Automatisk avriming
- Kjølebrønnen passer til GN-kantiner, og har luftstrøm i hele disken
- Koblingsdel til sentralkjøleenhet (tilleggsutstyr/pristillegg)
- Flate eller runde geiderskinner kan leveres som tilleggsutstyr (pristillegg)



Kjølebrønn og hyller er kjølte





Metos Halo LED kjølemonter, åpen luftgardin og skyvedører bak

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²	El. tilkobling
1O800 LED	4312600	800x650x1500	0,92	230V1~1,1 kW 10A
1O1200 LED	4312601	1200x650x1500	1,42	230V1~1,1 kW 10A

Metos Halo LED kjølemonter, åpen luftgardin, skyvedører bak og 2 kjølte skap

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²		El. tilkobling
1OC800 LED	4312602	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A
1OC1200 LED	4312603	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A

1= åpning på en side, O=åpen luftgardin, C=kjølte skap

Tilbehør s. 311.

METOS HALO LED AVRUNDET SERVERINGSDISK TIL KALDMAT, MED DØRER

Metos Halo serveringsdisk med avrundet front lar deg presentere mat på den måten den fortjener. Levert med LED-belysning under fremre kant på hyllen, for hver hylle. Maten beskyttes med gjennomsiktige dører i akryl, som veier lite og er enkle å åpne. All maten er synlig i hele serveringsdisken siden hele den øvre delen er gjennomsiktig. Separate bunnplater forenkler bruk og rengjøring av kjølebrønner.

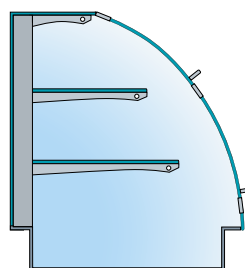
Et godt utviklet luftstrømsystem og en effektiv kjøleenhet sikrer at det kommer kald luft til alle hyller og kjølebrønn. Monteret holder stabil temperatur som er justerbar etter kundens behov og ønske. Temperaturområde for serveringsdisken er +4...+8°C, når romtemperatur er max +25°C og luftfuktighet på 60% RH.

Metos Halo kjøledisk leveres med dekkplater i rustfritt stål. Serveringsdisken kan også leveres med kjølte skap i underdel, kapasitet 800 mm modell 5xGN1/1-150 og 1200/1600 mm modeller 10xGN1/1-150. Kan også leveres med paneler i andre materialer.

Halo-disken er utformet til å passe sammen med andre Metos-enheter. Modellene er 800, 1200 og 1600 mm lange, med dører både på kun en eller begge sider. Ensiktig disk har skyvedører på betjeningsiden.

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.

- Kjølt monter med vippeluger, innfelt håndtak
- Ensiktig / Tosidig
- To hyller
- Skyvedører på betjeningsiden, enkle å åpne
- Dekkplater i rustfritt stål
- Separat LED-belysning for hver hylle og for kjølebrønner
- Effektiv kuldeenhet (kjølemiddel R404a)
- Kaldluft strømmer til hele disken
- Automatisk avriming
- Kjølebrønner passer til GN-kantiner, og har luftstrøm i hele disken
- Koblingsdel til sentralkjøleenhet (tilleggsutstyr/pristillegg)
- Flate eller runde geiderskinner kan leveres som tilleggsutstyr (pristillegg)



Modell med åpning på én side og med lukket front





Metos Halo LED kjølemonter med vippeluker

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²	El. tilkobling
1R800 LED	4312604	800x650x1500	0,92	230V1~1,1 kW 10A
1R1200 LED	4312605	1200x650x1500	1,42	230V1~1,1 kW 10A
1R1600 LED	4312606	1600x650x1500	1,95	230V1~1,4 kW 10A

Metos Halo LED kjølemonter med vippeluker og 2 kjølte skap

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²	Kjølte skap	El. tilkobling
1RC800 LED	4312607	800x650x1500	0,92	5 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A
1RC1200 LED	4312608	1200x650x1500	1,42	10 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A
1RC1600 LED	4312609	1600x650x1500	1,95	10 x GN1/1-65	230V1~1,4 kW 10A

1= åpning på en side, R= avrundet, C=kjølte skap

Tilbehør s. 311.

METOS HALO LED FIRKANTET SERVERINGSDISK TIL KALDMAT, MED DØRER

Metos Halo firkantet serveringsdisk er det beste valget når du må presentere mye mat på liten plass. Halo firkantet serveringsdisk er utformet til å kunne brukes med GN-kantiner på hver hylle. Et firkantet utseende med rette linjer passer fint til moderne interiør. Levert med LED-belysning under fremre kant på hyllen for hver hylle. Maten beskyttes av dører, som veier lite og er enkle å åpne. All maten er synlig i hele disken siden hele den øvre delen er gjennomsiktig. Separate bunnplater forenkler bruk og rengjøring av kjølebrønnen.

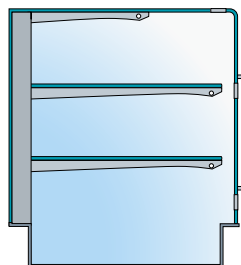
Et godt utviklet luftstrømsystem og en effektiv kjøleenhet sikrer at det kommer kald luft til alle hyller og kjølebrønn. Monteret holder stabil temperatur som er justerbar etter kundens behov og ønske. Temperaturområde for serveringsdisken er +4...+8°C, når romtemperatur er max +25°C og luftfuktighet på 60% RH.

Metos Halo kjøledisk leveres med dekkplater i rustfritt stål. Serveringsdisken kan også leveres med kjølte skap i underdel, kapasitet 800 mm modell 5xGN1/1-150 og 1200/1600 mm modeller 10xGN1/1-150. Kan også leveres med paneler i andre materialer.

Halo-disken er utformet til å passe sammen med andre Metos-enheter. Modellene er 800, 1200 og 1600 mm lange. Ensidig disk har skyvedører på betjeningsiden.

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.

- Kjølt monter med vippeluker, innfelt håndtak
- Ensidig / Tosidig
- To hyller
- Skyvedører med kulelager på betjeningsiden
- Dekkplater i rustfritt stål
- Separat LED-belysning for hver hylle og for kjølebrønnen
- Effektiv kuldeenhet (kjølemiddel R404a)
- Kaldluft strømmer til hele disken
- Automatisk avriming
- Kjølebrønnen passer til GN-kantiner
- Koblingsdel til sentralavkjølingsenhet (tilleggsutstyr)
- Flate eller runde geiderskinner kan leveres som tilleggsutstyr (pristillegg)



Modell med åpning på én side, med to dører.

Firkantet 1200 og 1600 Halo serveringsdisker har 2 sidestilte dører for hver hylle

Avbildet Halo serveringsdisk med hvite Tekno paneler (tilleggsutstyr/pristillegg).



Metos Halo LED kjølemonter med vippeluker

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²	El. tilkobling
1S800 LED	4312612	800x650x1500	1,15	230V1~1,1 kW 10A
1S1200 LED	4312613	1200x650x1500	1,78	230V1~1,1 kW 10A
1S1600 LED	4312614	1600x650x1500	2,43	230V1~1,4 kW 10A

Metos Halo LED kjølemonter med vippeluker og 2 kjølte skap

	Artikkel	Dimensjon mm	Hylle areal m ²	Kjølte skap	El. tilkobling
1SC800 LED	4312615	800x650x1500	1,15	5 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A
1SC1200 LED	4312616	1200x650x1500	1,78	10 x GN1/1-65	230V1~1,1 kW 10A
1SC1600 LED	4312617	1600x650x1500	2,43	10 x GN1/1-65	230V1~1,4 kW 10A

R= avrundet, 1= åpning på en side, C=kjølte skap

HALO TILBEHØR

Halo LED serveringsdisker kan leveres med laminerte Nova paneler to fit Nova serving line. Standard laminatfarge er hvit (K1040), grå (F7912), eik (F2510) og bjørk (K7024). Andre panelmaterialer, spesiallaminat, farger og ristfarger kan leveres på forespørsel (pristillegg).

Halo-tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm	
Nova panel 800	4312350	800 kjølemonter	hvit, grå, eik, bjørk
Nova panel 1200	4312352	1200 kjølemonter	hvit, grå, eik, bjørk
Nova panel 1600	4312354	1600 kjølemonter	hvit, grå, eik, bjørk
Brettbane flat 800	4312304	800	rustfritt stål
Brettbane flat 1200	4312306	1200	rustfritt stål
Brettbane flat 1600	4312308	1600	rustfritt stål
Brettbane rund 800	4312344	800	rustfritt stål
Brettbane rund 1200	4312346	1200	rustfritt stål
Brettbane rund 1600	4312348	1600	rustfritt stål
Sokkel	4312356	800 kjølemonter	rustfritt stål
Sokkel	4312358	1200 kjølemonter	rustfritt stål
Sokkel	4312360	1600 kjølemonter	rustfritt stål
Geiderskinner for kjølt skap	4312310		rustfritt stål
Luftsirkulasjons rist	4312362	alle størrelser	rustfritt stål



METOS GEORGIA SERVERINGSDISK TIL BAKVERK



Klar sikt og lyssetting for hver hylle gjør at maten presenteres på best mulig måte.

Metos Georgia serveringsdisk til bakverk blir midtpunktet i enhver kafeteria, restaurant og dagligvarebutikk. Disken kommer til å både lyse opp interiøret og øke salget av bakverk. Diskens utforming og det fluorescerende lyset under hver glasshylle sørger for at bakverket presenteres så innbydende som mulig.

I tillegg til utformingen av hyllene, er det lagt ned mye arbeid i detaljer som gjør det lettere å rengjøre disken. Frontglasset kan vippes utover og det er lett å fjerne hyllene. Panelene i dobbelt glass er termisk isolert, og skyvedørene reduserer energiforbruk. Konstruksjonen hindrer også at vann kondenseres på glasset. Du kan tilpasse din egen løsning med de ytre hjørnene og kassen.

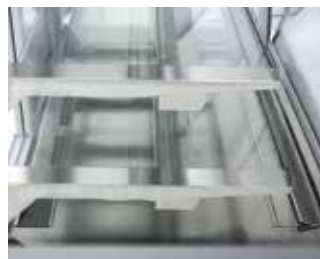
Standard fargevalg for disken er rustfritt stål, gull og grå. Diskens bunn er laget i impregneret trelaminat. Gulldisk leveres som standard med eikelaminert bunn og frontpanel. Hvis du bestiller bunn og frontpanel i rustfritt stål, leveres disken i grått og rustfritt stål.

Metos Georgia serveringsdisk til bakverk er tilgjengelig i 600 og 1000 mm lengde, og som hjørnemodell, enten nøytral eller med kjøleenhet. Enhetene med rett glass er i rustfritt stål. Temperaturen er mellom +4 og +8°C, når romtemperaturen er maks +25°C og luftfuktigheten er 60 % R.H. Serveringsdisk med temperatur på +2 ... +6°C er også tilgjengelig, spør gjerne Metos salgssupport.

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.



Eik



Effektiv luftsirkulering sørger for jevn avkjøling.



Serveringsdisk i gull, med eikebunn



METOS GEORGIA SERVERINGSDISK TIL BAKVERK



Serveringsdisk med buet glass, til bakverk



Serveringsdisk med rette glass, til bakverk

Metos Georgia serveringsdisk til bakverk, buet glass, Avkjølt

Artikkel	Visnings-areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Gull C 600	4310209	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Gull C 1000	4310210	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Gull C 1500	4310212	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A
Grått C 600	4310213	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Grått C 1000	4310214	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Grått C 1500	4310216	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A
Rustfritt stål C 600	4310253	0,8	600x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Rustfritt stål C 1000	4310254	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Rustfritt stål C 1500	4310256	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A

Selvbetjeningsmodeller

Artikkel	areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Gull C 1000SS	4310220	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A
Grått C 1000SS	4310222	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A
Rustfritt stål C 1000SS	4310224	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,690kW 6A

Nøytral

Artikkel	areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Gull N 1000	4310200	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Gull N 1500	4310202	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Grått N 1000	4310204	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Grått N 1500	4310206	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Rustfritt stål N 1000	4310250	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Rustfritt stål N 1500	4310252	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A

Eksternt hjørne 45, nøytral

Artikkel	areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Hjørne Gull N 45	4310230	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Hjørne Grått N 45	4310232	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A
Hjørne Rustfritt stål N 45	4310234	0,6	970/395x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A

Kasse

Artikkel	areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling
Kasse Gull 1000	4310240		1000x750x810
Kasse Grått 1000	4310242		1000x750x810
Kasse Rustfritt stål 1000	4310243		1000x750x810

Rett glass, kald, konstruksjon i rustfritt stål

Artikkel	Visnings-areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Firkantet C 1000	4310270	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,520kW 6A
Firkantet C 1500	4310272	2,3	1500x750x1340	230V1~ 0,765kW 6A

Rett glass, nøytral, konstruksjon i rustfritt stål

Artikkel	Visnings-areal m ²	Dimensjon mm	El. tilkobling	
Firkantet N 1000	4310276	1,6	1000x750x1340	230V1~ 0,140kW 6A



Frontglasset kan åpnes slik at det blir lettere å rengjøre.



Temperaturen kan justeres mellom +4 og +8 grader.

METOS COROLLA SERVERINGSDISK



M930A



M950A



M730V

Metos Corolla serveringsdisk er stilig og designet for å passe i kafeteriaer og restauranter. Enkel konstruksjon gir fritt innsyn til produkter inni. To buede glassmodeller og én modell med firkantet design.

Serveringsdisk til bakverk og bakerier

- underdel i rustfritt stål
- buet glass foran (M930A og M950A), rett glass foran (M730V)
- trippelt pleksiglass med varmetråder for å forhindre at vann kondenserer
- doble glass på sidene M930A
- LED-lys i toppen av boksen og under hver hylle
- isolerte skyvedører på baksiden
- M930A og M950A tre justerbare sorte glasshyller med grå stoppere foran.
- M730V to justerbare sorte glasshyller med grå stoppere foran
- automatisk avriming og fordamping
- temperaturområde +2 °C til +6 °C (+25 °C, 60 % RF)
- bredde 900 mm (M930A og M730V) eller 1500 mm (M950A)

METOS COROLLA DISPLAYMONTER

Bordmodeller – kald S530A og varm H-S530A

- buet front
- S530A: frontglass trippel pleksi med varmetråder for å forhindre at vannet kondenserer på pleksiglasset.
- S530A: LED-lys i toppen av monteret og under hyllen
- H-S530A: halogenlys i toppen av monteret
- isolerte skyvedører på baksiden
- S530A – én justerbar sort glasshylle med grå stoppere
- H-S530A – én justerbar rillehylle med grå stopper
- S530A temperaturområde: +2 °C til +6 °C
- H-S530A temperaturområde: +40 °C til +75 °C
- bredde 900 mm



S530A



H-S530A

Metos Corolla	Artikkel	Forside	Type	Dimensjon mm	El. tilkobling
M930A	4310600	buet	kaldt	900x790x1370	0,631 kW 230V 6A
M950A	4310603	buet	kaldt	1500x790x1370	0,869 kW 230V 6A
M730V	4310606	firkantet	kaldt	900x680x1200	0,609 kW 230V 6A
S530A	4310609	buet	kaldt	900x540x790	0,468 kW 230V 6A
H-S530A	4310612	buet	varm	900x540x790	0,769 kW 230V 6A



METOS GASTRO – DISPLAYMONTER

Metos Gastro kjølt displaymonter er et nedsenket monter for profesjonelle miljøer. Det brede utvalget av monterer leveres med egne kjølemaskiner men kan også leveres for tilkobling til sentralkjøleanlegg. De tekniske løsningene tåler de mest utfordrende krav. Glassdelen kan leveres i buet, rett eller skrå profil, som betjent eller selvbetjent modell. Betjent modell har skyvedører på betjeningsiden, den selvbetjente modellen leveres med vippeluker i akryl.

- Konstruksjon i polert rustfritt stål 1.4301
- Fordamperen løftes opp for rengjøring av fordamperpannen
- Fordamperpannen har avløpstilkobling
- Glasset er av sikkert, herdet glass, selvbetjeningsluker av akryl
- Bunnhylle av rustfritt stål
- Alle hylleplan har belysning
- Automatisk avriming og fordamping
- Digital temperaturstyring og justering av vifte hastighet
- Kjølt GN1/1 brønn, kjølebrønnens høyde 200 mm, justerbar

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.



Betjeningsmonter 700 med to hylleplan

Modell	Artikkel	Åpning mm	Dimensjon mm	El.tilkobling
G-2/1-70-E	4321400	760 x 670 mm	800 x 695 x 700/1175 mm	0,380kW, 230V, 1~, 6A
G-3/1-70-E	4321402	1085 x 670 mm	1125 x 695 x 700/1175 mm	0,542kW, 230V, 1~, 6A
G-4/1-70-E	4321404	1410 x 670 mm	1450 x 695 x 700/1175 mm	0,625kW, 230V, 1~, 6A
G-5/1-70-E	4321406	1735 x 670 mm	1775 x 695 x 700/1175 mm	0,725kW, 230V, 1~, 6A

Betjeningsmonter 870 med tre hylleplan

Modell	Artikkel	Åpning mm	Dimensjon mm	El.tilkobling
G-2/1-87-E	4321410	760 x 670 mm	800 x 695 x 870/1385 mm	0,556kW, 230V, 1~, 6A
G-3/1-87-E	4321412	1085 x 670 mm	1125 x 695 x 870/1385 mm	0,646kW, 230V, 1~, 6A
G-4/1-87-E	4321414	1410 x 670 mm	1450 x 695 x 870/1385 mm	0,753kW, 230V, 1~, 6A
G-5/1-87-E	4321416	1735 x 670 mm	1775 x 695 x 870/1385 mm	0,862kW, 230V, 1~, 6A







METOS GASTRO – SELVBETJENINGSMONTER

Metos Gastro kjølt selvbetjent monter er et monter for serveringslinje i profesjonelle miljøer. Det brede utvalget av montere leveres med egne kjølemaskiner med kan også leveres for tilkobling til sentralkjøleanlegg. De tekniske løsningene tåler de mest utfordrende krav. Glassdelen kan leveres i buet, rett eller skrå profil.

- Konstruksjon i polert rustfritt stål 1.4301
- Fordamperen løftes opp for rengjøring av fordamperpannen
- Fordamperpannen har avløpstilkobling
- Glasset er av sikkert, herdet glass
- Stativ i rustfritt stål
- Alle hylleplan har belysning
- Automatisk avriming og fordamping
- Digital temperaturstyring og justering av viftehastighet
- Kjølt GN1/1 brønn, kjølebrønnens høyde 200 mm, justerbar

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.



Selvbetjeningsmonter 700 med to hylleplan og flaskebrønn

Modell	Artikkel	Åpning mm	Dimensjon mm	El.tilkobling
O-2/1-70-E	4321420	760 x 670 mm	800 x 695 x 700/1390 mm	0,494kW, 230V, 1~, 6A
O-3/1-70-E	4321422	1085 x 670 mm	1125 x 695 x 700/1390 mm	0,582kW, 230V, 1~, 6A
O-4/1-70-E	4321424	1410 x 670 mm	1450 x 695 x 700/1390 mm	0,720kW, 230V, 1~, 6A
O-5/1-70-E	4321426	1735 x 670 mm	1775 x 695 x 700/1390 mm	0,830kW, 230V, 1~, 6A

Som tilleggsutstyr kan vi levere dryppbrett for hyller og fordamperpanne. Monteret kan leveres med "snudd topp" for plassering mot vegg. Spør oss om alternativene.

METOS GASTRO – KOMBIMONTER

Metos Gastro kombi displaymonter er et nedsenket monter for profesjonelle miljøer. Kombimonterets ene side er kjølt, har kjølt brønn samt ett hylleplan. Den andre siden en nøytral eller varm med ett hylleplan. Kombimonterne lever med egne kjølemaskiner men kan også leveres for tilkobling til sentralkjøleanlegg. Glassdelen kan leveres i buet, rett eller med skrå profil.

- Konstruksjon i polert rustfritt stål 1.4301
- Fordamperen løftes opp for rengjøring av fordamperpannen
- Fordamperpannen har avløpstilkobling
- Glasset er av sikkert, herdet glass
- Bunnhylle i rustfritt stål
- Alle hylleplan har belysning
- Automatisk avriming og fordamping
- Digital temperaturstyring og justering av viftehastighet
- Kjølt GN1/1 brønn, kjølebrønnens høyde 200 mm, justerbar
- Infrarøde varmeelement og oppvarmet hyllplan sikrer jevn temperatur

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.



Kombimonter, kald – nøytral

Modell	Artikkel	Åpning mm	Dimensjon mm	El.tilkobling
KGU G-120-53-E	4321440	1160 x 670 mm	1200 x 695 x 530/1180 mm	0,321kW, 230V, 1~, 6A
KGU G-152-53-E	4321442	1485 x 670 mm	1525 x 695 x 530/1180 mm	0,370kW, 230V, 1~, 6A

Kombimonter, kald – varm

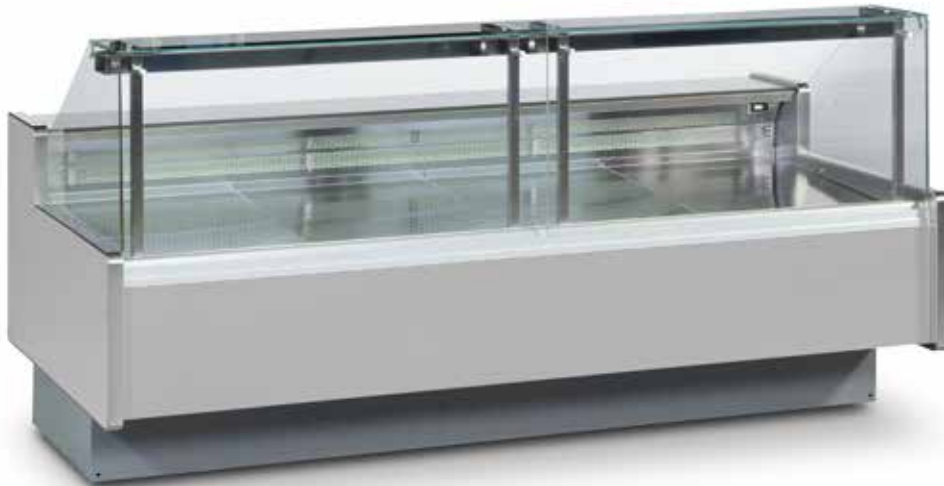
Modell	Artikkel	Åpning mm	Dimensjon mm	El.tilkobling
KGW G-120-53-E	4321444	1160 x 670 mm	1200 x 695 x 530/1180 mm	1,661kW, 230V, 1~, 10A
KGW G-152-53-E	4321446	1485 x 670 mm	1525 x 695 x 530/1180 mm	1,710kW, 230V, 1~, 10A

Kombimonteret finnes også med to hylleplan.





METOS ZITA MINI V – DELI-MONTER



Metos Zita Mini 24 V

- Stilrent utseende; front och sidepanel i grå laminat (finnes også i andra farger) LED-belysning i øvre del, rektangulær konstruksjon
- Enkel å rengjøre; arbeidsbenk og displayområde i rustfritt stål
- Praktisk; på betjeningssiden finnes en 280 mm bred arbeidsbenk som gir arbeidsrom
- Effektiv viftekjøling
- Bredt sortiment av tilleggsutstyr (pristillegg)

Som tilleggsutstyr finnes:

- Hjørneenhet
- Kassaenhet
- Mulighet for sentralkjøl
- Skjærebrett
- Skyvedører i plexiglass på betjeningssiden
- Forhøyet bunn
- Knivstativ



Metos Zita Mini V-delimonterets enkle og rektangulære konstruksjon er tilpasset for ulike typer innredningsløsninger. Monterets rette sider minsker spegling og refleks og gir et åpent innsyn på de presenterte produktene i monteret.

Metos Zita Mini V-modellen leveres i seks ulike størrelser. Monteret, som er konstruert for kortvarig oppbevaring, er spesielt tilpasset for salg av smørbrød, baguetter, tapasretter og salater. Basismodellen er åpen mot betjeningssiden, på den måter et det lett å legge opp og etterfylle produkter ved behov. Den 280 mm brede arbeidsbenken i rustfritt stål på betjeningssiden gir plass til f.eks. oppskjæring og pakking av varer. I de kjølte skapene som er i rustfritt stål, er det mulig å oppbevare de produktene som eksponeres i monteret.

Bunn og sokkel er i rustfritt stål. Front- og sidepanel er standard grå laminat. Et bredt utvalg farger kan leveres på forespørsel. Enheter i ulike størrelser og modeller kan kobles sammen til en større montereenhet/linje. Den energieffektive LED-belysningen som finnes i monterets øvre del fremhever de eksponerte produktene.

Monteret har viftekjøling samt digital termostat og temperaturmåler, og monterets temperaturområde er -1°C...+5°C ved romtemperatur på maks +25°C og luftfuktighet er 60% R.H. (temperatur/fuktighet klasse 3M1). Stammen er av polyuretan som gir god isolering. Benyttet kuldemedium R404A. Monteret leveres standard med egen kjølemaskin, men kan leveres med tilkobling til sentralkjøleanlegg.

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.

Metos	Artikkel	Display areal m ²	Volum (literer)	Dimensjon mm	El.tilkobling
Zita Mini 937 V	4310531	0,6	215	1017x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,43 kW 16A
Zita Mini 1250 V	4310533	0,8	286	1330x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,45 kW 16A
Zita Mini 1562 V	4310535	1,1	358	1642x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,59 kW 16A
Zita Mini 1875 V	4310537	1,3	429	1955x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,67 kW 16A
Zita Mini 2500 V	4310539	1,7	572	2580x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 0,91 kW 16A
Zita Mini 3125 V	4310541	2,1	715	3205x948x1190/1210	230V 1~ 50Hz 1,1 kW 16A



METOS SARA LUFTGARDINENHET

Metos Sara luftgardinenhet er en plassbesparende løsning til selvbetjening av kaldmat. Med tre hyller og kjølebrønn kan du presentere all slags ferdigpakkede produkter. Du kan sette hyllene litt på skrå med justeringsmekanismen slik at de vises bedre. Temperatur mellom +2 og +4°C ved romtemperatur +25°C og luftfuktighet 60%. Elektronisk termostat og automatisk fordamping av kondensert vann.

Metos Sara luftgardinenhet er tilgjengelig i modeller med fire forskjellige bredder. Ytterkantene er av formstøpt og isolert grå plast. Hyllene og bunnen er hvitmalte stålplater.

- som standard er det en prislapplinje fremst på hyllene
- kondensator plassert bak frontgrillene er lett å støvsuge
- fluorescerende lys sørger for flott belysning til produktene på hyllene og i kjølebrønnen
- nedrullsgardin holder enheten avkjølt og beskytter produktene

Kjølte monter krever gode IK-mat rutiner.



Fluorescerende lys og hyller som presenterer maten på en så innbydebe måte som mulig.



Avstanden mellom hyllene kan justeres.



Alle Sara-modellene har en nedrullsgardin som sparer energi.

Modell	Artikkel	Volum netto L	Dimensjon mm	Ei. tilkobling
Sara 1400-625	4310144	116	705x695x1426	0,783 kW 230V1~ 6A
Sara 1400-937	4310146	175	1017x695x1426	0,923 kW 230V1~ 6A
Sara 1400-1250	4310148	232	1330x695x1426	1,387 kW 230V1~ 10A
Sara 1400-1875	4310150	350	1955x695x1426	1,876 kW 230V1~ 10A
Sara 1600-625	4310156	140	705x695x1626	0,785 kW 230V1~ 6A
Sara 1600-937	4310158	210	1017x695x1626	0,925 kW 230V1~ 6A
Sara 1600-1250	4310160	280	1330x695x1626	1,390 kW 230V1~ 10A
Sara 1600-1875	4310162	420	1955x695x1626	1,880 kW 230V1~ 10A

METOS EMS INOX KJØLT VEGGREOL

Metos EMS er en kjølt veggreol med nattgardin. Fire hyller og en bunnplate gir nok plass til å vise frem en rekke pakkede produkter og fremme impulsiv handling. Den er også egnet til kjøttprodukter.

Metos EMS veggreol med luftgardin er tilgjengelig i fire bredder. Synlige deler er laget i rustfritt stål. Fire hjul gjør den enkel å installere og flytte. Hyllene kan justeres vertikalt.

EMS Inox M1-modellene har sidevegger i glass og en nattgardin som holder den kalde temperaturen i stengnetiden. EMS Inox PM1-modellene har sidevegger i rustfritt stål og en låsbar nattgardin i aluminium.



EMS 9 Inox PM1



EMS 9 Inox M1

- LED-lys øverst og nederst på hver hylle
- energigardin og låsbar aluminiumsgardin
- temperaturområde 0 til +2 °C
- elektronisk termometer
- automatisk avisning og fordamping
- det er enkelt å støvsuge kjøleenheten bak luf-teristen foran
- prislinje i forkant av alle hyllene

Alternativer og tilbehør

- HACCP
- sidevegger med speil for M1 (standard med PM1)
- glassdører for M1-modellen
- Sentral kjøleenhet på bestilling
- Andre farger på bestilling



EMS 9 Inox M1 med sidevegger i glass og normal nattgardin.



EMS 9 Inox PM1 med sidevegger i rustfritt stål og låsbar aluminiumsgardin.



LED-lys øverst og under hver hylle

EMS Inox med nattgardin	Artikkel	Hyller	Dimensjon mm	El. tilkobling
EMS 6 Inox M1	4310626	4x 607x315	705x650x2000	230V1~ 0,92 kW
EMS 9 Inox M1	4310628	4x 920x315	1018x650x2000	230V1~ 0,94 kW
EMS 12 Inox M1	4310630	4x 1232x315	1330x650x2000	230V1~ 1,07 kW
EMS 18 Inox M1	4310632	4x 1840x315	1995x650x2000	230V1~ 1,60 kW

EMS Inox med låsbar aluminiumsgardin	Artikkel	Hyller	Dimensjon mm	El. tilkobling
EMS 9 Inox PM1	4310620	4x 920x315	1018x650x2000	230V1~ 0,94 kW
EMS 12 Inox PM1	4310622	4x 1232x315	1330x650x2000	230V1~ 1,07 kW
EMS 18 Inox PM1	4310624	4x 1840x315	1995x650x2000	230V1~ 1,60 kW

Kjøleutstyr







Metos kjøle- og fryseskap er produsert for å tåle røff bruk i krevende omgivelser. Skapene er for bruk i en omgivelsestemperatur på 25°C. Rustfri utførelse både inn- og utvendig. Skapene har en elektronisk kontrollenhet som regulerer og overvåker temperatur og avriming. Displayet viser alarmer ved for lav eller høy temperatur og hvis døra blir stående i åpen stilling. 30 minutters ekstra-kjølingsfunksjon kan velges hvis man f.eks. har fylt skapet helt fullt. Avriming kan startes manuelt fra panelet.

Forbedret isolasjon og luftsirkulasjon. Fordamperen er plassert over taket i kabinettet på 70- og 140-serien. Dette øker nettovolumet og letter rengjøringen. En takmontert vifte sørger for jevn fordeling av kulden inne i kabinettet. Miljøvennlig med vann som drivmiddel. Kjølemedie er R290 i alle modellene. Innebygd fordampningspanne for kondens- og smeltevann. Kontrollpanelet har stort og tydelig digitalt display. Låsbare dører. Alle skapstørrelser kan leveres for sentralkjøling eller Brine kjøling. L modellen har venstrehengslet dør og R modellen har høyrehengslet dør.

Metos Start leveres med 4 risthyller, bortsett fra S50 GN1/1 modeller med 6 hyller. 70- og 140-serien har faste geiderskinner innfelt i sideveggene. 50-serien og COMBI modeller har fleksible, avtagbare geiderskinner i rustfritt stål. Hyllene kan trekkes ut uten å tippe. Hyllene er justerbare med 50 mm mellomrom. Serien inneholder også kjøtt/fisk skap som holder lavere temperatur (TNN), samt kjøle- og fryseskap med glassdør (V). Skapene har automatisk innvendig belysning.

Combi modellene har to separate kjøleskap, eller et kjøle og et frysekabinett plassert over hverandre. Skapene er utstyrt med to kondenseringsenheter og et kontrollsystem for regulering av temperatur og avriming. To rustfrie risthyller følger med til hvert kabinett som standard.

Doble modeller finnes både for kjøle- og fryseskap. To kabinett plassert ved siden av hverandre med felles kondenseringsenhet. Dørene er hengslet på hver sin ytterkant av skapet. Skapene har felles kondenseringsenhet og elektronisk kontrollenhet for regulering av temperatur og avriming. Fire rustfrie hyller følger som standard med hvert kabinett. Ingen midtvegg som deler kabinettene.

- Rustfritt stål inn- og utvendig
- Digitalt temperaturdisplay
- Låsbar selvlukkende dør. Dør blir stående åpen når man åpner den mer enn 90°
- Dørpakningene byttes svært lett ved behov
- Dør kan hengsles om
- Innebygget fordampning av kondensvannet
- Elektronisk temperatur og avrimingskontroll
- Sortimentet omfatter også egne kjøtt/ fiseskap samt kjøle- og fryseskap med glassdør
- Automatisk innvendig belysning, glassdør modeller med LED-belysning
- Justerbare rustfrie ben

Tilleggsutstyr

- Fotpedal
- Hjul, Ø 100 mm
- Sokkel for S70/S140 modellene
- Ekstra risthyller og geider av rustfritt stål
- HACCP program
- brine kjøling



loLiving



Se s. 27.

Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og datalagring mulig i profesjonelle kjøkken.



Digitalt temperatur display. Alle kabinett er låsbare



Dørpakningen byttes lett ved behov



Dørens kanter er avrundet. Solide, justerbare rustfrie ben



Combi modellene har to kondenserings maskiner, andre modeller har én

METOS START KJØLE- OG FRYSESKAP

R290 øko-vennlig



Metos Start 70



Metos Start 70 med glassdør



Metos Start 140

70 SERIEN, bredde 700 mm

Kjøleskap (+0...+10°C)

Artikkel	Volum	Dimensjoner mm	El. tilkobling	Energi klasse
Metos Start 70R TN HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Metos Start 70L TN HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A

med glass dør (+2...+10°C)

Metos Start 70R TNV	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	E
Metos Start 70L TNV	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	E

Kjøtt/fiskeskap (-2...+8°C)

Metos Start 70R TNN HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A
Metos Start 70L TNN HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.27 kW 10A	A

Fryseskap (-22...-18°C)

Metos Start 70R BT HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.66 kW 10A	B
Metos Start 70L BT HP	617/495	700x830x2080	230V 1~0.66 kW 10A	B

Fryseskap med glass dør (-20...-15°C)

Metos Start 70R BTV	617/495	700x830x2080	230V 1~0.76 kW 10A	F
Metos Start 70L BTV	617/495	700x830x2080	230V 1~0.76 kW 10A	F

140 SERIEN, bredde 1400 mm

Kjøleskap (+0...+10°C)

Metos Start 140 TN HP	1330/990	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	C
-----------------------	----------	---------------	--------------------	---

med glass dør (+2...+10°C)

Metos Start 140 TNV	1330/990	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	F
---------------------	----------	---------------	--------------------	---

Kjøtt/fiskeskap (-2...+8°C)

Metos Start 140 TNN HP	1330/990	1400x830x2080	230V 1~0.47 kW 10A	C
------------------------	----------	---------------	--------------------	---

Fryseskap (-22...-18°C)

Metos Start 140 BT HP	1330/990	1400x830x2080	230V 1~0.88 kW 10A	D
-----------------------	----------	---------------	--------------------	---

Fryseskap med glass dør (-20...-15°C)

Metos Start 140 BTV	1330/990	1400x830x2080	230V 1~1.04 kW 10A	F
---------------------	----------	---------------	--------------------	---



70-SERIEN har fast innfelte geiderskinner for hyller og GN-kantiner.

140 SERIEN har fast innfelte geiderskinner i ytterveggene.

METOS START KJØLE- OG FRYSESKAP

R290 øko-vennlig



Metos Start 50



Metos Start 35/35 combi modell



Tilleggsutstyr	Artikkel
Brine-kjøling	4247150
Fotpedal	4247100 for alle modeller
Risthille	4145763 for S70/S140 modeller
Geiderskinner, par*	4247102 for S70/S140 modeller
Risthille	4247104 for S50 modeller
Risthille	4247160 for S50 GN1/1 modeller
Geiderskinner, par	4247106 for S50 modeller
Hjul, Ø 100 mm	4145761 for alle modeller
Sokkel, 3 sider	4247114 for S70 modeller
Sokkel, 3 sider	4247116 for S140 modeller

* ikke for bruk i HP modeller

50 SERIES bredde 600 mm

Kjøleskap (+0...+10°C)	Artikkel	Volum	Dimensjoner mm	El. tilkobling	Energi klasse
Metos Start 50R TN	4247421	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50L TN	4247422	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50R TN GN1/1	4247151	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	
Metos Start 50L TN GN1/1	4247152	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	
med glass dør (+2...+10°C)					
Metos Start 50R TNV	4247427	390/300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	E
Metos Start 50L TNV	4247428	390/300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	E
Metos Start 50R TNV GN1/1	4247155	390/300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	
Metos Start 50L TNV GN1/1	4247156	390/300	600x700x2080	230V 1~0.30 kW 10A	
Kjøtt/fiskeskap (-2...+8°C)					
Metos Start 50R TNN	4247423	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D
Metos Start 50L TNN	4247424	390/300	600x700x2080	230V 1~0.28 kW 10A	D

Fryseskap (-22...-18°C)

Metos Start 50R BT	4247425	390/300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	D
Metos Start 50L BT	4247426	390/300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	D
Metos Start 50R BT GN1/1	4247153	390/300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	
Metos Start 50L BT GN1/1	4247154	390/300	600x700x2080	230V 1~0.55 kW 10A	
med glass dør (-20...-15°C)					
Metos Start 50R BTV	4247046	390/300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	F
Metos Start 50L BTV	4247048	390/300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	F
Metos Start 50R BTV GN1/1	4247157	390/300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	
Metos Start 50L BTV GN1/1	4247158	390/300	600x700x2080	230V 1~0.61 kW 10A	

COMBISKAP

Skap med doble dører, 2 kjøleskap (-2...+8°C)

Metos Start 25/25R TNN	4247431	181/126+181/133	600x700x2080	230V 1~0.87 kW 10A	
Metos Start 25/25L TNN	4247432	181/126+181/133	600x700x2080	230V 1~0.87 kW 10A	
Metos Start 35/35R TNN	4247413	311/218+282/207	700x830x2080	230V 1~0.6 kW 10A	
Metos Start 35/35L TNN	4247414	311/218+282/207	700x830x2080	230V 1~0.6 kW 10A	
Metos Start 70/70 TNN	4247419	617/495+617/495	1400x830x2080	230V 1~0.54 kW 10A	

Combiskap, 1 kjøltkabinett 1 frysekabinett (-2...+8°C)/(-22...-18°C)

Metos Start 25/25R TNN BT	4247433	181/126+181/133	600x700x2080	230V 1~0.85 kW 10A	
Metos Start 25/25L TNN BT	4247434	181/126+181/133	600x700x2080	230V 1~0.85 kW 10A	
Metos Start 35/35R TNN BT	4247415	311/218+282/207	700x830x2080	230V 1~0.79 kW 10A	
Metos Start 35/35L TNN BT	4247416	311/218+282/207	700x830x2080	230V 1~0.79 kW 10A	
Metos Start 70/70 TNN BT	4247420	617/495+617/495	1400x830x2080	230V 1~0.93 kW 10A	



50-SERIEN og COMBI modeller leveres med avtagbare geiderskinner for hyller.

Alle skapstørrelser kan leveres for sentralkjøling

Versjoner for sentralkjøling leveres med ekspansjons- og magnetventiler. Kompressor, kjølerør, stengeventiler og kuldeteknikk installasjon er ikke inkludert.

METOS ROLL-IN KJØLESKAP OG FRYSERE

Metos Roll-In kjøleskap og fryserer er til lagring av mat på rulletraller.

Kompakte modeller er egnet for GN1/1- eller EN 60 x 40-traller. Kjøleskapene har en plate i rustfritt stål som foor, fryserne har et 60 mm isolert foor. Installasjon innfelt eller med rampe. Eksteriør og interiør i rustfritt stål.

Roll-In og Roll-Through-modeller er egnet for GN2/1- og EN 60 x 80-traller og mindre traller. Kjøleskapene har en plate i rustfritt stål som foor, fryserne ha 60 mm isolert foor. Installasjon innfelt eller med rampe. Eksteriør og interiør i rustfritt stål. Modeller med enkle og doble dører og roll-through-modeller. V-modellene har glassdør.

- 1 = enkel dør
- 2 = dobbel dør
- V = glassdør
- PP = roll-through
- TN = kjøleskap
- BT = fryser



Roll-through-modell med dobbel dør og glassdør. Modeller med doble dører har to kjøleenheter.



Kjøleskap leveres med plate-foor, fryserer har isolert gulv.

Kjøleskap Compact roll-in	Artikkel	Dimensjoner mm	Innvendige mål mm	El. tilkobling
Roll-INDX TN Compact	4247180	760x850x2090	630x740x1730	230V1~ 0,68kW 10A
Fryser Compact roll-in				
Roll-INDX BT Compact	4247181	760x850x2150	630x740x1730	230V1~ 0,96kW 10A
Kjøleskap roll-in +2...+10°C				
Roll-IN 1P TN	4247182	880x1070x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-IN 1PV TN	4247184	880x1070x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-IN 2P TN	4247188	1760x1070x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 1,28kW 10A
Roll-IN 2PV TN	4247190	1760x1070x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 1,28kW 10A
Kjøleskap roll-through +2...+10°C				
Roll-THROUGH 1PP TN	4247185	880x1130x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-THROUGH 1PPV TN	4247187	880x1130x2250	700x900x1860	230V1~ 0,68kW 10A
Roll-THROUGH 2PP TN	4247191	1760x1130x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,68kW 10A*
Roll-THROUGH 2PPV TN	4247193	1760x1130x2250	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,68kW 10A*
Fryser roll-in -18...-22°C				
Roll-IN 1P BT	4247183	880x1070x2300	700x900x1860	230V1~ 0,96kW 10A
Roll-IN 2P BT	4247189	1760x1070x2300	2x 700x900x1860	230V1~ 1,8kW 10A
Fryser roll-through -18...-22°C				
Roll-THROUGH 1PP BT	4247186	880x1130x2300	700x900x1860	230V1~ 0,96kW 10A
Roll-THROUGH 2PP BT	4247192	1760x1130x2300	2x 700x900x1860	230V1~ 2x0,96kW 10A*

*to tilkoblingsplugger

METOS START BLÅSEKJØLERE OG BLÅSEFRYSERE



Metos Start S70R

Metos Start blåsekjølere er laget for rask avkjøling av mat. Nedkjølingskapasiteten for S50-modellen er 25–35 kg fra +60 °C til +6 °C på fire timer og for S70-modellen 30–42 kg fra +60 °C til +6 °C på fire timer. Når den forhåndsinnstilte tiden er nådd, vil kjøleren fungere som et konvensjonelt kjøleskap (+2 til +4 °C).

Metos Start blåsefrysere er designet for rask nedfrysing av mat. Frysekapasiteten for S50-modellen er 30–42 kg fra +0 °C til -18 °C på 12 timer og for S70-modellen er den 36–42 kg fra +0 °C til -18 °C på 12 timer. Når den forhåndsinnstilte tiden er nådd, fungerer skapet som en konvensjonell fryser (-18 til -22 °C).

Skapene er konstruert i rustfritt stål. Isolasjonstykkelse er 75 mm tykt polyuretan. Skapene er utstyrt med automatisk avriming og innebygget fordamping av kondensvann. Kjølemedium R404A. Skapene er utstyrt med en digital termostat og temperaturalarmer. Selvlukkende dører er utstyrt med en lås. Dørpakningen er enkel å fjerne for rengjøring.

S50-skapene er utstyrt med fem styreskiner i størrelsen GN1/1. S70-skapene er utstyrt med fem rishyller i rustfritt stål i størrelsen GN2/1, som kan fjernes for rengjøring. Hyllene er justerbare med intervaller på 50 mm. L-modellen er venstrehengslet og R-modellen er høyrehengslet. Dørene kan hengsles om.

Alle skapene kan leveres for sentralkjøl.

Blåsekjøler	Artikkel	Kapasitet	Dimensjoner mm	El. tilkobling
S50R DC	4247161	25-35 kg/ 4h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S50L DC	4247162	25-35 kg/ 4h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S70R DC	4247170	30-42 kg/ 4h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A
S70L DC	4247172	30-42 kg/ 4h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A



Metos Start blåsekjøler innvendig

Blåsefryser	Artikkel	Kapasitet	Dimensjoner mm	El. tilkobling
S50R DF	4247165	30-42 kg/ 12h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S50L DF	4247166	30-42 kg/ 12h	600x700x2080	230V1~ 1,26 kW 10A
S70R DF	4247174	36-42 kg/ 12h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A
S70L DF	4247176	36-42 kg/ 12h	700x830x2080	230V1~ 1,28 kW 10A





METOS MORE ECO OG ECO1 KJØLE- OG FRYSESKAP



Metos More ECO og ECO1 skap er solid og driftssikkert utstyr for profesjonelt bruk. Sortimentet består av størrelsene 400, 550 og 1200 liter. Alle størrelser finns som kjøleskap (-0...+10°C, glassdør +2...+10°C) eller frysenskap (-18...-21°C). Skapene kan leveres som høyre- eller venstrehengslete versjoner.

Metos More ECO skapene har fire solide rustfrie risthyller og **ECO1** tre plastbelagte risthyller. Skapene er for bruk i en omgivelsestemperatur på +15...+38°C. Kontinuerlig digital visning av faktisk temperatur i skapet. Polyuretan isolering. Kjølemiddelet er R290. Skap med glassdør har LED-belysning med bryter.



- Alle synlige overflater er av rustfritt stål
- Innvendige hjørner er avrundet for lett tvint rengjøring
- Belysning (ikke ECO1)
- Glassdør modeller har LED-belysning
- Høydejusterbare ben
- Automatisk avriming med smeltevannsfordamper
- Lås
- Hyllestørrelser: 530x485 mm i 400 liter modell, GN2/1 650x530 mm i 600 liter model
- ECO: fire rustfrie risthyller
ECO1: tre plastbelagte risthyller



Metos More ECO og ECO1

Metos More ECO med glassdør

Metos Kjøleskap (0...+10°C)	Artikkel	Volum	Dimensjon mm	El. tilkobling	Energi klasse
More ECO GNC 660R	4554004	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO GNC 660L	4554005	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO GNC 740R	4554000	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C
More ECO GNC 740L	4554001	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C
More ECO GNC 1400	4554008	1200/880	1400 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO1 GNC 660R	4554016	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A	D
More ECO1 GNC 740R	4554020	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A	C

Kjøleskap med glassdør (+2...+10°C)

More ECO GNC 660R G	4554014	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.26 kW 10A
More ECO GNC 740R G	4554010	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A
More ECO GNC 740L G	4554011	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.26 kW 10A

Frysenskap (-18...-21°C)

More ECO GNF 660R	4554006	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.44 kW 10A	E
More ECO GNF 660L	4554007	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.44 kW 10A	E
More ECO GNF 740R	4554002	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO GNF 740L	4554003	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D
More ECO GNF 1400	4554009	1200/880	1400 x 870 x 2050	230V 1~ 0.70 kW 10A	D
More ECO1 GNF 660R	4554012	400/345	660 x 750 x 2010	230V 1~ 0.42 kW 10A	E
More ECO1 GNF 740R	4554018	550/440	740 x 870 x 2050	230V 1~ 0.44 kW 10A	D

Tilleggsutstyr

Risthyllje More 660	4249035	530x485	rustfrie risthyller
Risthyllje More 740	4249031	650x530	rustfrie risthyller
Risthyllje More 660	4249166	530x485	plastbelagte risthyller
Risthyllje More 740	4249174	650x530	plastbelagte risthyller
Geiderskinner, par More 740	4249033		
Geiderskinner, par More 660	4249037		



Metos More ECO 660

R=høyre hengslet L=venstre hengslet

Versjoner for sentralkjøling

METOS GASTRO GN1/1 KJØLE- OG FRYSESKAP

R290 øko-vennlig



Metos Gastro-skap er holdbare og gode produkter til profesjonell bruk. Skapene er laget for GN1/1-beholdere. Skapet er tilgjengelig som kjøleskap (-0 til +10 °C) eller fryseskap (-18 til -20 °C). Skapene leveres høyrehengslet, men kan enkelt hengsles om. Håndtak langs hele dørkanten.

GN1/1-beholdere passer i langsgående skinner. 10 skinner inkludert i leveringen, maksimalt 20 skinner per skap. Ekstra skinner tilgjengelig som tilbehør. Skapene er laget for en omgivelsestemperatur på mellom +15 og +38 °C. Et digitalt display viser temperaturen. Isolasjonen er 60 mm tykt polyuretan.

- smalt skap for GN1/1-beholdere
- 10 skinner som standard
- alle synlige overflater er i rustfritt stål
- glatt overflate gjør rengjøring enkelt
- høydejusterbare plastikkføtter
- automatisk avriming og fordamping av tinevann
- vifte i taket distribuerer kald luft jevnt
- lås på døren

Kjøleskap (0...+10°C)	Artikkel	Volum	Dimensjon mm	El. tilkobling	Energi klasse
Gastro C300 Inox	4000856	293	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	E

Fryseskap (-18...-20°C)	Artikkel	Volum	Dimensjon mm	El. tilkobling	Energi klasse
Gastro F300 Inox	4000857	293	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	F

Tilleggsutstyr	Artikkel
Geiderskinner, par	4000063
Risthille	4000064
Fotpedal	4000065

IoLiving



Se s. 27.

Metos IoLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.

METOS HURTIGNEDKJØLING OG HURTIGNEDFRYSING

I profesjonelle kjøkken har mattrygghet første prioritet. Metos hurtignedkjølere og hurtignedfrysere senker raskt temperaturen i ubehandlet og varmebehandlet mat. Matvarenes friskhet og kvalitet samt hygienen blir effektivt bevart. Alle HACCP-krav tilfredsstilles. Det brede Metos-sortimentet tilbyr effektive løsninger til alle behov for hurtignedkjøling og hurtignedfrysing i kjøkkenet.

Metos-sortimentet inkluderer skapmodeller, modeller tilpasset geidervogner fra kombidampere og ovner, samt roll-in rom. Alle modeller, bortsett fra mindre hurtigfryserkabinett, kan leveres for tilknytning til sentralt kjølesystem og vannkjølt kondensator (tilleggsutstyr), luftkjølt kondensator er standard. Kjølemiddelet er R404A (også tilgjengelig med R407F, R407A eller CO2) og isolasjon er polyuretan. Alle modeller har kjernetemperaturmåler. Alle skap og rom er i helt rustfri utførelse.

Alle hurtignedkjølings- og hurtignedfrysingskabinettene er utstyrt med et elektronisk kontrollpanel med kontroller både for hurtignedkjøling og hurtignedfrysing. Det elektroniske kontrollpanelet har mange forhåndsinnstilte programmer for både hurtignedkjøling og hurtignedfrysing. Programmene tilfredsstiller alle behov, fra ømtålige til superraske prosesser. Brukeren kan også lage sine egne programmer.

Hurtignedkjølere og hurtignedfrysere kan kobles til en datamaskin via et styrekort, og prosessen kan overvåkes av og lagres på datamaskinen. Alternativt kan skapene leveres med en innebygd skriver, og skrive ut hele prosessen på papir.

Intelligente programmer

Hurtignedkjølere og hurtignedfrysere har intelligente programmer som muliggjør effektiv nedkjøling av delikate produkter uten at varenes overflate fryser i løpet av prosessen. De intelligente programmene overvåker kontinuerlig mattemperaturen og justerer lufttemperaturen til optimalt nivå. De mest varsomme programmene tillater nedkjøling av meget delikate produkter.

I fryseprosessen beskytter de intelligente programmene mikrostrukturen i matevarene, og hindrer tap av væske og vitaminer.

loLiving

Se s. 27.



Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.



Alle Metos hurtignedkjølere og hurtignedfrysere har kjernetemperaturmåler som standard. Støtte til føler er tilleggsutstyr.



Innvendige hjørner er runde for å lette rengjøringen og å holde hygienen på et høyt nivå.



Kombidamper og hurtignedkjøler i kombinasjon: METOS Combimaster Plus 61 og METOS BC051 hurtignedkjøler. Mellomplate (tilleggsutstyr) må benyttes i denne løsningen.

METOS HURTIGNEDKJØLINGS- OG HURTIGNEDFRYSINGSSKAP

Metos har et bredt sortiment for hurtignedkjøling og hurtignedfrysing. Nedkjølingsprosessen kan enten stilles inn på tid, eller styres med kjernetemperaturmåleren og avsluttes når riktig temperatur er nådd. Hurtignedkjølingskabinett har programmer for nedkjøling og hurtignedfryserkabinett har separate programmer for nedkjøling og nedfrysing, samt mulighet for brukeren til å lage egne programmer.

Alle modellene er i rustfritt stål både inn- og utvendig. Innvendige hjørner er runde for lett rengjøring. Geiderne kan lett tas ut for rengjøring. I bunnen av skapet er det avløp med en propp for drenering av kondens- og vaskevann.

Alle modeller har kjernetemperaturmåler som standard. Isolasjonen og kjølemiddelet er miljøvennlige. Kjølemiddelet er R404A, også tilgjengelig med R407F, R407A eller CO2. Skapene har justerbare ben av rustfritt stål. Alle standard modeller har høyrehengslet dør (ekskl. BF030AF GO), venstrehengslet dør kan leveres på forespørsel. Døren holdes i åpen stilling når den blir åpnet 100°. Dørpakningen byttes lett uten bruk av verktøy.

Alle modeller unntatt BF030AF GO og CF031AF GO kan leveres for sentralkjøling, og de er konstruert for omgivelsestemperatur på inntil +25°C. IF051 DG GO modellen er uten topplate for underbenk installasjoner.

Angitte kapasiteter er målt ved bruk av potetstappe som er lastet inn i enhetene i henhold til anvisningene i brukermanualene (GN1/1-40 mm kantiner, lagtykkelse 25 mm). Den faktiske kapasiteten er avhengig av produktet som nedkjøles, lagtykkelse, metode, geiderintervall, beholder og andre forhold.



GO kontrollpanel



BF030AF GO er en kompakt og effektiv hurtignedkjøler og hurtignedfryser.



BF051 DF GO



BF081 AF GO

Hurtignedkjøler	Artikkel	Nedkjølingskapasitet kg*	Nedkjølingskapasitet GN 1/1-40	Nedkjølingskapasitet GN 1/1-65	Dimensjon mm	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W
BC051 AG GO	4240718	18	5	3	790 x 700 x 850	230V 1N~ 1,13 kW 10A	
BC051 DG GO	4240714	12	5	3	790 x 700 x 850	230V 1N~ 1,0 kW 10A	
BC081 AG GO	4240722	25	8	6	790 x 800 x 1320	230V 1N~ 1,5 kW 10A	
BC121 AG GO	4240726	36	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 2,1 kW 16A	
BC121 AG-P GO**	4240730	36	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 1,95 kW 16A	2770***
BC161 AG GO	4240734	55	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 3,3 kW 16A	
Hurtignedkjøler og hurtignedfryser	Artikkel	kg*	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Dimensjon mm	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W
CF031 AG GO	4240712	8/5	3		560 x 700+40 x 520	230V 1N~ 0,6 kW 10A	
BF051 DG GO	4240716	12/8	5	3	790 x 700+40 x 850	230V 1N~ 1,2 kW 10A	
IF051 DG GO	4240549	12/8	5	3	790 x 700+40 x 800	230V 1N~ 1,2 kW 10A	
BF051 AG GO	4240720	18/12	5	3	790 x 700+40 x 850	230V 1N~ 1,4 kW 10A	
BF081 AG GO	4240724	25/16	8	6	790 x 800 x 1320	230V 1N~ 2,0 kW 10A	
BF121 AG GO	4240728	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3,5 kW 16A	
BF121 AG-P GO**	4240732	36/24	12	8	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3,35 kW 16A	2850***
BF161 AG GO	4240736	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 5,15 kW 16A	
BF161 AG-P GO**	4240738	55/36	16	11	790 x 800 x 1950	400V 3N~ 5,1 kW 16A	3930***

Angitte kapasiteter er veiledende verdier som ikke er oppnådd i hvert tilfelle.

Tilleggsutstyr	Artikkel
Støtte til føler	4240307
Mellomplate for BF051 DG GO - MCMP/MSCC	4242965

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

- * Nedkjølingskapasitet er +70°C til +3°C på 90 minutter
- Nedfrysingskapasitet er +70°C til -18°C på 240 minutter
- ** For sentralkjøling, kjøleenhet er ikke inkludert
- *** Fordampningstemperatur -10°C for nedkjølere og -25°C for nedfrysere ved kondenseringstemperatur på +45°C

Installasjonstegninger på sider 518-519.

DG=normal nedkjølingskapasitet
AG=større nedkjølingskapasitet

METOS HURTIGENEDKJØLERE OG HURTIGENEDFRYSERE FOR OVNSTATIVER



Metos RC/RF120 PLUS

Metos-serien består av hurtignedkjølere og hurtignedfrysere som er kompatible med alle Metos System Rational geiderstativ. Geiderstativet kan trilles direkte inn i skapet. Be oss om tilbud på andre geiderstativmodeller.

Alle modeller har et elektronisk kontrollpanel, som har programmer for nedkjøling og nedfrysing. Det er også mulig for brukeren å lage egne programmer. Store digitale displayvinduer gjør det lett å overvåke prosessen. Skriver koblet til kontrollenheten og PC-tilpassing er tilleggsutstyr.

Inn- og utvendige flater er av rustfritt stål. Innvendige hjørner er runde for å gjøre rengjøringen lett. Geiderstativene kan lett tas ut for rengjøring. I bunnen av skapet er det avløp med propp for drenering av kondens- og vaskevann.

Isolasjonen og kjølemiddelet er miljøvennlig. Kjølemiddelet er R404A, også tilgjengelig med R407F, R407A eller CO². Modeller er konstruert for omgivelsestemperatur på inntil +25°C. Alle modeller kan leveres for sentralkjøling.

Angitte kapasiteter er målt ved bruk av potetstappe som er lastet inn i enhetene i henhold til anvisningene i brukermanualene (GN1/1-40 mm kantiner, lagtykkelse 25 mm). Den faktiske kapasiteten er avhengig av produktet som nedkjøles, lagtykkelse, metode, geiderintervall, beholder og andre forhold.



PLUS kontrollpanel

PLUS modeller

- LCD display i kontrollpanelet
- forhåndskjølingsknapp
- mulighet for justering av fordamperviftens hastighet under nedkjølingsprosessen
- kjernetemperaturføler med 4 målepunkter
- mulighet for lagring av egne programmer
- oppskriftsbibliotek

METOS HURTIGENEDKJØLERE OG HURTIGENEDFRYSERE FOR OVNSTATIVER



Metos RC/RF122 PLUS



Metos RC/RF201 PLUS

Hurtignedkjølere for ovnstativer	Artikkel	MCM/ MSCC	Nedkjølings kapasitet* kg	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Dimensjon mm	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W
RC120 AP PLUS	4240838	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 2,1 kW 16A	
RC120 AP-P PLUS**	4240839	101	36	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 1,95 kW 16A	2770 ***
RC122 AP PLUS	4240840	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 3,95 kW 16A	
RC122 AP-P PLUS**	4240841	102	72	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 3,7 kW 16A	6420 ***
RC201 DP PLUS**	4240842	201	70	20	10	1200 x 1050 x 2280	230V 1N~ 0,5 kW 16A	6420 ***
RC202 DP PLUS**	4240844	202	150	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400V 3N~ 0,8 kW 16A	11030 ***

Hurtignedkjølere og hurtignedfrysere for ovnstativer	Artikkel	MCM/ MSCC	Nedkjølings kapasitet* kg	GN 1/1-40	GN 1/1-65	Dimensjon mm	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W
RF120 AP PLUS	4240846	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3,5 kW 16A	
RF120 AP-P PLUS**	4240847	101	36/24	10	5	790 x 800 x 1800	400V 3N~ 3,35 kW 16A	2850 ***
RF122 AP PLUS	4240848	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 6,12 kW 16A	
RF122 AP-P PLUS**	4240849	102	72/48	10xGN 2/1	5xGN 2/1	1100 x 880 x 1800	400V 3N~ 5,9 kW 16A	5970 ***
RF201 DP PLUS**	4240850	201	70/48	20	10	1200 x 1050 x 2280	230V 1N~ 0,55 kW 16A	5970 ***
RF202 DP PLUS**	4240852	202	150/100	20xGN 2/1	10xGN 2/1	1600 x 1350 x 2280	400V 3N~ 0,8 kW 16A	9650 ***

Angitte kapasiteter er veiledende verdier som ikke er oppnådd i hvert tilfelle.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.
Installasjonstegninger på sider 518-519.

* Nedkjølingskapasitet er +70°C til +3°C i 90 minutter

Nedfrysingskapasitet er +70°C til -18°C i 240 minutter

** For sentralkjøling, kjøleenhet er ikke inkludert

*** Fordampingstemperatur -10°C for nedkjølere og -25°C for nedfrysere ved kondenseringstemperatur på +45°C

DP=normal nedkjølingskapasitet

AP=større nedkjølingskapasitet

Tilleggsutstyr	Artikkel
Støtte til føler	4240307
Ekstra føler Kit 2, 2 stk 1-punktføler	4240692
Ekstra føler Kit 3, 3 stk 1-punktføler	4240694
Ekstra føler Kit 4, 4 stk 1-punktføler	4240696
Sous vide føler	4240698

Metos-serien består av hurtignedkjølere og hurtignedfrysere som er kompatible med alle Metos System Rational geiderstativ. Be oss om tilbud på andre geiderstativmodeller.

METOS HURTIGNEDKJØLINGS- OG HURTIGNEDFRYSINGSROM OG TUNNELER



Metos BC/BF201 PLUS



Metos BC/BF202 PLUS

Metos tilbyr et stort sortiment av rom for hurtignedkjøling og hurtignedfrysing. Sortimentet består av modeller med GN geiderstativ og roll-in-modeller for geidervogner. Utvalget inkluderer også gjennomgående modeller med to dører. De største rommene har plass for tre geidervogner og har nedkjølingskapasitet opp til 630 kg, og nedfrysingskapasitet opp til 405 kg.

BC-modellen leveres uten gulv (merket SP). BF-modellene er både for nedkjøling og nedfrysing og isolert gulv er inkludert i leveransen (merket CR). Begge rommodellene leveres med en dør (1P) eller 2 dører (2P, gjennomgående modeller).

Alle modeller har et elektronisk kontrollpanel, som har programmer for nedkjøling og nedfrysing. Det er også mulig for brukeren å lage egne programmer. Store digitale displayvinduer gjør det lett å overvåke prosessen. Skriver koblet til kontrollenheten og PC-tilpassing er tilleggsutstyr.

Inn- og utvendige flater er av rustfritt stål. Innvendige hjørner er runde for å gjøre rengjøringen lett. Isolasjonen og kjølemiddelet er miljøvennlige. Kjølemiddelet er R404A, også tilgjengelig med R407F, R407A eller CO². Modeller er konstruert for omgivelsestemperatur på inntil +25°C. Alle modeller kan leveres for sentralkjøling, kjøleenheten er ikke inkludert.

Angitte kapasiteter er målt ved bruk av potetstappe som er lastet inn i enhetene i henhold til anvisningene i brukermanualene (GN1/1-40 mm kantiner, lagtykkelse 25 mm). Den faktiske kapasiteten er avhengig av produktet som nedkjøles, lagtykkelse, metode, geierintervall, beholder og andre forhold.



PLUS kontrollpanel

PLUS modeller

- LCD display i kontrollpanelet
- forhåndskjølingsknapp
- mulighet for justering av fordamperviftens hastighet under nedkjølingsprosessen
- kjernetemperaturføler med 4 målepunkter
- mulighet for lagring av egne programmer
- oppskriftsbibliotek

METOS HURTIGNEDKJØLINGS- OG HURTIGNEDFRYSINGSROM OG TUNNELER

Hurtignedkjølingsrom***	Artikkel	Nedkjølingskapasitet *	Dimensjon mm	Døråpning	Innvendig dybde	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W**
BC201 AP SP-1P PLUS	4240853	105	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0,55 kW 16A	9620
BC201 DP SP-1P PLUS	4240855	70	1200 x 1150 x 2150	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 kW 16A	6420
BC202 AP SP-1P PLUS	4240856	210	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	15730
BC202 DP SP-1P PLUS	4240857	150	1500 x 1350 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	11030
BC202 DP SP-2P PLUS	4240858	150	1500 x 1490 x 2150	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	11030

Hurtignedkjølings- og hurtignedfrysingsrom***	Artikkel	Nedkjølingskapasitet *	Dimensjon mm	Døråpning	Innvendig dybde	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W**
BF201 AP CR-1P PLUS	4240859	105/70	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 kW 16A	6750
BF201 DP CR-1P PLUS	4240860	70/48	1200 x 1150 x 2230	670 x 1920	850	230 1N~ 0,5 kW 16A	5970
BF202 AP CR-1P PLUS	4240861	210/135	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	12100
BF202 DP CR-1P PLUS	4240862	150/100	1500 x 1350 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	9650
BF202 DP CR-2P PLUS	4240863	150/100	1500 x 1490 x 2230	770 x 1920	1050	400 3N~ 0,8 kW 16A	9650

Hurtignedkjølingstunneler***	Artikkel	Nedkjølingskapasitet *	Dimensjon mm	Døråpning	Innvendig dybde	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W**
BC401 DP SP-1P PLUS	4240864	140	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	11030
BC401 DP SP-2P PLUS	4240865	140	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	11030
BC401 AP SP-1P PLUS	4240866	210	1200 x 1950 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	15730
BC401 AP SP-2P PLUS	4240867	210	1200 x 2090 x 2150	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	15730
BC402 DP SP-1P PLUS	4240868	300	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	19900
BC402 DP SP-2P PLUS	4240869	300	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	19900
BC402 AP SP-1P PLUS	4240870	420	1500 x 2350 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	26720
BC402 AP SP-2P PLUS	4240871	420	1500 x 2490 x 2150	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	26720
BC602 DP SP-1P PLUS	4240872	450	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	26720
BC602 DP SP-2P PLUS	4240873	450	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	26720
BC602 AP SP-1P PLUS	4240874	630	1500 x 3350 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	31880
BC602 AP SP-2P PLUS	4240875	630	1500 x 3490 x 2150	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	31880

Hurtignedkjølings- og hurtignedfrysingstunneler***	Artikkel	Nedkjølingskapasitet *	Dimensjon mm	Døråpning	Innvendig dybde	El. tilkobling	Ekstraksjon kapasitet W**
BF401 DP CR-1P PLUS	4240876	140/96	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	9650
BF401 DP CR-2P PLUS	4240877	140/96	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	9650
BF401 AP CR-1P PLUS	4240878	210/140	1200 x 1950 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	12100
BF401 AP CR-2P PLUS	4240879	210/140	1200 x 2090 x 2230	670 x 1920	1720	400 3N~ 1,0 kW 16A	12100
BF402 DP CR-1P PLUS	4240880	300/200	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	16290
BF402 DP CR-2P PLUS	4240881	300/200	1500 x 2480 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	16290
BF402 AP CR-1P PLUS	4240882	420/270	1500 x 2350 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	19920
BF402 AP CR-2P PLUS	4240883	420/270	1500 x 2490 x 2230	770 x 1920	2120	400 3N~ 1,6 kW 16A	19920
BF602 DP CR-1P PLUS	4240884	450/300	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	24620
BF602 DP CR-2P PLUS	4240885	450/300	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	24620
BF602 AP CR-1P PLUS	4240886	630/405	1500 x 3350 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	27850
BF602 AP CR-2P PLUS	4240887	630/405	1500 x 3490 x 2230	770 x 1920	3120	400 3N~ 2,4 kW 16A	27850

Angitte kapasiteter er veiledende verdier som ikke er oppnådd i hvert tilfelle.

Merk! Sørg for at geidervognen passer før du bestiller.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegninger på sider 518-519.

* Nedkjølingskapasitet er +70°C til +3°C i 90 minutter
Nedfrysingskapasitet er +70°C til -18°C i 240 minutter

** Fordampingsstemperatur -10°C for nedkjølere og -25°C for nedfrysere ved kondenseringstemperatur på +45°C

*** SP-modeller uten isolert gulv, CR-modeller med isolert gulv
1P-modeller med en dør, 2P-modeller er gjennomgående modeller

DP=normal nedkjølingskapasitet

AP=større nedkjølingskapasitet

Tilleggsutstyr	Artikkel
Støtte til føler	4240307
Ekstra føler Kit 2, 2 stk 1-punktføler	4240692
Ekstra føler Kit 3, 3 stk 1-punktføler	4240694
Ekstra føler Kit 4, 4 stk 1-punktføler	4240696
Sous vide føler	4240698

METOS KJØLE- OG FRYSEROM

For at du skal finne den rette løsningen til ditt oppbevaringsbehov, tilbyr Metos et stort utvalg av kjøle- og fryserom. Metos kjøle- og fryserom leveres alltid komplett med tilbehør til installering.

Kjøle- og fryserommets bekledning består av varmforsinket, godkjent for dagligvareforretning, polyesterdekkede stålplater. Isoleringen er 80 mm eller 100 mm tykk polyuretan.

Kjøleaggregatet er stillegående og bruker lite energi, og er klart til å plugges rett inn. Det har belysning, automatisk avising og tørking av vann.

De gjennomtenkte detaljene og funksjonene i Metos standardkjølerom vises blant annet i hvordan hyllene er plassert. De festes i veggen slik at gulvet er fritt, og dette gjør det lettere å rengjøre.

Gulvelementet er behandlet med antisklimateriale. Gulvvarme er tilleggsutstyr, og er anbefalt for å forhindre oppbygging av frost i undergulvet.

Tre temperaturområder: +2 til +12 °C for dagligvarer som skal oppbevares kaldt, -2 til +5 °C for kjøtt og fisk og -18 til -22 °C for frysevarer.

Vi kan til og med skreddersy løsninger helt i henhold til dine egne spesifikasjoner. Ta kontakt hvis du vil vite mer!



loLiving



Se s. 27.

Metos loLiving tilbyr et nytt helautomatisk og trådløst overvåkingssystem, som gjør sanntidsovervåking og data-lagring mulig i profesjonelle kjøkken.



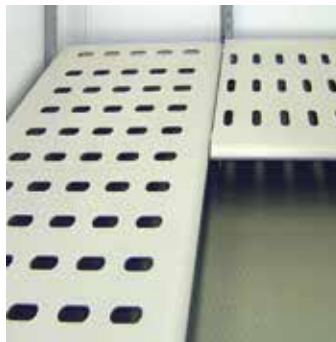
Styreenheten til Metos standardkjølerom har en alarm som melder fra, både optisk og akustisk, ved for høy eller for lav temperatur. De øvre og nedre temperaturgrensene samt forsinkelse på alarmen, kan justeres etter behov.



Dørens gangjern og håndtak passer til profesjonelt bruk. Døren har et håndtak som kan låses, og på innsiden er det en nødåpner. I dørkarmen på fryserommet er det en varmekabel som hindrer at tetningslisten fryser fast.



Kjølerommet kan leveres uten gulvelement og terskel slik at det kan brukes til vogner. I så fall installeres veggelementene over de isolerte soklene som inngår i leveransen, og døren utstyres med slepegummi. Kjøle- og fryserommet leveres alltid med et isolert gulvelement som kan nedsenkes i gulvet eller utstyres med det.



Hyllesystemet i Metos standardkjølerom er praktisk og lett å rengjøre. Standardleveransen inneholder fire justerbare hyllnivåer som, avhengig av størrelsen på kjølerommet, monteres på to eller tre vegger. Materialet i hyllene består enten av dagligvareforretningsgodkjent plastbelagte stålplater eller rustfritt stål.



Hvis det er høy romtemperatur hvor kjøle- og fryserommet skal monteres, er Remote Heat Disposal System den perfekte løsningen. RHDS-systemet tilbyr en enkel og hensiktsmessig måte å flytte kjøleutrustningens varmeavgivning. Den enkle monteringen og det lave lydnivået gjør det til og med mulig å utnytte varmen til å varme opp et annet rom.

METOS KJØLE- OG FRYSEROM

Bredde 1200 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
900	1,22	1,82	SRC 1209	4378001
1200	1,83	2,27	SRC 1212	4378007
1350	2,13	2,56	SRC 1213	4378011
1500	2,43	2,72	SRC 1215	4378015
1800	3,04	3,16	SRC 1218	4378023
2100	3,64	3,61	SRC 1221	4378033
2400	4,25	4,06	SRC 1224	4378045
2700	4,85	4,50	SRC 1227	4378053
3000	5,46	4,95	SRC 1230	4378059

Bredde 1200 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
900	1,22	1,82	SRF 1209	4378163
1200	1,83	2,27	SRF 1212	4378169
1350	2,13	2,56	SRF 1213	4378173
1500	2,43	2,72	SRF 1215	4378177
1800	3,04	3,16	SRF 1218	4378185
2100	3,64	3,61	SRF 1221	4378195
2400	4,25	4,06	SRF 1224	4378207
2700	4,85	4,50	SRF 1227	4378215
3000	5,46	4,95	SRF 1230	4378221

Bredde 1350 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
900	1,44	2,18	SRC 1309	4378003
1200	2,13	2,63	SRC 1312	4378013
1500	2,82	3,08	SRC 1315	4378019
1800	3,52	3,52	SRC 1318	4378029
2100	4,21	3,97	SRC 1321	4378041

Bredde 1350 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
900	1,44	2,18	SRF 1309	4378165
1200	2,13	2,63	SRF 1312	4378175
1500	2,82	3,08	SRF 1315	4378181
1800	3,52	3,52	SRF 1318	4378191
2100	4,21	3,97	SRF 1321	4378203

Bredde 1500 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
900	1,65	2,38	SRC 1509	4378005
1200	2,43	2,82	SRC 1512	4378017
1350	2,82	3,11	SRC 1513	4378021
1500	3,21	3,27	SRC 1515	4378027
1800	3,99	3,72	SRC 1518	4378037
2100	4,77	4,16	SRC 1521	4378049
2400	5,55	4,61	SRC 1524	4378063
2700	6,33	5,06	SRC 1527	4378071
3000	7,11	5,50	SRC 1530	4378081

Bredde 1500 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
900	1,65	2,38	SRF 1509	4378167
1200	2,43	2,82	SRF 1512	4378179
1350	2,82	3,11	SRF 1513	4378183
1500	3,21	3,27	SRF 1515	4378189
1800	3,99	3,72	SRF 1518	4378199
2100	4,77	4,16	SRF 1521	4378211
2400	5,55	4,61	SRF 1524	4378225
2700	6,33	5,06	SRF 1527	4378233
3000	7,11	5,50	SRF 1530	4378243

Bredde 1800 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
900	2,08	2,93	SRC 1809	4378009
1200	3,04	4,12	SRC 1812	4378025
1350	3,52	4,70	SRC 1813	4378031
1500	3,99	5,01	SRC 1815	4378039
1800	4,95	5,90	SRC 1818	4378057
2100	5,90	6,79	SRC 1821	4378067
2400	6,86	7,69	SRC 1824	4378075
2700	7,81	8,58	SRC 1827	4378085
3000	8,77	9,47	SRC 1830	4378093
3300	9,72	10,37	SRC 1833	4378103
3600	10,67	11,26	SRC 1836	4378111

Bredde 1800 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
900	2,08	2,93	SRF 1809	4378171
1200	3,04	4,12	SRF 1812	4378187
1350	3,52	4,70	SRF 1813	4378193
1500	3,99	5,01	SRF 1815	4378201
1800	4,95	5,90	SRF 1818	4378219
2100	5,90	6,79	SRF 1821	4378229
2400	6,86	7,69	SRF 1824	4378237
2700	7,81	8,58	SRF 1827	4378247
3000	8,77	9,47	SRF 1830	4378255
3300	9,72	10,37	SRF 1833	4378265
3600	10,67	11,26	SRF 1836	4378273

Bredde 2100 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1200	3,64	4,85	SRC 2112	4378035
1350	4,21	5,50	SRC 2113	4378043
1500	4,77	5,85	SRC 2115	4378051
1800	5,90	6,85	SRC 2118	4378069
2100	6,93	7,85	SRC 2121	4378079
2400	8,16	8,85	SRC 2124	4378089
2700	9,29	9,85	SRC 2127	4378097
3000	10,14	10,85	SRC 2130	4378107
3300	11,39	11,78	SRC 2133	4378119
3600	12,52	12,78	SRC 2136	4378129

Bredde 2100 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1200	3,64	4,85	SRF 2112	4378197
1350	4,21	5,50	SRF 2113	4378205
1500	4,77	5,85	SRF 2115	4378213
1800	5,90	6,85	SRF 2118	4378231
2100	6,93	7,85	SRF 2121	4378241
2400	8,16	8,85	SRF 2124	4378251
2700	9,29	9,85	SRF 2127	4378259
3000	10,14	10,85	SRF 2130	4378269
3300	11,39	11,78	SRF 2133	4378281
3600	12,52	12,78	SRF 2136	4378291

Bredde 2400 mm, høyde 2100 mm			KJØLEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1200	4,25	5,40	SRC 2412	4378047
1500	5,55	6,40	SRC 2415	4378065
1800	6,86	7,40	SRC 2418	4378077
2100	8,16	8,41	SRC 2421	4378091
2400	9,46	9,41	SRC 2424	4378101
2700	10,77	10,41	SRC 2427	4378115
3000	11,91	11,41	SRC 2430	4378123
3300	13,21	12,41	SRC 2433	4378133
3600	14,52	13,41	SRC 2436	4378141

Bredde 2400 mm, høyde 2100 mm			FRYSEROM	
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1200	4,25	5,40	SRF 2412	4378209
1500	5,55	6,40	SRF 2415	4378227
1800	6,86	7,40	SRF 2418	4378239
2100	8,16	8,41	SRF 2421	4378253
2400	9,46	9,41	SRF 2424	4378263
2700	10,77	10,41	SRF 2427	4378277
3000	11,91	11,41	SRF 2430	4378285
3300	13,21	12,41	SRF 2433	4378295
3600	14,52	13,41	SRF 2436	4378303

METOS KJØLE- OG FRYSEROM

Bredde 2700 mm, høyde 2100 mm KJØLEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1200	4,85	5,96	SRC 2712	4378055
1500	6,33	6,96	SRC 2715	4378073
1800	7,81	7,96	SRC 2718	4378087
2100	9,29	8,96	SRC 2721	4378099
2400	10,77	9,96	SRC 2724	4378117
2700	11,87	11,61	SRC 2727	4378127
3000	13,56	12,72	SRC 2730	4378137
3300	15,04	13,83	SRC 2733	4378145
3600	16,52	14,94	SRC 2736	4378151

Bredde 2700 mm, høyde 2100 mm FRYSEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1200	4,85	5,96	SRF 2712	4378217
1500	6,33	6,96	SRF 2715	4378235
1800	7,81	7,96	SRF 2718	4378249
2100	9,29	8,96	SRF 2721	4378261
2400	10,77	9,96	SRF 2724	4378279
2700	11,87	11,61	SRF 2727	4378289
3000	13,56	12,72	SRF 2730	4378299
3300	15,04	13,83	SRF 2733	4378307
3600	16,52	14,94	SRF 2736	4378313

Bredde 3000 mm, høyde 2100 mm KJØLEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1200	5,46	6,51	SRC 3012	4378061
1500	7,11	7,51	SRC 3015	4378083
1800	8,77	8,51	SRC 3018	4378095
2100	10,42	9,51	SRC 3021	4378109
2400	11,91	11,05	SRC 3024	4378125
2700	13,56	12,16	SRC 3027	4378139
3000	15,22	13,27	SRC 3030	4378149
3300	16,87	14,38	SRC 3033	4378155
3600	18,52	15,49	SRC 3036	4378159

Bredde 3000 mm, høyde 2100 mm FRYSEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1200	5,46	6,51	SRF 3012	4378223
1500	7,11	7,51	SRF 3015	4378245
1800	8,77	8,51	SRF 3018	4378257
2100	10,42	9,51	SRF 3021	4378271
2400	11,91	11,05	SRF 3024	4378287
2700	13,56	12,16	SRF 3027	4378301
3000	15,22	13,27	SRF 3030	4378311
3300	16,87	14,38	SRF 3033	4378317
3600	18,52	15,49	SRF 3036	4378321

Bredde 3300 mm, høyde 2100 mm KJØLEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1800	9,72	9,07	SRC 3318	4378105
2100	11,39	10,50	SRC 3321	4378121
2400	13,21	11,61	SRC 3324	4378135
2700	15,04	12,72	SRC 3327	4378147
3000	16,87	13,83	SRC 3330	4378157

Bredde 3300 mm, høyde 2100 mm FRYSEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1800	9,72	9,07	SRF 3318	4378267
2100	11,39	10,50	SRF 3321	4378283
2400	13,21	11,61	SRF 3324	4378297
2700	15,04	12,72	SRF 3327	4378309
3000	16,87	13,83	SRF 3330	4378319

Bredde 3600 mm, høyde 2100 mm KJØLEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Kjølerom	Artikkel
1800	10,67	9,62	SRC 3618	4378113
2100	12,52	11,05	SRC 3621	4378131
2400	14,52	12,16	SRC 3624	4378143
2700	16,52	13,27	SRC 3627	4378153
3000	18,52	14,38	SRC 3630	4378161

Bredde 3600 mm, høyde 2100 mm FRYSEROM				
Dybde	Volum	Hylleplass	Fryserom	Artikkel
1800	10,67	9,62	SRF 3618	4378275
2100	12,52	11,05	SRF 3621	4378293
2400	14,52	12,16	SRF 3624	4378305
2700	16,52	13,27	SRF 3627	4378315
3000	18,52	14,38	SRF 3630	4378323

	Dybde 900	Dybde 1200	Dybde 1200	Dybde 1500	Dybde 1800	Dybde 2100	Dybde 2400	Dybde 2700	Dybde 3000	Dybde 3300	Dybde 3600
Bredde 1200											
Bredde 1350											
Bredde 1500											
Bredde 1800											
Bredde 2100											
Bredde 2400											
Bredde 2700											
Bredde 3000											
Bredde 3300											
Bredde 3600											

*Finnes bare med 80 mm isolering



Oppvaskmaskiner





METOS MASTER AQUA 50 OG 80 OPPVASKMASKINER

Metos Master Aqua 50

- elektromekanisk
- topp og dør er isolert
- en vaskesyklus
- monomodell også tilgjengelig

Metos Master Aqua 80

- elektromekanisk
- topp og dør er isolert
- to vaskesykluser
- høy, ergonomisk modell
- passer til å vaske små kjeler



Rustfri konstruksjonen til Master Aqua oppvaskmaskin er svært hygienisk. Avrundede kanter på tanken, vaskearmer som er lette å ta av og rengjøre.



Metos Master Aqua 50



Metos Master Aqua 80

Metos Master Aqua oppvaskmaskin er utformet til bruk i institusjoner og restauranter. Metos Master Aqua oppvaskmaskin kan brukes til å bygge et oppvaskmaskinsystem ved å bruke kompatible bord, vogner og lignende.

Metos Master Aqua 50 er en elektromekanisk oppvaskmaskin til tungt bruk. Maskinens monomodell passer når du ikke har trefaset strøm. Maskinen har et tominutters vaskeprogram. Oppvaskmaskinen kan monteres på et stativ (tilleggsutstyr) eller rett på gulvet, ved siden av eller under benker. Modellen MM Aqua 50 Mono har kun et vaskeprogram på 2 minutter. MM Aqua 50 PS er utstyrt med Thermostop-funksjon som sikrer riktig temperatur ved skylling. Den har 2 vaskeprogrammer på 2 og 3 minutter, og kan leveres både med og uten tømmepumpe.

MM Aqua 80 er en høy, ergonomisk modell med et høyere vaskekabinett. Vaskepumpen er mer effektiv, og du kan dermed vaske kjeler. Maskinen har vaskeprogrammer på 1,5 og 3 minutter.

Toppen og døren er isolert, og fører til lavere overflatetemperatur og lydnivå. Kontrollpanelet er tydelig å lese og enkelt å bruke. Tanken og skylletemperaturens pilotlys vises når maskinen er klar til bruk. Vaskeprogrammet slås på med en trykknapp. Hygienisk konstruksjon i rustfritt stål og avrundede kanter gjør maskinen lett å rengjøre. Vaske- og skyllearmene er lett å ta av og rengjøre. Volumet på tanken er 29 liter.

Innmatingsbenk, forspyledusj og kurv vogn gjør det lettere å arbeide. En innmatingsbenk er tilleggsutstyr, og kan leveres enten i standard størrelse eller i en tilpasset størrelse. I tilfeller hvor avløpsrøret ikke kan kobles til avløpet i gulvet, passer det best med modeller med tømmepumpe (PS-modeller). Varmvannstilkobling.

Metos Master	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
MM Aqua 50	4246020	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A
MM Aqua 50 PS	4246021	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A
MM Aqua 50 Mono	4246018	590x600x850	2,8 kW	230V1~ 3,3kW 16A
MM Aqua 50 PS 230V1N	4246025	590x600x850	3,0 kW	230V1N~ 3,7kW 20A
MM Aqua 80	4246024	590x600x1290	6,0 kW	400V3N~ 6,9kW 16A

Tilbehør	Artikkel	
Vaskemiddeldispenser	4158277	til flytende såpe
Stativ MM	4158871	590x535x500 mm
Trykkstygningpumpe	4197213	

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegeting se side 520.

Maskinen leveres med en tilkoblingslange til springvannet, skyllemiddeldispenser og kurv for tallerken, kurv for kopper/glass og bestikksylinder. Et stativ, flere kurver, forspyledusjer, vaskemiddeldispenser til flytende vaskemiddel, trykkstygningpumpe og stålforsterket slange er tilleggsutstyr.

METOS MASTER LUX 60EL OPPVASKMASKINER



Metos Master Lux 60EL

- elektronisk
- helisolert
- fire vaskesykluser
- diagnostisk funksjon
- temperaturkontroll for siste skylling



Dyp tank som er lett å rengjøre, med avrundede kanter, silsystem og geider. Vaskearmen i rustfritt stål tas lett av for rengjøring. Lyd- og varmeisolert, også i døren. Solid fjærbelastet dør er enkel å åpne og lukke.

Metos Master Lux 60EL underbenk oppvaskmaskiner er produsert for bruk i krevende storkjøkken og restauranter. Metos Master Lux 60EL kan integreres i et oppvasksystem bygget opp av ulike elementer fra vårt oppvasksortiment, tilpasset til barer, kafeer eller postkjøkken.

Metos Master Lux 60EL er en elektronisk maskin til bruk under benker, og passer til krevende bruk. Maskinen har en standard diagnosefunksjon som støtter HACCP, og sikrer riktig temperatur ved skylling. Enheten er helisolert, og både overflatetemperaturen og støynivået er lavt. Det digitale kontrollpanelet viser hva som skjer inni enheten og når maskinen er klar til å mates med tallerkener. Maskinen har fire vaskeprogrammer på 1, 2, 3 og 5 minutter.

Maskinen har en rustfri konstruksjon. Avrundede og slette flater (tank, kurvskinne og dør) gjør det lettere å rengjøre maskinen. Vaskearmene er lette å ta av ved behov for rengjøring. Tankvolum: 16,5 liter.

I vårt sortiment har vi et eget stativ for Metos Master oppvaskmaskiner som maskinen kan plasseres på, eller den kan plasseres fritt på gulvet. Ved å innlemme maskinen i et system med innmatningsbenker, forspyledusj og kurvvogner, blir arbeidet forenklet. Vi har flere oppvaskbenker med standardmål, men kan også skreddersy på mål ved behov. Spør oss om pris. 6 kW-modellene kan kobles til varmt eller kaldt vann. For steder der maskinens avløp ikke kan strekkes til en gulvbrønn har vi modeller med tømpepumpe, merket med PS i tabellen.

Metos Master	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
MM Lux 60EL	4246028	600x610x850	2,8 kW	230V1~ 3,36 kW 16A
MM Lux 60EL PS	4246029	600x610x850	2,8 kW	230V1~ 3,36 kW 16A
MM Lux 60EL	4246030	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A
MM Lux 60EL PS	4246031	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A

Tilbehør	Artikkel	
Stativ MM	4158871	590x535x500 mm
Trykkstigningspumpe	4197213	

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 521.

Maskinen leveres med tilkoblingslange til springvannet, såpe- og skyllemiddeldispenser for flytende vaskemiddel, kurv for tallerken, kurv for kopper/glass og bestikksylindere. Et stativ, flere kurver, forspyledusjer, vaskemiddeldispenser til flytende vaskemiddel, trykkstigningspumpe og stålforsterket slange er tilleggsutstyr.

Signallys indikerer de forskjellige syklusene og temperaturene. Enheten har en standard diagnosefunksjon og temperaturkontroll for siste skylling. Forhåndsinnstilte vaskeprogrammer tar 1, 2, 3 og 5 minutter.



METOS WD-4S -UNDERBENK OPPVASKMASKIN



SVENSK
TOPPKVALITET

Metos WD-4S

- elektronisk
- helisolert
- tre vaskeprogrammer
- sluttskylling alltid med varmt nok vann
- sluttskylling alltid med stor nok mengde vann
- eget selvrensjøringsprogram
- diagnostisering av funksjonsfeil
- eksklusiv glassdiskmodell



Smart Display viser statusen til vasken med farger og lyder som forteller når vaskesyklusen er fullført.



Vaskearmene i rustfritt stål dekker hver millimeter av oppvasken. Vaskearmene tømmes for vaskevann når den første sluttskyllingen starter for å sikre at det ikke drypper og fører til flekker på rene gjenstander. Det er to slier i bunnen.

Design i høy kvalitet

– ren og funksjonell design i rustfritt stål med tempererte glass

Perfekt resultat – hver gang

- automatisk kontroll av vanntemperatur og -mengde
- vaskearmene tømmes for vaskevann når hver sluttskylling starter: ingen drypp på rene gjenstander
- spesialdesignede s/s-vaskearmen vasker hver millimeter av oppvasken

Gode hygienivåer

- selvrensjøringsprogram med vann som holder 85 °C
- ny dørstilling holder den litt åpen når maskinen ikke er i bruk

Liten men effektiv

- vaker alt fra skitne tallerkener til skjøre glass

Større enn du kanskje tror

- plass nok til å vaske brett og GN1/1-kantiner

Rask vasking

- opptil 50 kurver per time kan vaskes

Stillegående drift

- stille maskin bidrar til å forbedre arbeidsmiljøet

Smart Display forenkler bruken

- tydelig og selvforklarende skjerm med temperert glass

Enkel å bruke

- enkel tilgang til komponenter

Innebygget tømmepumpe

- bytt vann ved å trykke på en knapp

Metos WD-4S er en førsteklasses, driftssikker og allsidig underbenk oppvaskmaskin for krevende bruk i profesjonelle kjøkken. Utførelsen er i rustfritt stål og den er enkelt å rengjøre. Metos WD-4S-maskinene har svært god varme- og lydisolering, alle funksjoner overvåkes av et elektronisk kontrollsystem.

Metos WD-4 forenkler internkontroll basert på HACCP, og garanterer god hygiene.

Det valgte programmet, vaske- og skylletemperatur samt vaskestatus vises i maskinens display. Maskinen har tre vaskeprogrammer som kan omprogrammeres etter egne behov (fabrikkinnstilling: 1,2/2,4/4,2 min, glassmodeller 1,2/1,2/2,2 min). Skyllenvannstemperaturen kan også stilles inn etter de ulike programmene. Dette gjør at programmene kan tilpasses skjøre glass og porselen som er sensitive for temperatursvingninger. Hvis skyllenvannstemperaturen faller under det innstilte nivået fortsetter maskinen å vaske til riktig temperatur er oppnådd. Maskinen varsler hvis vaskevannstemperaturen er for lav eller hvis varmtvannskranen er stengt. Maskinen har kurvteller som viser totalt antall og kumulert antall vaskede kurver. Den har også eget selvrensjøringsprogram, der maskin skylles og desinfiseres innvendig med vann som holder 85 °C. Tankens volum er 25 liter.

Metos WD-4S tilkobling er trefaset, men det kan installeres som énfasert, strøm til énfasemaskin er 3,55 kW og kapasitet på ca. 30 kurver / t.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
WD-4S Basic	4158228	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Basic BT	4158229	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Glass	4158230	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A
WD-4S Glass BT	4158231	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A

Glass = glassdiskmodell BT = reservetank

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Stativ med hylle	4158236	599x595x490
Stativ med skap	4158234	599x595x490

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 521.

Maskinen leveres med vaske- og skyllemiddelutstyr, tømmepumpe, 2 silplater, glass-, tallerken- og bestikkur, Glass-modellen har en høy glass kurv i stedet for andre kurver. Ekstra utstyr: stativ med hylle eller skap.



METOS MASTER HOOD 130S, 110 OG 800



Du kan sette sammet et vaskemaskinsystem rundt Metos Master Hood-oppvaskmaskiner, med oppvaskbenker og tilbehør fra Metos. Alt passer sammen sømløst. På bildet vises innmatingsbenken K5, 1200 mm med sil og tørkebenken MM 70B, 700 mm. Se s. 364 for mer utstyr.



Metos Master Hood 130S har et klart og tydelig, digitalt kontrollpanel.



Det åpne bassenget med runde kanter, de avtakbare oppsamlings-silene og vaskearmene er lette å holde rene. Silen har også en stor, separat silbeholder. MM Hood 800 kan også leveres med silplate.

Metos Master Hood 130S, 110 og 800 er en velprodusert, brukervennlig og effektiv hettemodell for tungt bruk. Hetten er lett å løfte og senke. Metos Master Hood 130S kan også leveres med automatisk hetteløft (Lift-modell).

Metos Master Hood 130S har fem vaskeprogram på 50/90/120/180/300 sekunder. Vaskeprogrammet starter automatisk når hetten stenges. Maskinens effektive varme- og lydisolering gjør arbeidsmiljøet trivelig.

Metos Master Hood 130S er også utstyrt med en såkalt pausefunksjon. Med denne funksjonen aktivert er maskinen i stand-by med hetten lukket, klar til å motta vaskegods. Skylleprogrammet starter kun når korrekt vanntemperatur er nådd (garantert hygienisk). Kontrollpanelet har separate displayer for vaske- og skyllevannstemperatur. Vaskerommet har en fri høyde på 410 mm som rommer en GN 1/1 kantine. Tankens volum er 42 liter. Maskinens energisparefunksjonen senker temperaturen i gjennomstrømmeren når opphold i vaskingen oppstår.

Diagnoseprogrammet viser driften kontinuerlig og varsler om mulige feilsituasjoner. Maskinens ytre, bassengets runde konstruksjon, avtakbare oppsamlings-siler og vaskearmene er lette å rengjøre. Den kraftige pumpen er montert vertikalt slik at den tørker når bassenget er tomt. Både maskinen og de roterende vaske- og skyllearmene er i rustfritt stål.

Metos Master Hood 110 og 800 er elektromekaniske oppvaskmaskiner til profesjonelt bruk. Kontrollpanelet er klart og tydelig, og enkelt å bruke. MM Hood 110 har to vaskeprogram på 60 og 120 sekunder, MM Hood 800 har 50 og 180 sekunders program. Vaskeprogrammet starter automatisk når hetten stenges. Den store åpningen (410 mm) gjør at det er plass til GN 1/1-kantine. Tankens volum er 32 liter.

METOS MASTER HOOD 130S, 110 OG 800

Metos Master Hood 130S



Metos Master Hood 110



Metos Master Hood 800



Metos Master Hood 130S

- elektronisk
- helisolert
- fem vaskesykluser
- 70/40/30/20/12 kurver pr. time
- temperaturkontroll for siste skylling
- energisparende funksjon
- diagnostisk funksjon
- pausefunksjon

Metos Master Hood 110

- elektromekanisk
- ikke isolert
- to vaskesykluser
- 70/30 kurver pr. time

Metos Master Hood 800

- elektromekanisk
- to vaskesykluser
- 46/20 kurver pr. time
- ikke isolert
- silplate, tilleggsutstyr

Metos Master	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
MM Hood 130S	4246460	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,5 kW 20A
MM Hood 130S Lift	4246462	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,5 kW 20A
MM Hood 110	4246061	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	9 kW	400V3N~ 10,1 kW 16A
MM Hood 800	4246060	650/(720)x730/(805)x1450/1880 H	6 kW	400V3N~ 6,9 kW 16A

Tilbehør

Tilbehør	Artikkel
Trykkstigningspumpe MM Hood	4197927
Tømmepumpe MM Hood	4197935
Såpedoseringsutstyr MM Hood	4158277 for flytende vaskemiddel
Siler Hood 800	4197936

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 522.

Maskinen leveres med skyllemiddelutstyr, 2 oppvaskkurver, 1 glasskurv, 2 bestikksylinder. Ekstrautstyr: vaskemiddelutstyr, trykkstigningspumpe, tømmepumpe, for MM Hood 800 er også tanksiler ekstrautstyr.

Flatpakket bord til MM Hood-oppvaskmaskiner	Artikkel	Dimensjon mm
Innmatingsbord MM H-V overløpsrør	4552421	1200x730x850
Innmatingsbord MM V-H overløpsrør	4552420	1200x730x850
Innmatingsbord MM H-V med sil	4552425	1200x730x850
Innmatingsbord MM V-H med sil	4552424	1200x730x850
Tørkebenk MM 70B	4552430	700x600x850
Hengebord K2M, til kurver	4552436	600x500



Innmatingsbord med overløpsrør



Metos Master Hood-maskiner kan utstyres med sidebenk til kurver, som passer der hvor det ikke ville vært plass til et bord.

METOS WD-6 HETTEMASKINER

loLiving

Se s. 27.



Metos WD-6

- elektronisk
- helisolert
- vaskesykluser 1,2/1,7/3,2 min
- kapasitet 50 kurver/t
- vaskekabinett størrelse 545x506x405
- tankvolum 50 l
- pausefunksjon

- Unik hetteløsning, ingen damp slipper ut i maskinens front
- Hettmaskinen har topphygiene, automatisk kontroll av sluttskylles temperaturen og vannmengde, kontroll av tanktemperatur samt eget rengjøringsprogram
- Diagnosefunksjon er standard
- Unike selvtømmende vaske- og skyllearmer som tømmes i starten av skylleprogrammet

- Autostart-modellenes automatiske hetteløft gir bedre ergonomi, vaskegodset starter å tørke med en gang, tydelig visuelt at programmet er avsluttet



Se sider 364 for forvaskebenker og tørkebenker.

Metos WD-hettmaskiner er helautomatiske éntanksmaskiner for krevende restauranter og storkjøkken. Når maskinen ble konstruert ble det tatt spesielt hensyn til hygienekrav, intensiv bruk, enkel rengjøring og service. Maskinene er i rustfritt stål. I det brede sortimentet av maskiner finnes det maskiner for alle behov. Vi har også et godt utvalg av oppvaskbenker og annet tilbehør. Trenger du hjelp til å utforme oppvaskrommet, kan du spørre oss om hjelp.

Maskinen er lett å betjene. Når hetten stenges starter programmet automatisk. Autostart modellen stenger hetten og starter vaskingen automatisk når en kurv settes inn i maskinen. Når hetten løftes tipper den først lett fremover, damp som frigis fra maskinen stiger opp bak maskinen, dette forbedrer arbeidsforholdene foran maskinen. Når det ikke er mer gods som skal vaskes, settes maskinen i pausestilling og hetten stenges.

Metos WD-6 – med mange muligheter

WD-6 er en elektronisk styrt hettmaskin. Maskinen har tre program: 1,2, 1,7 og 3,2 minutter (fabrikkinnstilling). Programmene vasker og skylletider kan justeres etter behov. Styresystemet overvåker og styrer alle funksjoner automatisk. Under skylleprosessen kontrollerer maskinens vannmengde automatisk. Dersom skyllevannstemperaturen faller under 85 °C fortsetter maskinen å vaske til den rette temperaturen oppnås. Gjenværende vasketid vises alltid i displayet.

Maskinen rengjøres enkelt med hjelp av rengjøringsprogrammet. Silplater og nivåer fanger opp eventuelle matrester og disse kan tas ut og rengjøres, deretter startes rengjøringsprogrammet. Maskinen skylles og desinfiseres innvendig med 85 °C vann. Disse tre spesielle funksjonene (automatisk skyllevannskontroll, kontroll av skyllevannstemperatur og innebygd rengjøringsprogram) støtter HACCP. Maskinen lagrer og kan vise både det totale og det kumulative antall kurver som er vasket. Maskinen er både lyd- og varmeisoleret. Tankvolum 50 liter. Fri innlastningshøyde på 405 mm.

METOS WD-6 HETTEMASKINER



Valg av program, gjenværende vasketid, vaske- og skylletemperatur samt eventuelle feilmeldinger vises i displayet. Maskinen har tre programmerbare program, vaske- og skylletid samt skylletemperatur er justerbare. Maskinen har også et eget rengjøringsprogram og en pausefunksjon. Den daglige og den kumulative mengden kurver som har blitt vasket kan avleses i displayet.



Når skyllingen starter tømmes vaskearmene for skittent vann, og rent vaskegodt kan tas ut av maskinen uten at skittent vann drypper på det rene godset. Effektive silplater holder vaskevannet rent i lang tid.



Hetten tipper først noe fremover og damp slipper dermed ut bak maskinen. Maskinens damphetta (tilleggsutstyr) samler effektivt opp den dampen som frigis fra maskinen. Damphetten kan tilkoples til stedets ventilasjonssystem. Maskinen kan også styre en vifte (styesystem er tilleggsutstyr). Maskinen finnes med automatisk hetteløft (krever kaldt vanntilkobling). Den manuelle hetten åpnes og stenges lett ved hjelp av hettens gassfjærer.

WD 6-internkontrollen er enkel:

- Varsler for lav tanktemperatur, ingen risiko for skumdannelse
- Kontroll av temperaturen på sluttskyllevannet før skyllingen starter, skyllingen starter først når korrekt temperatur er oppnådd
- Kontroll av sluttskyllevannet, hvis mengden er for liten, vil displayet varsle om dette
- Rengjøringsprogrammet for maskinen hjelper til å holde maskinen ren innvendig
- Maskinen kan tilkobles til sentralt internkontrollsystem basert på HACCP (ekstra utstyr)

Diagnostikken forenkler bruken av maskinen: overvåking av funksjoner, brukerfeil og feil varsles i displayet, feil kan raskt rettes opp.

Metos WD-6 Autostart med automatisk løft- og stenging av hetten og start

Hetten løftes først noe fremover slik at den varme dampen som frigis fra maskinen stiger opp bak maskinen. Når det meste av dampen har forsvunnet opp og ut bak maskinen, løftes hetten videre opp til toppposisjon. Autostart modellen stenger hetten og starter vaskingen automatisk når en kurv er plassert i maskinen. Hettens løftesystem er hydraulisk. Den automatiske løftingen og stegningen av hetten gir bedre ergonomi for personalet og godset starter å tørke umiddelbart.

Metos WD-6	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
WD-6	4246074	600/695x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6A	4246075	600/710x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6 Autostart	4246084	600/710x657/700x1430/1880	9 kW	400V3N~ 9,9kW 16A
WD-6 med dampkondensator	4246152	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6A med dampkondensator	4246153	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6 Autostart med dampkond.	4246154	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A

A=automatisk løft Autostart= automatisk løft og start Dampkondensator og varmeveksler, se side 362

Tilbehør	Artikkel	
Såpedoseringsutstyr	4158278	for flytende vaskemiddel
Damphetta WD-6	4246105	
Dampkondensator og varmeveksler WD-6	4246086	

Maskinen har skyllemiddeldoseringsutstyr, oppvaskkurv for tallerkener, bestikk og kopper som standardutstyr. Metos WD-6 kan også leveres med tømme og trykkstigningspumpe, break tank for trykkstigning samt automatikk som styrer ventilasjonsviften. Alle modeller kan tilkobles kaldt vann ved at maskinen utstyres med en kraftigere gjennomstrømmer (kaldtvanntilkobling reduserer kapasiteten en anelse og øker tilkoblingseffekten med 3kW).

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegninger se side 523.

METOS WD-7 HETTEMASKINER

loLiving

Se s. 27.



Metos WD-7

- elektronisk
- helisolert
- vaskesykluser 1,2/1,7/3,2 min
- kapasitet 50 kurver/t
- vaskeskabinett størrelse 545x506x405
- tankvolum 50 l
- grovoppvask
- pausefunksjon

- Metos WD-7 kan vaske store GN-brett, transportbokser på 600x400 mm og opptil 8 x 450x600 mm bakebrett. Fri høyde 500 mm. Justerbart vasketrykk
- Unik hetteløsning, ingen damp slipper ut i maskinens front
- Hettemaskinen har topphygiene, automatisk kontroll av sluttskylle-temperatur og vannmengde, kontroll av tanktemperatur samt eget rengjøringsprogram
- Diagnosefunksjon er standard
- Unike selvømmende vaske- og skyllearmer som tømmes i starten av skylleprogrammet

- Autostart-modellenes automatiske hetteløft gir bedre ergo-
nomi, vaskegodset starter å tørke med engang



Metos WD-7 er en oppvaskmaskin for små og middels store kjøkken. WD-7 har et stort vaskerom, som rommer GN- kantiner, store skåler og ulike kar. Autostart-modellene lukker hetten og starter vaskingen automatisk når en kurv settes inn i maskinen. Se side 364 for forvaskebenker og tørkebenker.

Metos WD-hettmaskiner er helautomatiske éntanksmaskiner for krevende restauranter og storkjøkken. Når maskinen ble konstruert ble det tatt spesielt hensyn til hygiene-krav, intensiv bruk, enkel rengjøring og service. Maskinene er i rustfritt stål. I det brede sortimentet av maskiner finnes det maskiner for alle behov. Vi har også et godt utvalg av oppvaskbenker og annet tilbehør. Trenger du hjelp til å utforme oppvaskrommet, kan du spørre oss om hjelp.

Maskinen er lett å betjene. Når hetten stenges starter programmet automatisk. Autostart modellen stenger hetten og starter vaskingen automatisk når en kurv settes inn i maskinen. Når hetten løftes tipper den først lett fremover, damp som frigis fra maskinen stiger opp bak maskinen, dette forbedrer arbeidsforholdene foran maskinen. Når det ikke er mer gods som skal vaskes, settes maskinen i pausestilling og hetten stenges.

Metos WD-7 – med mange muligheter

WD-7 er en elektronisk styrt hettmaskin. Maskinen tar vanlige standard oppvaskkurver på 500 x 500 mm. Ved grovoppvask kan spylemunnstykkenes trykk økes ved å vri en spake. Vaskerommet tar store kar, opptil 600x400 mm – eller 8 stk 450x600 mm bakeplater. Det er eget vaskestativ for bakeplater som tilleggsmulighet. Maskinen har tre program: 1,2, 1,7 og 3,2 minutter (fabrikkinnstilling). Programmene vaske- og skylletider kan justeres etter behov. Styresystemet overvåker og styrer alle funksjoner automatisk.

Under skylleprosessen kontrolleres maskinens vannmengde automatisk. Hvis skyllevannstemperaturen faller under 85 °C fortsetter maskinen å vaske til den rette temperaturen oppnås. Gjenværende vasketid vises alltid i displayet. Maskinen rengjøres enkelt med hjelp av rengjøringsprogrammet. Silplater, nivåør og eventuelle matrester fjernes fra vaskerommet, og rengjøringsprogrammet startes. Maskinen vaskes innvendig og desinfiseres med 85 graders vann. Disse tre spesialfunksjonene (automatisk skyllevannskontroll, kontroll av skyllevannstemperatur og innebygd rengjøringsprogram) støtter HACCP. Maskinen lagrer og kan vise både det totale og det kumulative antall kurver som er vasket. Maskinen er både lyd- og varmeisoleret. Tankvolum 50 liter. Fri innlastningshøyde på 505 mm.

METOS WD-7 HETTEMASKINER



Valg av program, gjenværende vasketid, vaske- og skylletemperatur samt eventuelle feilmeldinger vises i displayet. Maskinen har tre programmerbare program. Vaske- og skylletid samt skylletemperatur er justerbare. Maskinen har også et eget rengjøringsprogram og en pausefunksjon. Den daglige og den kumulative mengden kurver som har blitt vasket kan avleses i displayet.



Når skyllingen starter tømmes vaskearmene for skittent vann, og rent vaskegodt kan tas ut av maskinen uten at skittent vann drypper på det rene godset. Effektive silplater holder vaskevannet rent i lang tid. I Metos WD-7/Autohood-modellene kan man velge trykk i munnstykkene, for normal eller grovoppvask (2 ganger høyere enn normalt trykk). Programmet kan forprogrammeres for tilpasning til grovoppvask.

Metos WD-7 Autostart med automatisk løft- og stenging av hetten og start

Hetten løftes først noe fremover slik at den varme dampen som frigis fra maskinen stiger opp bak maskinen. Når det meste av dampen har forsvunnet opp og ut bak maskinen, løftes hetten videre opp til topposisjon. Autostart modellen stenger hetten og starter vaskingen automatisk når en kurv er plassert i maskinen. Hettens løftesystem er hydraulisk. Den automatiske løftingen og stegningen av hetten gir bedre ergonomi for personalet og godset starter å tørke umiddelbart.



Hetten tipper først noe fremover og damp slipper dermed ut bak maskinen. Maskinens damphetten (tilleggsutstyr) samler effektivt opp den dampen som frigis fra maskinen. Dampheten kan tilkoples til stedets ventilasjonssystem. Maskinen kan også styre en vifte (styresystem er tilleggsutstyr). Maskinen finnes med automatisk hetteløft (krever kaldtvann-tilkobling). Den manuelle hetten åpnes og stenges lett ved hjelp av hettens gassfjærer.

WD-7 -internkontrollen er enkel:
 -Varsler for lav tanktemperatur, ingen risiko for skumdannelse
 -Kontroll av temperaturen på slutt skyllevannet før skyllingen starter, skyllingen starter først når korrekt temperatur er oppnådd
 -Kontroll av slutt skyllevannet, hvis mengden er for liten, vil displayet varsle om dette
 -Rengjøringsprogrammet for maskinen hjelper til å holde maskinen ren innvendig
 -Maskinen kan tilkoples til sentralt internkontrollsystem basert på HACCP (ekstra utstyr)
 Diagnostikken forenkler bruken av maskinen: overvåking av funksjoner, brukerfeil og feil varsles i displayet, feil kan raskt rettes opp.

Metos WD-7	Artikkel	Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
WD-7	4246080	660/755x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7A	4246081	660/770x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7 Autostart	4246087	660/770x657/720x1540/2080	9 kW	400V3N~ 10,1kW 16A
WD-7 med dampkondensator	4246155	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7A med dampkondensator	4246156	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7 Autost. med dampkondensator	4246157	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A

A=automatisk løft Autostart= automatisk løft og start Dampkondensator og varmeveksler, se side 362

Tilleggsutstyr

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Såpedoseringsutstyr	4158278	for flytende vaskemiddel
Stativ for bakeplater WD-7	4196019	
Damphetten WD-7	4246106	
Dampkondensator og varmeveksler WD-7	4246089	

Maskinen leveres med skyllemiddeldoseringsutstyr, oppvaskkurv for tallerkener, bestikk og kopper som standard. Til Metos WD-7 kan man også få som ekstrautstyr tømmepumpe, break tank for trykkstigning samt automatikk som styrer ventilasjonsviften. Alle modellene kan koples til kaldtvann ved å utstyre dem med en kraftig gjennomstrømmer (kaldtvannstilkobling vil redusere kapasiteten noe og øke tilkoblingseffekten med 3 kW).

Allt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegninger se side 523.

Metos PRM-forvaskemaskinen forenkler arbeidet og gjør oppvasken langt mer energieffektiv

- miljøvennlig, sparer vann og oppvaskmiddel
- ergonomisk
- godset er nesten rent etter en effektiv forvask
- hetten åpnes og stenges automatisk
- større kapasitet
- brukervennlig, ingen sprut

Metos gir med PRM green en innovativ og miljøvennlig løsning for profesjonell oppvask. Det er i dag stor fokus på vannforbruket i sluttskyllingen, denne løsningen gir store reduksjoner i den manuelle forvasken. Forbruk av strøm, vann og kjemikalier reduseres til et minimum. Sammen med Metos hettemaskiner tilbyr vi en automatisk og miljøvennlig oppvaskavdeling. Pålitelighet, blandt andre, gjør dette konseptet unikt.

Den nye automatiske forvaskemaskinen (PRM) kompenserer for den manuelle forvasken i oppvaskrommet. Med automatisk hetteløft og autostart lukkes hetten og forvasken starter automatisk. Etter 30 sek. og 200 liter resirkulert forvaskevann åpnes hetten og kurven kan skyves videre inn i oppvaskmaskinen. Hvis godset ikke trenger forvask, kan man skyve kurven rett gjennom PRM-forvaskemaskinen. Den starter ikke hvis ikke kurven stanser inne i kammeret.



WD-PRM er 20 ganger så effektiv som hvis godset spyles med hånddusj. Dessuten sparer maskinen vann og gir bedre ergonomi, ved å erstatte den tunge manuelle forspylingen.

Innlastingsbord
(tilleggsutstyr)

PRM-7

WD-7

Tørkebane
(tilleggsutstyr)

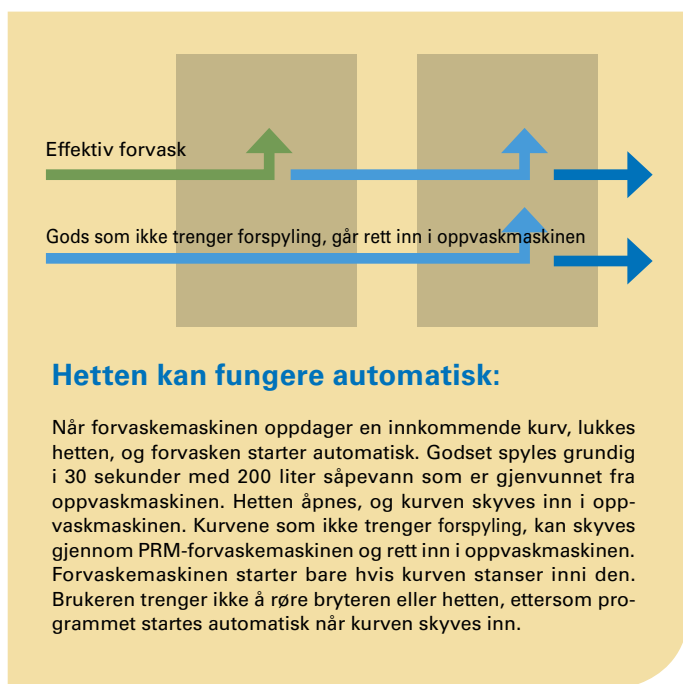
METOS WD-PRM-6 OG WD-PRM-7 FORVASKEMASKIN

Ekte vannbesparelse

Forvaskemaskinen PRM vasker i 30 sek. med 200 liter resirkulert varmt såpeholdig vann, fra både undersiden og oversiden, noe som er vanskelig å oppnå ved manuell forspyling. Det er vesentlig vannbesparelse ved bruk av overskuddsvann fra oppvaskmaskinen i PRM forspyleenhet. Ikke bare gir PRM 20 ganger bedre effekt enn tradisjonelle forspyledusjer, men den reduserer også driftskostnader ved å eliminere mesteparten av den manuelle forspylingen. På denne måten kan personalet fokusere mer effektivt på sortering og håndtering av skittent gods.

Andre fordeler

Ved bruk av PRM utvides den totale kontakttiden. Dette øker den totale kapasiteten for hettemaskinen fordi man kan vaske med kortere programmer. Arbeidsmiljøet blir også forbedret ved at repeterende manuelt forspylingsarbeid, som kan føre til yrkesskader blir erstattet. I tillegg gir mindre vannsprut et bedret arbeidsmiljø.



Hetten kan fungere automatisk:

Når forvaskemaskinen oppdager en innkommende kurv, lukkes hetten, og forvasken starter automatisk. Godset spyles grundig i 30 sekunder med 200 liter såpevann som er gjenvunnet fra oppvaskmaskinen. Hetten åpnes, og kurven skyves inn i oppvaskmaskinen. Kurvene som ikke trenger forspyling, kan skyves gjennom PRM-forvaskemaskinen og rett inn i oppvaskmaskinen. Forvaskemaskinen starter bare hvis kurven stanser inni den. Brukeren trenger ikke å røre bryteren eller hetten, ettersom programmet startes automatisk når kurven skyves inn.



Sparer

- vann
- strøm
- oppvaskmiddel
- CO2
- arbeidstid

Fordeler

- personalet slipper den tunge manuelle forspylingen
- mindre sprut gir bedre arbeidsmiljø
- gir større kapasitet sammen med hettemaskin
- reduserer behovet for å skifte vann

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
WD-PRM-6	4246101	600/710x657/700x1430/1880	400V3N~ 0,9kW 10A
WD-PRM-7	4246103	660/770x657/720x1540/2080	400V3N~ 0,9kW 10A
Mellomplate 130	4246108	L=140	
Mellomplate 300	4246109	L=300	
Mellomplate kabinett	4246110	300x657x895	
Innlastingsbord	4246449	510x510x50	

Sorteringsenheter s. 366.

Installasjonstegninger se side 525.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Varmegjenvinning system er energibesparende og forbedrer arbeidsmiljøet i oppvaskrommet.



KUNDEFORDELER

Varmeveksler

- kvalitetsløsning som minimerer spillvarmen som forsvinner ut i avløpet
- sparer en tredjedel av energien, eller 0,11 kWh per kurv
- oppvaskmaskinen krever ikke tilkobling til varmtvannskranen

Dampkondensatoren

- gir bedre romtemperatur og arbeidsmiljø
- reduserer behovet for luftkondisjonering – ypperlig for steder med dårlig ventilasjon
- reduserer strømforbruket med en tiendedel, og med 0,13 kWh per kurv når den brukes i kombinasjon med en varmeveksler
- gir kortere tørketid for godset

Innebygd vifte suger damp inn i dampkondensatoren. Dampen varmer kaldt vann i varmeveksleren. Sval luft blåses ut i oppvaskrommet.



Våre miljøvennlige løsninger for WD-6 og WD-7 hetteoppvaskmaskiner reduserer virkningen på miljøet og senker driftskostnadene vesentlig. Når man bruker varmeveksler gjenbrukes det varme vannet fra maskinen ved at det føres gjennom den innebygde varmeveksleren som varmer opp maskinens inntaksvann. Større besparelser kan også oppnås i kombinasjon med en dampkondensator. Vi har brukt varmegjenvinnende dampkondensatorer på store oppvaskmaskiner i mange år med effektivt resultat. Den "grønne" kondensatorheten gir et vesentlig bedre arbeidsmiljø samtidig som den bidrar til energibesparelse. På slutten av vaskeprogrammet, når hetten åpnes litt i bakkant, sørger en innbygd vifte for at dampen suges inn i kondensatoren. Dampen brukes til å varme opp inntaksvannet, mens sval luft strømmet ut og forbedrer temperatur og klima i rommet.

Metos WD-6/7 med dampkondensator		Dimensjon mm	Gjennomstrømmer	El. tilkobling
WD-6 med dampkondensator	4246152	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6A med dampkondensator	4246153	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-6 Autostart med dampkondensator	4246154	600/710x657/700x1430/1880	12 kW	400V3N~ 12,9kW 25A
WD-7 med dampkondensator	4246155	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7A med dampkondensator	4246156	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A
WD-7 Autostart med dampkondensator	4246157	660/770x657/720x1540/2080	12 kW	400V3N~ 13,1kW 25A

Metos WD-6/7 varmeveksler

Dampkondensator og varmeveksler WD-6CW	4246086	tilleggsutstyr til WD-6
Dampkondensator og varmeveksler WD-7CW	4246089	tilleggsutstyr til WD-7

Varveksler kan ikke benyttes hvis hettemaskinen er koblet til en PRM forvaskemaskin. Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegninger se side 527.



METOS FORVASKEBASSENG



Metos innmatingsbenk til Master Aqua 50 og 80, Master Lux 60EL og WD-4E. Vendbar benk, kum til høyre eller venstre.

Metos innmatingsbenk for Metos Master Aqua 50 og 80, Master Lux 60EL og WD-4E. Benken kan vendes slik at den kan brukes for både høyre- og venstremating. Utførelse helt i rustfritt stål. Benken har opphøyde kanter. Kummen er 500x400x250 mm og har en stor silkurv på bunnen. Avløpsventil samt overløpsrør for kummen medfølger.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Innmatingsbenk 02	4129213	1200x620x880±25

Forvaskebasseng 1200 og 1600 kan plasseres på maskinens venstre og høyre side, foran eller i en hjørneløsning. En benkmontert forspyledusj plasseres på forvaskebenken ved hjelp av en monteringsplate. Risthylle og monteringsplaten for forspyledusj er inkludert.

Forvaskebasseng 700-11-3. Bordmonterte forvaskdusjer kan koples til med adapter. Sprutskjerm kan kun brukes med veggmonterte forvaskdusjer. Bordmonterte forvaskdusjer leveres med adapter for oppvaske-maskintilkobling og med sprutskjerm.



Forvaskebasseng 1600

Metos forvaskebasseng for Metos Master Hood, WD-6 og WD-7 maskiner er utført i rustfritt stål med glideskinner for kurver. Det er en stor oppløftbar silkurv og kuleventil i kummen. Bassengdybden er 300 mm. Justerbare ben. Anslutningsplater er tilgjengelige i lengdene 100, 200, 300 mm og for hjørneinstallasjon 500 mm.

Risthyller under forvaskebasenget gir ekstra plass for lagring. Hyllene er lette å ta ut for rengjøring. Avlastningshyllen for kurver kan kobles til hvilken som helst side for å øke arbeidsplassen.



Forvaskebasseng 1200

Basseng	Artikkel	Utvendig dimensjon mm	Installasjonslengde
1200, ett basseng	4552410	1200x600x880±25	1200 mm
1600, ett basseng	4552411	1600x600x880±25	1600 mm
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 mm
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 mm
700D-6-3, 2 basseng	4552332	1200x590x880±25	1500 mm

For hjørneløsning med hettemaskiner:

700-11-5	4552319	1100x590x880±25	1600 mm
700-6-5	4552317	600x590x880±25	1100 mm
700D-6-5, 2 basseng	4552321	1200x590x880±25	1700 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm	For basseng
Risthylle	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Risthylle	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Risthylle	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Avlastningsplate	4552325	500x590	

METOS UTMATINGSBENKER

Metos tørkebenk til Metos Master Hood, WD-6 og WD-7 oppvaskmaskiner. Benken er symmetrisk og kan plasseres både til venstre eller til høyre for maskinen. Hele konstruksjonen er i rustfritt stål. Benkoverflaten har kanter. Geiderdel for oppbevaring av tomme 500 x 500 mm kurver. Justerbare føtter.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Tørkebenk 700	4246095	700x580x880±25
Tørkebenk 1200	4246096	1200x580x880±25
Tørkebenk 1600	4246097	1600x580x880±25



Metos tørkebenk til Metos Master Hood, WD-6 og WD-7 oppvaskmaskiner. Benken er symmetrisk og kan plasseres både til venstre eller til høyre for maskinen.



Avrinningsenhet og dryppbrett for underbenk oppvaskmaskiner.

METOS AVRENNINGSENHET

Rundt Metos Master- oppvaskmaskiner kan en effektiv håndteringsenhet for glasskurver enkelt bygges ved å bruke en avrinningsenhet og en spillbakke. Spillbakken plasseres ovenpå og avrinningsenheten ved siden av oppvaskmaskinen. Avrinningsenheten rommer to kurver. Begge har tilkobling til avløp og utførelse i rustfritt stål som gjør dem enkle å rengjøre.

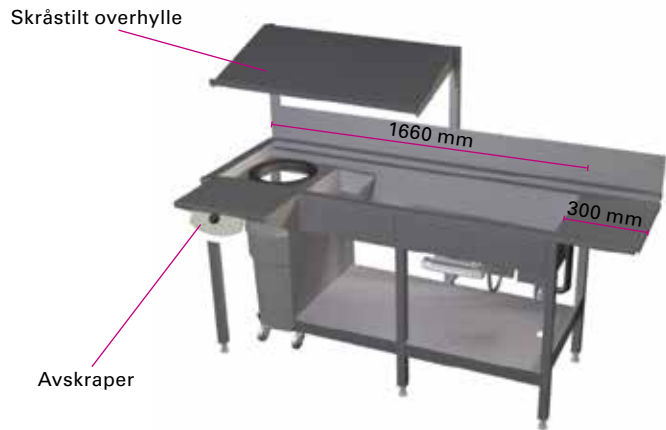
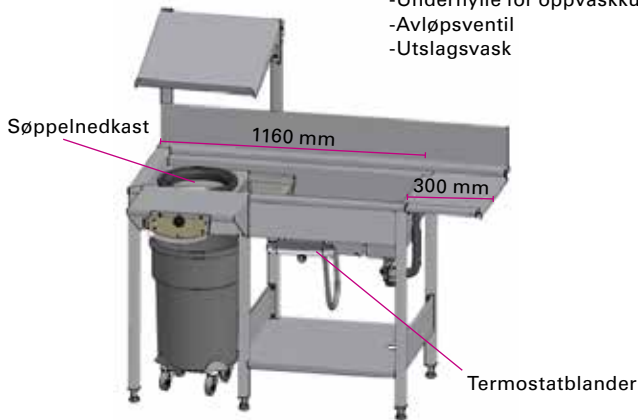
Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Spillbakke	4158313	600x660x70
Avrinningsenhet	4158303	550x620x900

METOS SORTERINGSBENK

Komplett og kompakt sorteringsenhet for rasjonell oppvaskhåndtering. Bløtlegging, skraping av matrester og stabling kan gjennomføres på en ergonomisk og effektiv måte. Sorteringsenheten er i sin helhet i rustfritt stål med justerbare ben. Bløtleggingskum for oppvaskgods som f.eks. GN 1/1 kantiner mm. Leveres standard med sprutplate, bløtleggingskar for bestikk, søppelnedkast, avløpsventil og utslagsvask. Benken kan kompletteres med kurvhyll, spyleenhet, avlastningsbord som enkelt henges på, avskrapet samt avfallsvogn (tilleggsutstyr).



- Standard:
- Sprutplate
 - Bløtleggingskar for bestikk
 - Søppelnedkast
 - Underhyll for oppvaskkurver
 - Avløpsventil
 - Utslagsvask

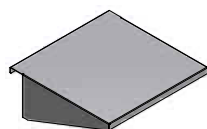


PRM sorteringsbenk 1160 for WD6/7-PRM	Artikkel
1160mm H-V	4158242
1160mm V-H	4246446
1160mm V-H + 300 mm anslutning for hjørneinstallasjon	4158244

PRM sorteringsbenk 1660 for WD6/7-PRM	Artikkel
1660mm H-V	4158243
1660mm V-H	4246447
1660mm V-H + 300 mm anslutning for hjørneinstallasjon	4158245

Tilleggsutstyr for PRM benker	Artikkel
Termostatblander	4552036
Spyleenhet mini, slange 2 mtr.	4246451
Skråstilt overhyll for oppvaskkurver H-V 500mm	4246452
Skråstilt overhyll for oppvaskkurver V-H 500mm	4246458
Avlastningsbord 450x330mm	4246454
Avlastningsbord 460x460mm	4246455
Avfallsvogn på hjul	4551222
Avskrapet	4551910

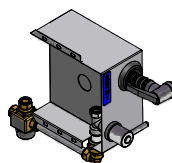
Tilleggsutstyr for PRM benker	Artikkel
Termostatblander	4552036
Spyleenhet mini, slange 2 mtr.	4246451
Skråstilt overhyll for oppvaskkurver H-V 1000mm	4246453
Skråstilt overhyll for oppvaskkurver V-H 1000mm	4246459
Avlastningsbord 450x330mm	4246454
Avlastningsbord 460x460mm	4246455
Avfallsvogn på hjul	4551222
Avskrapet	4551910



Avlastningsbord
460x460mm



Avlastningsbord
450x330mm



Spyleenhet mini



Avfallsvogn på hjul



Avskrapet

METOS FORSPYLEDUSJER

Metos forspyledusjer 4013, 3050, 4023 og 3034 er tradisjonelle forspyledusjer som har dusjpistol med håndtak. Forspyledusjer er festet til veggen med et veggfeste. Forspyledusjen startes ved å klemme inn hendelen på håndtaket. En fjær fører hendelen tilbake til startposisjonen.

Metos WM 4013 (veggmontert) og Metos TM 3050 (benkmontert) er forspyledusjer med svingbart utløpsrør og blandebatteri med to håndtak. Metos WM 4023 (veggmontert) og Metos TM 3034 (benkmontert) er forspyledusjer med svingbart utløpsrør og blandebatteri med et langt håndtak.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Metos WM 4013 (vegg, to håndtak)	4218439	h 1050
Metos TM 3050 (benk, to håndtak)	4218441	h 1500
Metos WM 4023 (vegg, et håndtak)	4218443	h 1050
Metos TM 3034 (benk, et håndtak)	4218445	h 1300

Metos 6546 er en forspyledusj for benkmontering med blandebatteri og svingbart rør. Den festes ovenfor med et feste i veggen. Dusjen starter automatisk når håndtaket dras ned. Dusjhåndtaket kan også monteres med en hurtigkobling (medfølger), som kan kobles til en ca 1,7 m lang slange. Med hjelp av slangen kan f.eks. rengjøring og skylling av tanker gjøres. Metos 6548 monteres på veggen.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Metos 6546 benk	4218431	h 1250
Metos 6548 vegg	4218495	h 950



Metos 6546



Metos WM 4013

METOS SPYLERØR

Metos spylørør brukes til rengjøring av tunnel- og båndmaskiner. Takket være det 100 cm lange, bøyde forlengingsskaffet trenger man ikke strekke seg for å nå deler som er vanskelige å nå. Håndtaket har en hurtigkobling. I dusjrørets ende sitter et munnstykke som sprer dusjstrålen over et større område.

Metos	Artikkel
Spylerør	2027014

Metos TM 3034



Metos spylørør for rengjøring og spyling av tunnel- og beltemaskiner.

RENGJØRINGSAGGREGAT

J2000- aggregatet er koplet til vannettet og er for rengjøring, skylling og desinfisering av store og svært skitne flater. Kan brukes i storkjøkken, produksjonsfabrikker, bakerier, badstuer mm. Aggregatet er utstyrt med tilbakeslagsventil. I leveransen inngår ca 15 m slange med avstengningskran og hurtigkobling for tilkobling av ekstra tilbehør.

Rengjøringsaggregat	Art.nr	Dimensjon mm
J2000 Spray	4197240	400x310x125
J2000 Mobil	4197248	



For veggmontering i kjøkken eller vaskerom - J2000 Spray.

METOS SKUMANLEGG

Metos skumanlegget er spesielt utviklet for rengjøring og desinfisering av utstyr. Enheten har både en skumme- og spylefunksjon og er svært enkel i bruk. Vanntrykk mellom 2,5 og 7 bar gir utmerket resultat.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Penguin skumanlegg	4197223	380x260x120



METOS WD-12 KOMBI-OPPVASKMASKIN



JUSTERBART VASKETRYKK

- både kjeler og tallerkener kan vaskes i maskinen

ENKEL I BRUK

- programmet starter når hetten stenges
- tydelig betjeningspanel

AUTOMATISK HETTELØFT

- bedrer ergonomien
- tørking starter umiddelbart
- signaliserer når programmet er ferdig

STØTTER INTERNKONTROLL BASERT PÅ HACCP

- HACCP tilkopling (ekstra utstyr)
- automatisk diagnostikk

Metos WD-12 er en robust og effektiv kombimaskin med hetteåpning. Maskinen kan vaske både grovoppvask og vanlig vaskegodt, avhengig av hvordan vasketrykket er innstilt. Det er lett å endre vasketrykket; vri vasketrykkhendelen til posisjonen for vanlig vask.

Maskinens to kraftige pumper dekker effektivt det store vaskerommet gjennom fire vaskearmene. 2 st 500x500 mm oppvaskkurver kan plasseres i maskinen. Det finnes tre vaskeprogram der skylletemperatur og vask- og skylletider kan justeres etter behov. Man kan tilpasse programmene til hvor skittent godset er og dets tørkeevne. De fabrikkinnstilte programtidene er 1.2, 3.2 og 5.2 minutter.

Metos WD-12 garanterer for korrekt skylletemperatur ettersom vasken pågår til innstilt skylletemperatur er oppnådd. Den er enkel å holde ren med det egne



Oppvaskkurvens store siler sørger for at vaskevannet holdes rent lenge.



Vanntrykket i de nedre vaskearmene justeres lett fra grovoppvask til normal vask.



Som standard har maskinen en kurvstøtte i bakkant sammen med den fastmonterte kurvbanen.

METOS WD-12 KOMBI-OPPVASKMASKIN



Som tilleggsutstyr kan det bestilles nedfellbar vaskerist for bruk ved grovoppvask. En automatisk låshake holder vaskeristen på plass når maskinen brukes til vanlig oppvask.



Den nedfellbare vaskeristen (tilleggsutstyr) har individuelle oppfellbare støttepinner som gjør maskinen fleksibel ved vask av ulike typer grovoppvask.



To oppvaskkurver 500x500 mm passer inn i maskinen. Kurvene glir inn i og ut av maskinen.



Grytekurv

rengjøringsprogrammet som startes når sil, pumpenes sugesiler og nivåør er tatt bort. Skyllearmene er enkle å løsne når de skal rengjøres.

Metos WD-12 forbedrer merkbart grovoppvaskens ergonomi. Inn- og utmatningsbenk kan koples til maskinen, gjør det mulig for kurven å gli inn i og ut av maskinen. Hetten åpnes og lukkes automatisk. Maskinen kontrollerer at ingenting klemmes fast når hetten stenges og varsler dersom det skulle skje. Takket være effektiv lyd- og varmeisolering blir støynivået og maskinens overflatetemperatur lav. Maskinen er enkel i bruk. Det valgte programmet starter når hetten senkes. Styrepanelet viser på et øyeblikk programmet som er i bruk samt gjenværende vasketid. Metos WD-12 varsler også for altfor lav vasketemperatur, stengte varmtvannskraner og om nivåøret ikke er på plass. Maskinen kan også varsle ved altfor lav gjennomstrøming på skyllevannet, som kan gi et dårlig skylleresultat.

Disse egenskaper forenkler kjøkkenets kvalitetskontroll av oppvasken.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkøpling
WD-12	2027116	1200x775x1990/2440	400V 3N~ 16,4 kW 35 A
Nedfellbar vaskerist	2027120	må bestilles sammen med maskinen	
Grytekurv	2027121	1040x500	

Maskinen leveres standard med 2 oppvaskkurver 500x500 mm, skyllemiddeldispenser, vannfilter og vakuumventil. Maskinen er utstyrt med trykkstigningspumpe og break tank, oppfyller SS-EN 1717.

Som tilleggsutstyr kan maskinen leveres med: nedfellbar vaskerist, tømmepumpe, kondenseringsenhet, dampoppvarmet utførelse og web-tool for HACCP dokumentasjon. Maskinen kan også leveres med kaldtvannstilkobling (tilleggsutstyr).

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Installasjonstegning se side 528.

METOS MASTER KP 151S GRYTEVASKERE



Metos Master KP 151S

Metos Master KP 151S maskinene passer for vasking av serveringsservise, transportbeholdere, bakebrett, kjeler og kjøkkenredskap. Maskinene lastes fra fronten. KP 151S har todelt dør slik at den nedre delen danner et arbeidsbord når den åpnes og den totale høyden blir lavere.

Døren har effektiv varme- og lydisolasjon som holder overflatetemperaturen og støynivået på et lavt nivå. Fri innlastingshøyde på 810 mm for KP 151S. Den meget gode innlastingshøyden tillater vasking av svært høyt gods.

Maskinen har en kurv i rustfritt stål med målene 550x660 mm. En redskapsholder og et stativ for GN-lokk eller bakeplater leveres med maskinene. KP 151S leveres også med et kurvdeksel for vask av svært lett gods. Alt gods som passer i kurven kan vaskes i maskinen.

Enheten har fire vaskeprogrammet, 2, 4, 6 og 12 minutter.

Vaskearmen, skyllearmer og dyser er av rustfritt stål. Både vaske- og skyllearmene er lette å demontere for rengjøring. Vaskearmenes dyser har en utforming som hindrer tilstopping (negative dyser).

Metos Master KP 151S har en 2 kW pumpe. I KP 151S er trykkstigningspumpe standard, det sikrer jevnt trykk og temperatur i sluttskyllingen.

Et effektivt silsystem fanger opp smuss og matrester, og runde hjørner gjør rengjøringen enkel. Tørremiddelpumpe er standard.



Effektive roterende øvre og nedre vaskearmen har negative vaskedyser. Vaske- og skyllearmene er lette å demontere for rengjøring.



Robust uttrekkbar vaskekurv, avtakbar holder for lokk og redskap. Kurven i KP 151S har diameter på 550x660 mm.



Ulike typer gods som får plass i kurven kan vaskes.



KP 151S leveres med kurvdeksel for vask av svært lett gods.

Grytevasker	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Metos Master KP 151S	4246500	650x750x1690/2030	400 V 3N~ 8 kW 16 A

Maskinen leveres med trykkstigningspumpe, skyllemiddeldispenser, oppvaskkurv, kurvdeksel, avtakbar holder for lokk og redskap. Dampkondenseringsenhet tilgjengelig (tilleggsutstyr).
Alt utstyr kan også leveres i 230V
Installasjonstegning på side 529-530.

METOS MASTER KP 202E/402E PLUS GRYTEVASKERE



Metos Master KP 202E Plus grytevasker

Metos Master KP maskinene passer for vasking av serveringsservice, transportbeholdere, bakebrett, kjeler og kjøkkenredskap. Maskinene lastes fra fronten. Døren er todelt, dvs. at den nedre delen danner en arbeidsplate når døren åpnes og den totale høyden forblir lav. Døren har effektiv lyd- og varmeisolasjon, som holder overflatetemperatur og støynivå lavt.

Kurven er av rustfritt stål og har for KP 202E Plus målene 700x700 mm. For KP 402E Plus måler kurven 1350x725 mm. Redskapsholder, stativ for lokk/bakeplater følger med kurven. Fri høyde til åpningen er 650 mm for KP 202E Plus og 810 mm for KP 402E Plus. Alt gods som passer i kurven kan vaskes.

Maskinene har fire program (3, 6, 9 og 12). Maskinene er lette å bruke, takket være tydelig betjeningspanel. Standard utstyr inkluderer diagnoseprogram for feilsøking og identifisering av brukerfeil (f.eks. at vanntilførselen er stengt) fra betjeningspanelet. Maskinen kontrollerer temperaturen på sluttskylingsvannet. Trykkøkningspumpe leveres som standard.

Skyllesyklusen er uavhengig av vannforsyningsslangen, takket være en trykkutjevningsskyllebeholder med luftspalte. Avløpspumpen fra gjennomstrømmeren sørger for stabilisert forbruk av vann, vaskemiddel og skyllemiddel ved alle skyllesykluser. Takket være gjennomstrømmerens kapasitet, fylles det ikke i vann under skyllesyklusen, og temperaturen holder seg derfor på 85 °C.

Vaskearmene er av rustfritt stål. Både vaske- og skyllearmene er lette å demontere for rengjøring. Vaskearmenes dyser har en utforming som hindrer tilstopping (negative dyser). KP 402E Plus har også vaskearmene på siden, i tillegg til øvre og nedre armer, for å gjøre vaskingen enda mer effektiv.

Metos Master KP 202E Plus har to stk 1,5 kW pumper og KP 402E Plus har to stk 2,7 kW pumper. Et effektivt silsystem fanger opp smuss og matrester, og runde hjørner gjør rengjøringen lett.



Metos Master KP 402E Plus grytevasker. Den delte døren gir en arbeidsplate. Åpningen har en høyde på 810 mm. Dørene på begge maskinene har ekstra solid isolasjon.



Robust uttrekkbar kurv, avtakbart stativ for lokk og redskaper. Kurven i KP 202E Plus har diameter på 700x700 mm, kurven i KP 402E Plus er 1350x725 mm.



Maskinen har store siler som tømmeres lett. Runde hjørner i tanken letter rengjøringen.



Efektive øvre og nedre vaske- og skyllearmer. KP 402E Plus har vaskearmene på siden.



Let å bruke, godt beskyttet kontrollpanel med letteste temperaturvinduer. Maskinene har 4 programmer og diagnostikk.

Grytevasker	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
Metos Master KP 202E Plus	4246503	840x885x1790/2050	400 V 3N~ 12kW 20A
Metos Master KP 402E Plus	4246509	1490x885x1970/2310	400 V 3N~ 15kW 25A

Maskinen leveres med trykkstigningspumpe, skyllemiddeldispenser, oppvaskkurv, avtakbar holder for lokk og redskap. Dampkondenseringsenhet tilgjengelig (tilleggsutstyr).
Alt utstyr kan også leveres i 230V

Installasjonstegning på side 529-530.

TEKNISKE DATA TIL ENTANKS OPPVASKMASKINER

Metos	Aqua50	Aqua80	Lux60EL	Premium50	WD-4	Hood130S	Hood110	Hood800
Vaskeprogram, min	2/3	1,5/3	1/2/3/5	6 prog	1,2/2,4/4,2	0,8/1,7/2,5/5	1/2	1/3
Pumpe effekt, kW	0,5	0,9	0,56	0,65	0,74	1,5	1,1	0,9
Tank effekt 230V1N~, kW	2,7	—	2,7	1,1	—	—	—	—
Kokereffekt 230V1N~, kW	2,8	—	4,5	6,0	—	—	—	—
Tank effekt 400V3N~, kW	2,7	2,7	2,7	1,1	1,8	2,7	2,7	2,7
Kokereffekt 400V3N~, kW	4,5	6,0	6,0	6,0	3	9	9	6
Tilkoblingseffekt 230V1N~, kW	3,2	—	5,1	6,7	—	—	—	—
Tilkoblingseffekt 400V3N~, kW	5	6,9	6,56	6,7	5,54	10,5	10,1	6,9
Sikring 230V1N~, A	16	—	16	16	—	—	—	—
Sikring 400V3N~, A	10	10	10	10	10	20	20	10
Maks. tverrsnitt 400V3N~, mm ²	4	4	4	4	4	4	4	4
Varmtvanntilkobling 50–60°C	R3/4	R3/4	R3/4	R3/4	R1/2	R3/4	R3/4	R3/4
Min/maks VV dynamisk trykk, kPa	200/400	200/400	200/400	200/400	180/600	200/400	200/400	200/400
VV min. gjennomstrømning, l/min	16	18	16	16	17	18	18	18
Avløp, mm (med avløpspumpe)	30	24	30	30	20 (22)	30	30	24
Avløp, l/s	3	3	3	3	1	3	3	3
Tankvolum, l	26	29	17	10/7	25	42	32	32
Ventilasjon - anbefaling, m ³ /h	600	600	600	600	600	600	600	600
Vekt, kg (netto/brutto)	72/78	68,5	46 / 50	64,5	75 / 97	120 / 135	120 / 135	115 / 129
Kurvdimensjon, mm	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Ferskvannforbruk per kurv, l	2,3*	2,3*	2,3*	2,5/clean7*	2,5-3,7	2,8*	2,8*	2,8*
Lydnivå dB	63	63	61	61	62	64	65	65

* trykk 200kPa

Metos	WD-6	WD-6 Auto	WD-6 Duplus	WD-7	WD-7 Auto	WD-7 Duplus
Vaskeprogram, min	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/1,8/3,3	1,2/1,7/3,2	1,2/1,7/3,2	1,2/1,8/3,3
Pumpe effekt, kW	0,9	0,9	0,9	1,1	1,1	1,1
Tank effekt 400V3N~, kW	1,8	1,8	5,4	1,8	1,8	5,4
Kokereffekt 400V3N~, kW	9	9	9	9	9	9
Tilkoblingseffekt 400V3N~, kW	9,9	9,9	9,9	10,1	10,1	10,1
Sikring 400V3N~, A	16	16	16	16	16	16
Maks. tverrsnitt 400V3N~, mm ²	6	6	6	6	6	6
Varmtvanntilkobling 50–60°C	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2	R1/2
Min/maks VV dynamisk trykk, kPa	180/600	180/600	180/600	300/600	300/600	180/600
VV min. gjennomstrømning, l/min	18	18	5	18	18	5
Kaldtvanntilkobling, "	—	R1/2	—	—	R1/2	—
Min KV trykk for løft av hette, kPa	—	300	—	—	300	—
KV min. gjennomstrømning, l/min	—	2	—	—	2	—
Avløp, mm (med avløpspumpe)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)	50 (22)
Avløp, l/s	3	3	3	3	3	3
Tankvolum, l	50	50	45	50	50	45
Ventilasjon - anbefaling, m ³ /h	600	600	500	600	600	500
Vekt, kg (netto/brutto)	100 / 115	105 / 120	140/191	110 / 125	115 / 130	115 / 130
Kurvdimensjon, mm	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Ferskvannforbruk per kurv, l	2,5-4	2,5-4	1-2,5	2,5-4	2,5-4	1-2,5
Lydnivå dB	61	61	63	63	63	63

TEKNISKE DATA TIL ENTANKS OPPVASKMASKINER

Metos	WD-12	KP-151ES	KP-202EPLUS	KP-402EPLUS
Vaskeprogram, min	1,2/3,2/5,2	2/4/6/12	3/6/9/12	3/6/9/12
Pumpe effekt, kW	2 x 2,35	2	2x 1,5	2x 2,7
Tank effekt 400V3N~, kW	9	2,7	6	9
Kokereffekt 400V3N~, kW	12	6	9	9
Tilkoblingseffekt 400V3N~, kW	16,4	8	12	15
Sikring 400V3N~, A	35	16	20	25
Maks. tverrsnitt 400V3N~, mm ²	16	6	10	10
Varmtvanntilkobling 50–60°C	R1/2	R3/4	R3/4	R3/4
Min/maks VV dynamisk trykk, kPa	200/600	200/400	200/400	200/400
VV min. gjennomstrømning, l/min	10	18	20	40
Kaldtvanntilkobling, ”	R 1/2	—	—	—
KV min. gjennomstrømning, l/min	10	—	—	—
Avløp, mm (med avløpspumpe)	50	24	24	24
Avløp, l/s	3	3	3	3
Tankvolum, l	140	35	78	120
Ventilasjon - anbefaling, m ³ /h	600	600	600	800
Vekt, kg (netto/brutto)	355/330	110	199	320
Kurvdimensjon, mm	1040x550	550x665	700x700	1350x725
Ferskvannforbruk per kurv, l	6-8	4	4,5	7
Lydnivå dB	67	71	70	72

Metos	GR-300	GR-800	WD-90 Duo	WD-90 GR	WD-100 GR
Vaskeprogram, min	4/6/8/10/12	6 prog	9 prog	6 prog	6 prog
Pumpe effekt, kW	3	3	1,5 + 2,2	1,5 + 2,2	3x 2,2
Tank effekt 400V3N~, kW	9	9	9	9	9
Kokereffekt 400V3N~, kW	9	9	9	9	12
Tilkoblingseffekt 400V3N~, kW	12	12	11,7	11,3	21
Sikring 400V3N~, A	20	20	20	20	35
Maks. tverrsnitt 400V3N~, mm ²	10	10	6	6	35
Varmtvanntilkobling 50–60°C	R3/4	R3/4	R1/2	R1/2	R3/4
Min/maks VV dynamisk trykk, kPa	200/400	200/400	50/600	250/500	250/500
VV min. gjennomstrømning, l/min	20	20	5	15	18
Kaldtvanntilkobling, ”	—	—	R1/2	R1/2	R3/4
KV min. gjennomstrømning, l/min	—	—	5	15	18
Avløp, mm (med avløpspumpe)	24	24	50	50	50
Avløp, l/s	3	3	3	3	3
Tankvolum, l	103	120	90	100	145
Ventilasjon - anbefaling, m ³ /h	600	600	600	600	900
Vekt, kg (netto/brutto)	303	350	430	430	685
Kurvdimensjon, mm	Ø 750	Ø 850			
Ferskvannforbruk per kurv, l	4,4	5,5	4-6	3,5-5	4-6
Lydnivå dB	80	79	70	68	70

WEB Tool – forenkler det daglige arbeidet

WEBTool

WEB Tool er et brukervennlig verktøy som enkelt kobler oppvaskmaskiner til en datamaskin og bruker en vanlig nettleser til å opprette dokumentasjon av HACCP-data. Det er ikke nødvendig å installere en komplisert programvare. Den er like enkel å lære som å lese avisen på Internett!

Vaskeprosessen ivaretas av miljørapporter. Det er ikke behov for en manuell temperaturlogg – for store maskiner er også vann- og strømforbruk inkludert – for å møte gjeldende hygienekrav i samsvar med HACCP.

HACCP-dokumentasjonen sikrer best mulig rengjøringsresultat med tanke på hygiene, som er dokumentert and lagret i maskinen. Den skrives bare ut ved behov. Si adjø til unødvendig papirarbeid, noe som sparer deg for verdifull tid på kjøkkenet

For store maskiner kan du også overvåke driftskostnader ved å måle strøm- og vannforbruk, osv. Ved å ta kontroll over vaskeprosessen kan du også optimalisere driftskostnadene.

For servicepersonell inkluderer WEB Tool en hendelseslogg som omfatter alle alarmer og endringer som registreres av maskinen ved hver hendelse. Dette betyr raskere feilsøking og raskere diagnose.

For å forenkle hverdagen din bør du velge WEB Tool neste gang du kjøper en oppvaskmaskin.





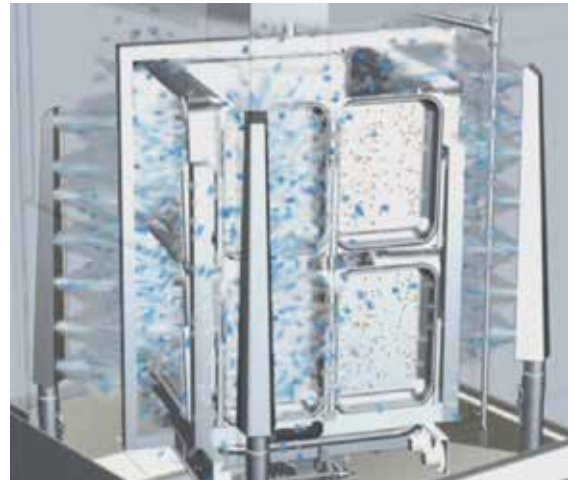
Metos granulatmaskiner er hygieniske, kraftige vaskemaskiner, og er til stor hjelp på kjøkkenet.

Granulatmaskiner vasker kjeler med vann som inneholder plastgranuler. Selv fastbrent smuss fjernes raskt og effektivt. Vaskegodset trenger ikke bløtlegges før granulatvask, du trenger kun å skrape bort løse rester for å unngå unødig tilsussing av vaskevannet.

Unike vaskeprogrammer med eller uten spinning. Spinning får fart på tørkeprosessen, og er mer hygienisk.

Patentert teknologi med to pumper og to vaske-tanker separerer granulatet og hindrer søling i oppvaskområdet.

Utvalget inkluderer forvaskbenker, vogner og annet utstyr som sammen gir effektiv og ergonomisk granulatvasking til ethvert bruk.



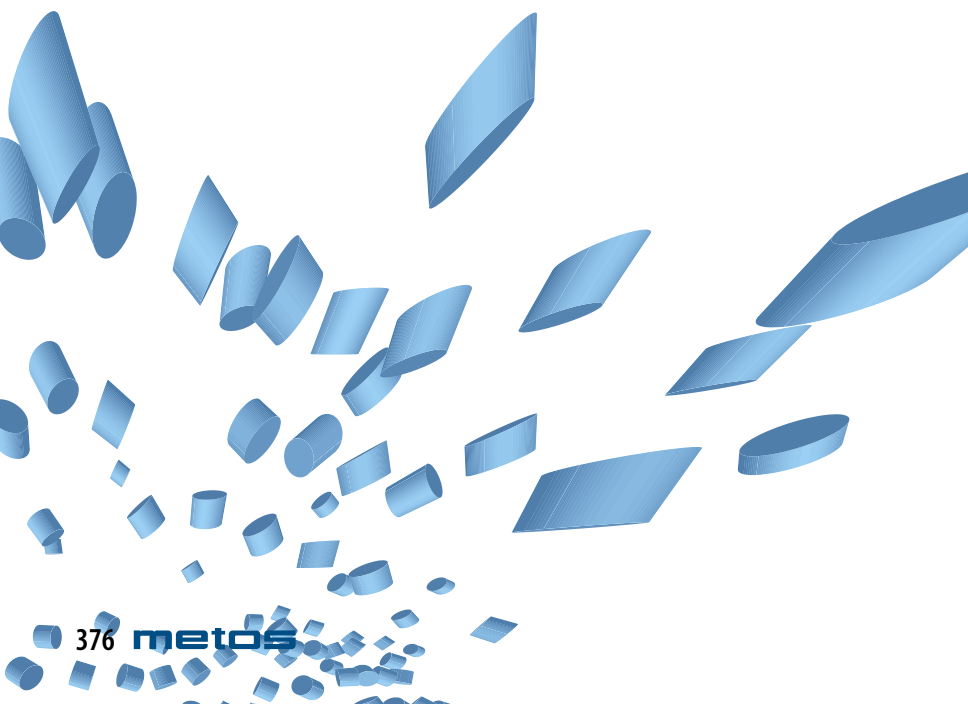
Selv fastbrent mat fjernes raskt og enkelt.



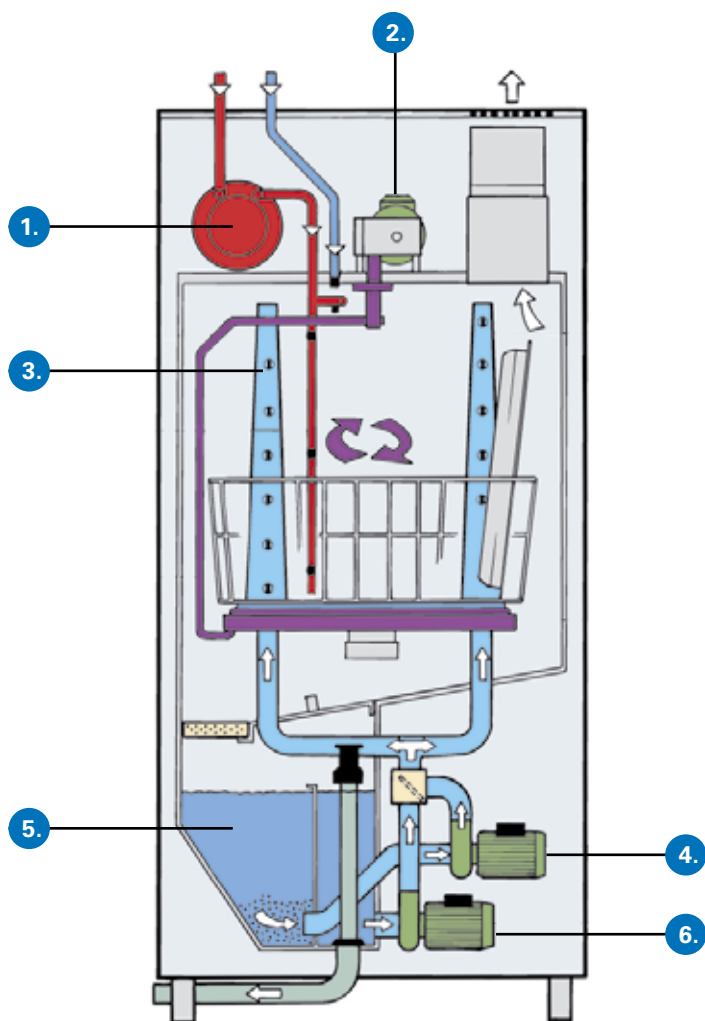
Du trenger kun skrape bort løse rester.



Spinning får fart på tørkeprosessen, og er mer hygienisk.



METOS GRANULATMASKINER



- 1 Gjennomstrømmer
- 2 Rotasjonsmotor
- 3 Vaskearm
- 4 Granulatpumpe
- 5 Granulattank
- 6 Vaskevannspumpe



To-pumpe-system og sentrifugering sparer energi, vann, granulater, såpe og skyllemiddel.

Vaskeprogram

Maskinen har totalt seks ulike vaskeprogram som gir en fleksibel maskin. Alle programmene kan tilpasses ulike behov. Granulatprogrammene gir effektiv vask av kraftig tilsmusset gods, og fjerner fastbrente matrester. Programmene uten granulater kan brukes til vask av eksempelvis plastikker. Program uten

Vaskeprogram



- Granulatvask
- Trykkvask med kun vann
- Sentrifugering
- Skylleprogram

sentrifugering passer best for gods som er vanskelig å plassere fast i kurven.

Kurven skyves på plass i maskinen på den roterende platen og maskinens dør lukkes. Velg ønsket program trykk deretter "Start wash". Granulatpumpen og den roterende platen starter.

I første vaskefase blir godset vasket med en blanding av vann, granulater og såpe. Når denne vaskefasen er ferdig, starter vaskevannspumpen. Vasken fortsetter med vann og såpe. Etter endt vaskeprosess øker hastigheten på sentrifugeringen og vaskevannet og eventuelle granulater blir slynget bort fra godset. Deretter reduseres rotasjons hastigheten og sluttskylling med rent vann starter. Skyllingen gjøres med rent vann som holder en temperatur på 85 °C. Etter sluttskyllingen øker rotasjons hastigheten igjen, og godset tørkes i en avsluttende sentrifugering.



Granulat, 10 kg, artikkel 4197904.

WD-90 DUO kombinert kjelevaskemaskin med granulater eller normale oppvaskkurver.

- Kapasitet syv GN 1/1-beholdere
- Tre programmer med granulater for svært skitten oppvask
- Tre programmer uten granulater for svært skitten oppvask
- Tre programmer for standardkurver
- Maksimal kapasitet 191 GN1/1 / t

Metos WD-90 DUO er en miljø- og brukervennlig Kombinasjon-soppvaskemaskin med hette er perfekt til restauranter og små industrikjøkken der mengden og mangfoldet i oppvasken er stort.

Metos Hood Type Combi Dishwasher WD-90 Duo med plastgranulater rengjør effektivt og sikrer et høyt hygienivå med svært lave driftskostnader. Det unike DUO-systemet gjør det enkelt å bytte mellom standard og svært skitne gjenstander, som muliggjør vasking av ulike typer beholdere samt normal oppvask.

WD-90 DUO reduserer behovet for tidskrevende oppgaver som bløtlegging og skrubbing. Istedenfor bruker den plastgranulater i kombinasjon med vann og såpe for å fjerne rester som sitter fast raskt og effektivt.

En rekke programalternativer, inkludert en sentrifuge, sikrer at gjenstandene tørker fort og sikrer maksimal hygiene. Sentrifugesyklusen reduserer vann- og strømforbruket.

Det unike hettekonseptet med en automatisk løftehette forbedrer tørkemiljøet for bruk i oppvaskrom. I åpningsfasen retter den dampen oppover og bak maskinen for å forhindre at den treffer operatørens ansikt. De vaskede gjenstandene begynner å tørke umiddelbart og maskinen er klar for neste vask.

Metos WD-90 DUO inkluderer også en kondenseringsenhet som sparer energi og gir et betydelig bedre arbeidsmiljø. I kondenseringsenheten beholdes damp og varme og det gjenbrukes istedenfor å slippes ut i rommet. Som et resultat reduseres behovet for ventilasjon betydelig.

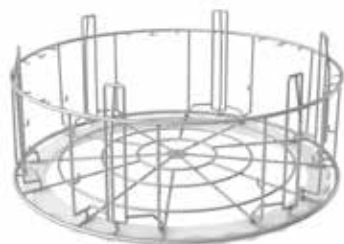
Den robuste designen i rustfritt stål gir en svart lang brukstid. Kombinert med automatisk hetteløft og valgfri kondenseringsenhet med varmegjenvinningsystem er WD-90 DUO en miljø- og brukervennlig oppvaskemaskin som er perfekt for restauranter og små industrikjøkken.



Leveransen av Metos WD-90 DUO inkluderer et vaskestativ for 7 GN1/1-beholdere.



KJELEVASKEMASKIN MED GRANULAT METOS WD-90 DUO



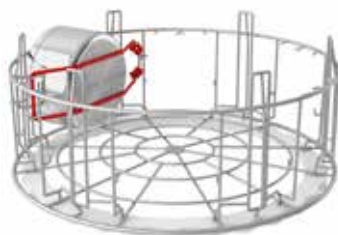
Holder for beholdere og stekeplater



Gummistropp



Midtstøtte med holder til bestikk og kjøkkenutstyr inni.



ABC beholderstativ



Fleksibel innsats



En servicetralle for vaskestativet. Vognen er utstyrt med et håndtak og kulelagerhjul, to av dem med bremseser.

Metos	Artikkel
Metos WD-90 DUO	4246145

Levering inkluderer: WD-90 Duo maskin med vaskestativ for 7 GN1/1-beholdere, 50 x 50 kurver til asjetter, 50 x 50 kurver til bestikk og 50 x 50 kurv til kopper, 5 kg granulater, samle-boks for granulater, skrape.

Tilleggsutstyr	Artikkel
Standard oppvaskstativ WD-90 DUO	4246158
Midtstøtte	4246160
Holder for bestikk og kjøkkenutstyr	4246162
Holder for beholdere og asjetter	4246164
Fleksibel innsats	4246167
Gummistropp	4246168
Servicevogn	4208063
Granulat 10 kg	4197907

Installasjonstegning på side 531.

Kapasitet og forbruk	
Kapasitet GN1/1 / syklus	6+1
Totalt tankvolum i liter	90
Volum for granulaterdel i vasketanken	40
Anbefalt granulatermengde per liter	5
Vannforbruk ved skylling, liter/program	4 - 6
Vannforbruk ved kjøling, liter/program	0 - 1.5
Maksimal overflatetemperatur ved romtemperatur 20 °C	35
Støynivå (vask med granulater) dB	70
Støynivå målt én meter foran maskinen med en høyde på 1,5 meter	
Vasketid	
Normal vask av glas og porselen	
Program 1, min	1.3
Program 2, min	1.8
Program 3, min	3.3
Svært skitten vask med granulater	
Program 1, min	2.2
Program 2, min	4.2
Program 3, min	6.2
Svært skitten vask uten granulater	
Program 4, min	2.2
Program 5, min	4.2
Program 6, min	6.2
Program for å samle granulater	5.4
Elektriske data	
Hovedsikring (400-415V, 3~ 50 Hz) (A)	20
Maks. tilk. område (400-415V, 3~ 50 Hz) (mm ²)	6
Kjemisk vaskepumpe (M1)	1.5
Granulaterwaskepumpe (M2)	2.2
Skylling/booster-pumpe (M10)	0,67
Vaskepumpe (M3)	0,74
Kondensatorvifte (M15)	0,129
Motor for roterende bor (M16)	0,55
Booster-varmeapparat (E42)	9
Varmeapparat, tank (E21)	9
Total tilkoblet strøm	11.7
Vann- og avløpstilkoblinger	
Varmt vann (50 - 70°C) utvendig gjenge	1/2"
Kaldt vann (5 - 12°C) utvendig gjenge	1/2"
PP-rør til avløp (mm)	Ø 50
Vanntrykk, maksimalt (kPa)	600
Vanntrykk, minimalt (kPa)	150
Vannstrøm (liter/min)	5
Gulvsluk (liter/sek)	3
Dimensjon	
850x1060x1719/2416 mm	



WD-90GR Flex Avansert granulatmaskin til alle typer oppvask

WEBTool

På bildet vises Metos WD-90GR Flex, som leveres med firkantet vaskerast, tre sideholdere, tre støttevegger og fleksibel holder. Ved siden vises trallen 4208063, hvor vaskerastivet kan plasseres.

- Til restauranter og kjøkken på institusjoner
- Høy kapasitet ved vasking av GN 1/2-kantiner: 8 stk. GN1/2 eller 4 stk GN1/1 per vaskeprogram
- Passer til vasking av flere typer kjøkkenting
- HACCP-funksjon
- Hurtig tørking med sentrifugertørking
- Skiller granulat med to kraftige pumper

Maskinen har en diagnosefunksjon som gjør at du kan bruke HACCP-programmet.



Stor kapasitet på liten plass

Gods kan plasseres direkte i kurven som kan trekkes ut på døren. Ved å bruke to kurver og to vogner utnyttes maskinens kapasitet maksimalt. Til avskrapingsarbeidet kan vårt forvaskebord benyttes.

Smarte vaskeprogram

Maskinen har seks vaskeprogram, tre med granulat og tre med kun vann. De samme program kan også kjøres uten bruk av sentrifugeringsfunksjonen når man vasker løse redskaper, eller andre objekter som er vanskelig å feste. Når maskinen starter, begynner vaskekurven å rotere og programmet starter opp med granulatvask. Vasking med granulat etterfølges av en vaskesyklus uten granulat. Før sluttskyllingen blir godset sentrifugert med høy hastighet, vann og granulat fjernes fra godset. Deretter kjøres en avsluttende sentrifugering med økt hastighet, dette gir et meget godt tørkeresultat med mindre forbruk av skyllemiddel. Helt til slutt sørger en effektiv kondensator for at damp fjernes fra maskinen.

Topp hygiene og enkel bruk

Maskinen har en elektronisk kontrollenhet som overvåker både skylle- og

vasketemperaturer. Den varsler om for lave temperaturer og sikrer at korrekt mengde skyllevann benyttes. Kontrollenheten sikrer renheten i vaskevannet. Disse funksjonene gjør det lett å få til en god internkontroll basert på HACCP-prinsippene. Maskinen vil også varsle deg dersom overløpsrøret ikke sitter korrekt på plass, eller dersom vannkranen er stengt og maskinen ikke får vann.

Det er enkelt å fjerne granulat fra maskinen. En oppsamlingsboks er plassert i en lomme i selve tanksilen. Granulatene styres ned i oppsamlingsboksen i løpet av vaskeprogrammet. Oppsamlingsboksen kan tas ut og granulaten kan renses under en forspyledusj. Det er også svært enkelt å sjekke granulatnivået. Det korrekte nivået er indikert på oppsamlingsboksen.

Laveste driftskostnader på markedet

Vannforbruket i sluttskyllingen er kun ca. 3,5-5 liter vann pr vaskeprogram. Dette lave forbruket oppnås via sentrifugeringsssyklusene og spesielt konstruerte dyser. Redusert vannforbruk i skyllesyklusen reduserer både forbruket av såpe og skyllemiddel, også strømforbruket. Fordi separasjonen av granulat er basert på et to-pumpe system, kan granulaten brukes lengre og gir reduserte kostnader.

GRANULATMASKIN METOS WD-90GR FLEX



Firkantet vaskestativ til åtte GN1/2-kantiner. Artikkel 4246129.
1 stk. medfølger.



Sideholder, artikkel 4246138.
3 stk. medfølger.



Støttevegg, artikkel 4246132.
3 stk. medfølger.



Fleksibel holder, artikkel 4246135.
1 stk. medfølger.



Bestikkurv, artikkel 4246130.



Trådkurv, artikkel 4246131.



Kasserolleholder til små kasseroller, artikkel 4246133.



Allroundholder, artikkel 4246141.



Holder til 1/3-, 1/6- og 1/9-kantiner, artikkel 4246137.

Metos	Artikkel	Tilleggstyr	Artikkel
WD-90GR Flex *	4246124	Trådkurv	4246131
Metos	Artikkel	Kasserolleholder til små kasseroller	4246133
Trykkstigningspumpe	4197941	Allroundholder	4246141
Forvaskebord	4126893	Holder til 1/3-, 1/6- og 1/9-kantiner	4246137
Vogn	4208063	Blackbox vaskestativ	4197931
Tilleggstyr	Artikkel	ABC-stativ	4197957
Firkantet vaskestativ *	4246129	Øseholder	4197911
Sideholder *	4246138	Gummistropper	4197923
Støttevegg *	4246132	Verktøyhenger til tilbehør	4197965
Fleksibel holder *	4246135	Rengjøringskrape *	4197933
Bestikkurv	4246130	Granulat 10 kg	4197907

Installasjonstegning 532.

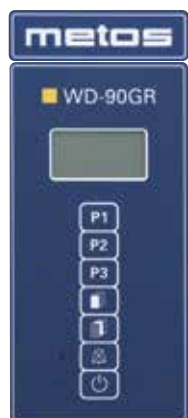
Alt utstyr kan også leveres i 230V.

*WD-90GR Flex leveres med firkantet vaskestativ, 3 sideholdere, 3 støttevegger, fleksibel holder, rengjøringskrape, boks til granulat og 5 liter granulat.

WD-90GR HC

En effektiv
granulatmaskin
når du må vaske
mange GN 1/1-kantiner

WEBTool



- Til medium store proffkjøkken
- Har plass til 6 GN1/1-kantiner
- Tilbehør til vasking av GN2/1-kantiner og bakebrett på 600x400 mm
- HACCP-funksjon
- Hurtig tørking med sentrifugertørking
- Skiller granulater med to kraftige pumper

På bildet vises Metos WD-90GR HC, som leveres med sekskantet vaskestativ, kasserolleholder til store kasseroller og holder til GN2/1-kantiner.

Ved sides av vises forvaskebord, artikkel 4126893.

Stor kapasitet på liten plass

Gods kan plasseres direkte i kurven som kan trekkes ut på døren. Ved å bruke to kurver og to vogner utnyttes maskinens kapasitet maksimalt. Til avskrapingsarbeidet kan vårt forvaskebord benyttes.

Smarte vaskeprogram

Maskinen har seks vaskeprogram, tre med granulat og tre med kun vann. De samme program kan også kjøres uten bruk av sentrifugeringsfunksjonen når man vasker løse redskaper, eller annet gods som er vanskelig å feste. Når maskinen starter, begynner vaskekurven å rotere og programmet starter opp med granulatvask. Vasking med granulat etterfølges av en vaskesyklus uten granulat. Før sluttskyllingen blir godset sentrifugert med høy hastighet, vann og granulat fjernes fra godset. Deretter kjøres en avsluttende sentrifugering med økt hastighet, dette gir et meget godt tørkeresultat med mindre bruk av skyllemiddel. Helt til slutt sørger en effektiv kondensator for at damp fjernes fra maskinen.

Topp hygiene og enkel bruk

Maskinen har en elektronisk kontrollenhet som overvåker både skylle- og

vasketemperaturer. Den varsler om for lave temperaturer og sikrer at korrekt mengde skyllevann benyttes. Kontrollenheten sikrer renheten i vaskevannet. Disse funksjonene gjør det lett å få til en god internkontroll basert på HACCP-prinsippene. Maskinen varsler også dersom overløpsrøret ikke sitter korrekt på plass, eller dersom vannkranen er stengt og maskinen ikke får vann.

Det er enkelt å fjerne granulat fra maskinen. En oppsamlingsboks er plassert i en lomme i selve tanksilen. Granulatene styres ned i oppsamlingsboksen i løpet av vaskeprogrammet. Oppsamlingsboksen kan tas ut og granulatet kan renses under en forspyledusj. Det er også svært enkelt å sjekke granulatnivået. Det korrekte nivået er indikert på oppsamlingsboksen.

Laveste driftskostnader på markedet

Vannforbruket i sluttskyllingen er kun ca. 3,5-5 liter vann pr vaskeprogram. Dette lave forbruket oppnås via sentrifugeringssyklusene og spesielt konstruerte dyser. Redusert vannforbruk i skyllesyklusen reduserer både forbruket av såpe og skyllemiddel, også strømforbruket. Fordi separasjonen av granulatet er basert på et to-pumpe system, kan granulatet brukes lengre og gir reduserte kostnader.

GRANULATMASKIN METOS WD-90GR HC



Sekskantet vaskestativ til seks GN1/1-kantiner, artikkel 4246139.
1 stk. medfølger.



Kasserolleholder til store kasseroller, artikkel 4197925.
1 stk. medfølger.



Holder til 2/1-kantiner og bakebrett, artikkel 4246140.
1 stk. medfølger.



Rund kasserolleholder, artikkel 4197897.
Bestikk- og redskapholder i midten, artikkel 4197911.



Fleksibel holder, artikkel 4246136.



Rund kasserolleholder, artikkel 4197897
og kasserolleholder til små kasseroller, artikkel 4197937.



Kasserolleholder, artikkel 4197917.



ABC-beholdere og lokkholder, artikkel 4197913.



ABC-stativ, artikkel 4197957.

Metos	Artikkel	Tilleggstyr	Artikkel
WD-90GR HC *	4246125	Fleksibel holder	4246136
Metos	Artikkel	Kasserolleholder til små kasseroller	4197937
Trykkstigningspumpe	4197941	Kasserolleholder	4197917
Forvaskebord	4126893	ABC-beholdere og lokkholder	4197913
Vogn	4208063	ABC-stativ	4197957
Tilleggstyr	Artikkel	Blackbox vaskestativ	4197931
Sekskantet vaskestativ *	4246139	Redskapholder	4246130
Rund kasserolleholder	4197897	Gummistropp	4197923
Kasserolleholder til store kasseroller *	4197925	Verktøyhenger til tilbehør	4197965
Holder til 2/1-kantiner *	4246140	Rengjøringskrape*	4197933
Bestikk- og redskapholder	4197911	Granulat 10 kg	4197907

Installasjonstegning 532.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

* WD-90GR HC leveres med sekskantet vaskestativ til seks GN1/1-kantiner, kasserolleholder til store kasseroller, holder til GN2/1-kantiner, rengjøringskrape, boks til granulat og 5 liter granulat.

WEBTool

WD-100GR Granulatmaskin- system til profesjonelle kjøkken med mye ekstra skittent å vaske



- Stor kapasitet: 8 GN 1/1 -100 mm kantiner, inntil 88 GN1/1-kantiner per time med granulatprogrammet
- HACCP
- Garantert hygiene; ren og skitten side adskilt
- Varmegjenvinning er standard
- Overlegen tørking med sentrifugering

Brukervennlig tekstpanel og lettforståelige trykknapper.

Takket være det unike to-dør-systemet i WD-100GR, skilles den skitne og den rene siden helt. Med gjennommatingsystemet kan du arbeide mer effektivt og utnytte vaskekapasiteten best mulig.

Ergonomi og hygiene i kasserollevasking

Løse rester kan skrapes bort fra kasseroller på skrape- og ladebordet. Avskrapingsbordet har kum i full lengde med to store silkurver i bunnen. Silkurvene er lett å tømme. Etter skraping plasseres kasserollene i en tom kassett. Kassetten flyttes og roteres lett på rullene. Den fulle kassetten føres inn i maskinen, og valgt program startes. Etter vaskeprosessen trekkes kassetten ut på avlessingsvognen. Kassetten festes automatisk til vognen for transport.

Oppvaskprosessen starter automatisk etter at dørene er lukket. Dørene åpnes automatisk etter at oppvaskprosessen er avsluttet. Dørene åpnes oppover,

hvilket skaper fritt arbeidsrom rundt maskinen, og gjør at maskinen trenger minimal gulvplass.

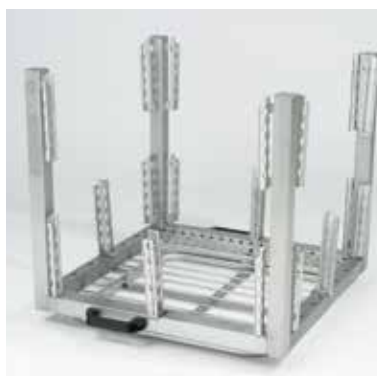
Laveste driftskostnader på markedet

Maskinen er utrustet med et varmegjenvinningsystem som varmer opp det kalde vannet før siste skylling. Varmegjenvinningsenheten kondenserer også dampen som skapes i løpet av oppvasksyklusen, hvilket reduserer varme og fuktighet i oppvasklokalet til et minimum. Takket være den effektive sentrifugeringssyklusen blir kun 6 liter ferskvann brukt per oppvaskprogram.

HACCP

WD-100GR gjør HACCP lettere. Det elektroniske styresystemet overvåker vaske- og skylletemperaturer, og varsler hvis temperaturen er for lav eller hvis skyllevannsmengden er utilstrekkelig. Systemet sikrer også at vaskevannet er rent, og varsler dersom overløpsrøret ikke er på plass eller om vannkranen er stengt.

GRANULATMASKIN METOS WD-100GR



Kombikassett, artikel 4197850.



Verktøyholder, artikel 4197820.



Trådkurv, artikel 4197822.



Brett- og lokkholder, artikel 4197824.
Holder til seks lokk avbildet.



Sideholder, artikel 4246138.



Holder for små kasseroller og boller, artikkel 4197828.



Holder for ABC-kantiner, artikkel 4197830.



Fleksibel holder, artikkel 4197832.



Universalholder, artikkel 4197834.

Metos	Artikkel
Granulatmaskin WD-100GR, gjennommatingsmodell* (H-V)	4197805
Granulatmaskin WD-100GR, gjennommatingsmodell* (V-H)	4197807
Granulatmaskin WD-100GR, frontinnlastingsmodell**	4197817

Installasjonstegning 533.

Allt utstyr kan også leveres i 230V.

* inkludert: WD 100 GR granulatmaskin, ett skrape- og ladebord, en vogn, to kassetter, seks lokkholdere, fire sideholdere, seks korte skinner, to lange skinner, 10 kg granulat og en skrape.

** inkludert: WD 100 GR granulatmaskin, en vogn, en kassett, tre lokkholdere, fire sideholdere, tre korte skinner, en lang skinne, 10 kg granulat og en skrape.

Tilleggstyr	Artikkel
Kombikassett	4197850
Verktøyholder	4197820
Trådkurv	4197822
Brett- og lokkholder	4197824
Sideholder	4246138
Holder for små kasseroller og boller	4197828
ABC holder	4197830
Fleksibel holder	4197832
Universalholder	4197834
Granulat 10 kg	4197907
Skrape	4197933
Vogn, ekstra	4197808

GRANULATMASKINER, TEKNISK INFORMASJON

Kapasitet- og driftsinformasjon	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Vaskeprogram P1 **	5 min.	5 min.	5 min.
Vaskeprogram P2 **	8 min.	8 min.	8 min.
Vaskeprogram P3 **	10,3 min.	10,3 min.	10,3 min.
Vaskeprogram P4 **	2,3 min.	2,3 min.	2,3 min.
Vaskeprogram P5 **	3,8 min.	3,8 min.	3,8 min.
Vaskeprogram P6 **	6,8 min.	6,8 min.	6,8 min.
Kapasitet ***	4xGN1/1 / 8xGN1/2	6xGN1/1	8xGN1/1
Vannforbruk, skylking	3,5-5 liter	3,5-5 liter	4-6 liter
Vannforbruk, avkjøling	1,5 liter	1,5 liter	—
Støynivå *	68 dB(A)	68 dB(A)	70 dB(A)
Maks overflatetemperatur ved romtemp. +20 °C	30 °C	30 °C	35 °C

* Målt 1 m fra maskinens side. ** Fabrikkinnstilling. Vasketiden kan justeres. *** maks. kapasitet avhenger av dybden på kantine

Teknisk informasjon	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Granulatpumpeeffekt	2,2 kW	2,2 kW	2 x 2,2 kW
Vaskepumpe effekt	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW
Rotasjonsmotor effekt	0,18 kW	0,18 kW	0,37 kW
Drivmotor til dør	—	—	2 x 0,09 kW
Skyllevannstank, boiler effekt	9 kW	9 kW	9 kW
Tank effekt	9 kW	9 kW	12 kW
Kondenseringsvifte	—	—	0,12 kW
Kondenseringsvifte, kapasitet	—	—	300 m ³ /h
Varmegjenvinning, kjøleoverflate	—	—	11 m ²
Tankvolum, liter	100 liter	100 liter	145 liter
Vekt, maskin i drift	430 kg	430 kg	685 kg
Granulat mengde	5 liter /3,6 kg	5 liter /3,6 kg	10 liter (7,2 kg)
Beskyttelsesgrad	IP55	IP55	IP55

Vann og avløpstilkoblinger, vannforbruk	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Varmtvannstilkobling 50-70 °C (intern tråd)	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Kaldtvannstilkobling 5-12 °C (intern tråd)	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Avløpstilkobling PP rør	50 mm	50 mm	50 mm
Anbefalt varmtvannstrykk og -tilstrømning	0,25 MPa 15 l/min	0,25 MPa 15 l/min	0,20 MPa, 15 l/min
Avløp, gulv kapasitetsbehov	3 liter / sek.	3 liter / sek.	3 liter / sek.
Anbefalt ventilasjon	600m ³ /h	600m ³ /h	900 m ³ /h

Elektrisk tilkobling, eloppvarmet versjon	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Tilkoblingseffekt	11,3 kW	11,3 kW	21 kW
Sikringsstørrelse ved 400V 3N~	20 A	20 A	35 A
Maks. tilkobling kvadrat 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu	6 mm ²	6 mm ²	35 mm ²

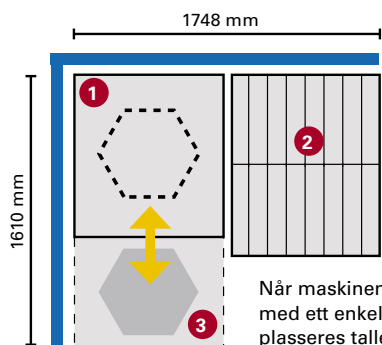
Dampvarmet versjon 50-250 kPa	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Dampkobling (intern tråd)	R 1/2"	R 1/2"	R 1"
Kondenseringsvann (intern tråd)	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Dampforbruk	15 kg/h	15 kg/h	30 kg/h
Tilkoblingseffekt	2,4 kW	2,4 kW	4,8 kW
Sikringsstørrelse ved 400V 3N~	16 A	16 A	16 A
Maks. tilkobling kvadrat 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu	6 mm ²	6 mm ²	16 mm ²

Dimensjon	WD-90GR FLEX	WD-90GR HC	WD-100GR
Bredde x dybde x høyde	878x955x1882 mm	878x955x1882 mm	1050x1250x2223 mm
Størrelse ved transport	900x1060x1950 mm	900x1060x1950 mm	1220x1320x2300 mm*

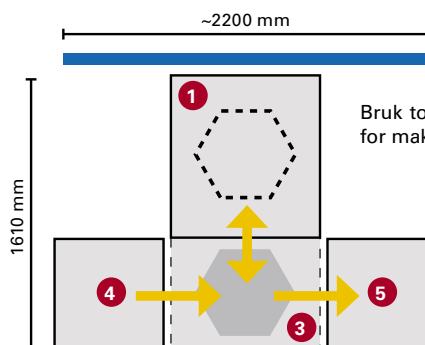
* Maskinen kan leveres i to deler, maks. høyde er da 1970 mm.

WD-90GR

1. Metos WD-90GR
2. Avskrapingsbord
3. Maskindør
4. Vogn for skittent gods
5. Vogn for rent gods



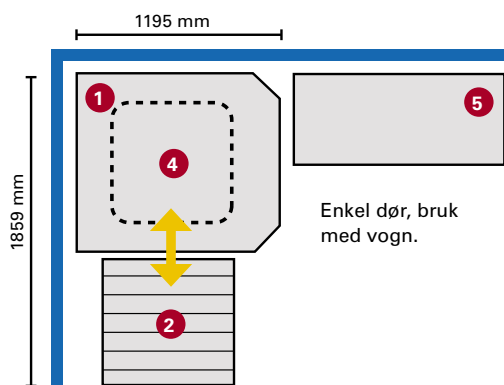
Når maskinen brukes med ett enkelt stativ, plasseres tallerkenene øverst på maskindøren.



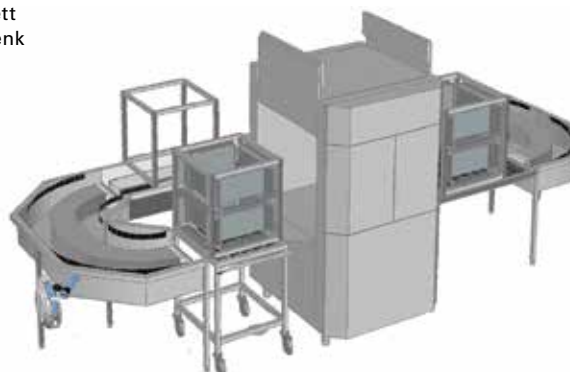
Bruk to stativ og to traller for maks. kapasitet.

WD-100GR

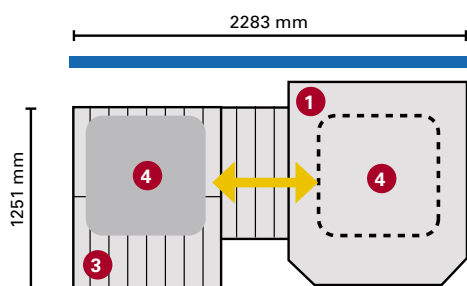
1. Metos WD-100GR
2. Vogn
3. Skrape- og innmatningsbenk
4. Vaskekassett
5. Forvaskebenk



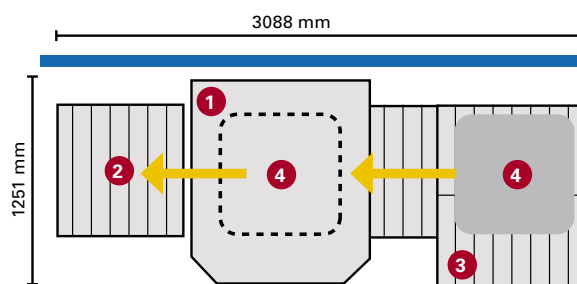
Enkel dør, bruk med vogn.



Karusellbruk, motoriserte transportører, skitten og ren side kan skilles i hvert sitt rom hvis nødvendig.



Endørs bruk med skrape- og innmatningsbenk.



Gjennom-mating. Ren og skitten side er fullstendig adskilt.

Master GR 300 Plus Granulatmaskin til effektiv vasking av kjøkkenutstyr

- Til store og medium store kjøkken
- 6 GN1/1-kantiner samtidig
- Vasker GN2/1-kantiner og bakebrett på 600x400 mm
- Diagnosefunksjon



Maskinen har en egendiagnosefunksjon, slik at du kan kontrollere maskinen på stedet.



Metos Master GR 300 leveres med vaskestativ til 6 GN1/1-kantiner, bestikk- og redskapholder, kasserolleholder, holder til små kasseroller, boks til granulat og 10 liter granulat.

Metos Master granulatmaskin vasker opp med vann som inneholder plastikkgranulat. Selv brent mat fjernes raskt og enkelt. Du trenger ikke løse opp matrestene på forhånd, bare skrape av løse matrester for å unngå at vaskevannet blir unødvendig skittent.

Stor kapasitet

Tallerkenene kan plasseres rett i stativet som dras ut på døren, eller du kan bruke to vogner og to stativ for maks. kapasitet. Bruk innmatingsbenken til å skrape av tallerkenene.

Maskinen har 10 vaskeprogrammer, fem med granulat og fem med kun vann. Vaskesyklusene uten granulat kan brukes til for eksempel plastiktallerkener. Når maskinen starter, begynner vaskestativet å rotere, og programmet setter i gang med granulatvask. Deretter følger en vaskesyklus uten granulat.

God hygiene og enkel i bruk

Elektronisk kontroll overvåker vaske- og skylleteperaturen, og varsler hvis temperaturen er for lav. Den sikrer også at rett mengde vann brukes til skyllesyklusen. Pluss-funksjonen inkluderer en skyllesyklus som er uavhengig av vannforsyningen. Pumpen fra gjennomstrømmeren sørger for stabilisert forbruk av vann, vaskemiddel og skyllemiddel på alle syklusene. Takket være gjennomstrømmerens kapasitet, fylles det ikke i vann under skyllesyklusen, og temperaturen holder seg derfor på 85 °C. Det er lett å fjerne granulat fra oppvaskmaskinen. Silen erstattes av en oppsamlingsboks. Granulatene havner i boksen under vaskeprogrammet. Når granulatet er i boksen, kan de skylles under en dusj

Lave driftskostnader

Vannforbruket ved siste skylling er kun omtrent 5 liter per syklus, takket være et munnstykke med en spesiell utforming. Redusert vannforbruk fører til mindre forbruk av vaskemiddel, skyllmiddel og energi.

METOS MASTER GR 300 PLUS GRANULATMASKIN



Vaskearmene kan tas av slik at de blir lettere å vaske.



Roterende vaskebord til runde vaskestativ og til silen.



Det er lett å sjekke hvor mye granulat man skal bruke.



Vaskestativ til seks GN1/1-kantiner, 1 stk. medfølger.



Til vasking av 2/1-kantiner og bakebrett.



Et rundt vaskestativ med bestikk- og redskapsholder i midten.



Kasserolleholder, 1 stk. medfølger.



Holder til små kasseroller, 1 stk. medfølger.

Master

Metos Master GR 300 Plus

Installasjonstegning 534.

Maskinen leveres med vaskestativ til seks GN 1/1-kantiner, bestikk- og redskapsholder, kasserolleholder, holder til små kasseroller, boks til granulat og 10 liter granulat.

Tilbehør

Vogn

Granulat 10 kg

Vaskestativ GR 300 Plus

Artikkel

4246516

4208063

4197907

4197195



Vogn til vaskestativet. Vognen har håndtak og hjul, to av dem med brems.



Metos Master GR 800 leveres med vaskestativ til 8 GN1/1-kantiner, bestikk- og redskapholder, kasserolleholder, holder til små kasseroller, boks til granulat og 10 liter granulat.



Maskinen har en egendiagnosefunksjon, slik at du kan kontrollere maskinen på stedet.

Master GR800 Plus Granulatmaskin til effektiv vasking av kjøkkenutstyr

- Til store og medium store kjøkken
- 8 GN1/1-kantiner samtidig
- Vasker GN2/1-kantiner og bakebrett på 800x600 mm
- Diagnosefunksjon

Metos Master granulatmaskin vasker opp med vann som inneholder plastikkgranulat. Selv brent mat fjernes raskt og enkelt. Du trenger ikke løse opp matrestene på forhånd, bare skrape av løse matrester for å unngå at vaskevannet blir unødvendig skittent.

Stor kapasitet

Tallerkenene kan plasseres rett i stativet som dras ut på døren, eller du kan bruke to vogner og to stativ for maks. kapasitet. Bruk innmatingsbenken til å skrape av tallerkenene.

Maskinen har 10 vaskeprogrammer, fem med granulat og fem med kun vann. Vaskecyklusene uten granulat kan brukes til for eksempel plastiktallerkener. Når maskinen starter, begynner vaskestativet å rotere, og programmet setter i gang med granulatvask. Deretter følger en vaskesyklus uten granulat.

God hygiene og enkel i bruk

Elektronisk kontroll overvåker vaske- og skylleteperaturen, og varsler hvis temperaturen er for lav. Den sikrer også at rett mengde vann brukes til skyllesyklusen. Pluss-funksjonen inkluderer en skyllesyklus som er uavhengig av vannforsyningen. Pumpen fra gjennomstrømmeren sørger for stabilisert forbruk av vann, vaskemiddel og skyllemiddel på alle syklusene. Takket være gjennomstrømmerens kapasitet, fylles det ikke i vann under skyllesyklusen, og temperaturen holder seg derfor på 85 °C.

Det er lett å fjerne granulat fra oppvaskmaskinen. Silen erstattes av en oppsamlingsboks. Granulatene havner i boksen under vaskeprogrammet. Når granulatet er i boksen, kan de skylles under en dusj

Lave driftskostnader

Vannforbruket ved siste skylling er kun omtrent 5,5 liter per syklus, takket være et munnstykke med en spesiell utforming. Redusert vannforbruk fører til mindre forbruk av vaskemiddel, skylldemiddel og energi.

METOS MASTER GR 800 PLUS GRANULATMASKIN



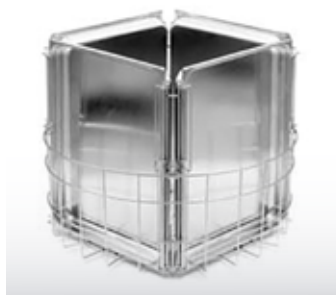
Vaskearmene kan tas av slik at de blir lettere å vaske.



Roterende vaskebord til runde vaskestativ og til silen.



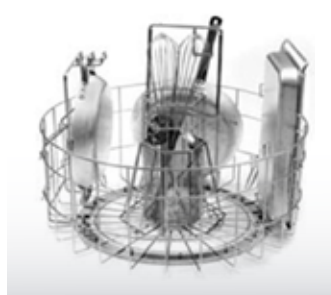
Det er lett å sjekke hvor mye granulats man skal bruke.



Vaskestativ til 8 GN1/1-kantiner eller 4 GN2/1-kantiner, 1 stk. medfølger. Diameter på vaskekurven er 850 mm.



800x600 bakebrett kan vaskes. Max høyde på vaskegodset kan være 830 mm.



Et rundt vaskestativ med bestikk- og redskapsholder i midten og en holder for små kjeler.



Vasking av små GN-kantiner.

Master	Artikkel
Metos Master GR 800 Plus	4195683

Maskinen leveres med vaskestativ til 8 GN 1/1-kantiner, bestikk- og redskapsholder, kasserolleholder, holder til små kasseroller, boks til granulats og 10 liter granulats.

Tilbehør	Artikkel
Vogn	4208063
Granulat 10 kg	4197907

Installasjonstegning 534.



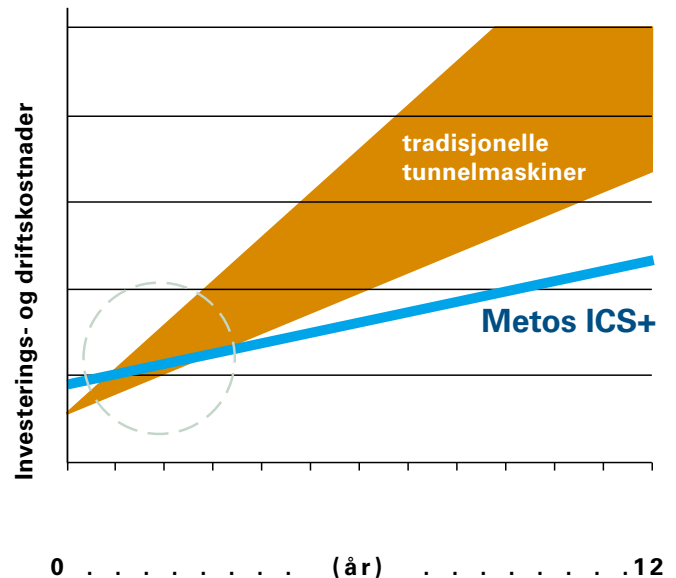
Betydelige beløp å spare !



- Eliminering av tomrom mellom oppvaskkurvene sparer vann, vaskemiddel og energi
- Vasketiden påvirker ikke skyllevannsforbruket
- Effektivt varmegjenvinning system

Metos ICS+ oppvaskmaskiner benytter et genialt operativsystem; Intelligent Control operating System. Driftskostnadene til ICS+ maskinene er lavere enn noen andre tunnelmaskiner. I alle laboratorie- og felttester har det patenterte ICS+ system vist seg å være suverent mest økonomisk.

Metos ICS+ er den mest kostnadseffektive løsningen når innkjøpspris og alle kostnader med elektrisitet, vann og kjemikalier i løpet av levetiden tas med i beregningen. Det er mest kostnadseffektivt, selv om en sammenligner med en konkurrerende maskin levert gratis.



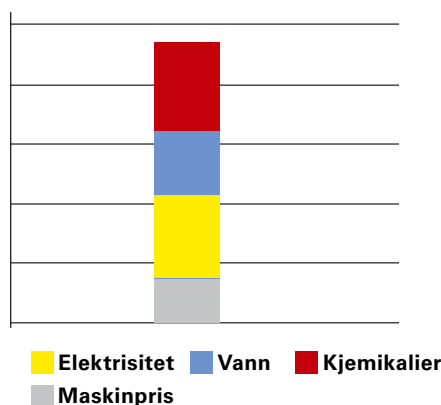
OVERRASKENDE STORE KOSTNADSREDUKSJONER

Metos ICS+ har en høyere innkjøpspris enn ordinære tunnelmaskiner. Imidlertid så starter besparelsene med en gang du setter maskinen i drift. Et perfekt vaskeresultat, men likevel svært miljøvennlig. En ICS+ maskin bruker betydelig mindre såpe enn tradisjonelle tunnelmaskiner, opptil to tredeler mindre. Det finnes allerede flere hundre ICS+ styrte maskiner ute i markedet. Referansene våre inkluderer her i Norge blandt annet Choice Hotels Scandinavia. Ønsker du nærmeste referanse anlegg med ICS+, ta kontakt med oss for ytterligere informasjon.

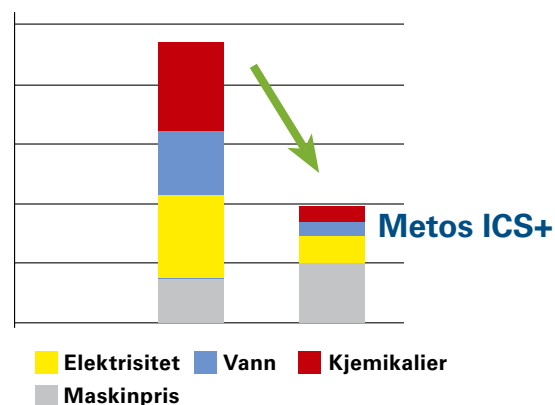


Lavere driftskostnader gjennom hele levetiden

Investering i en tunneloppvaskmaskin handler ikke bare om selve maskinkostnaden, men om en beslutning som påvirker driftskostnadene gjennom hele maskinens levetid. Driftskostnadene vil være mange ganger selve maskinens pris.



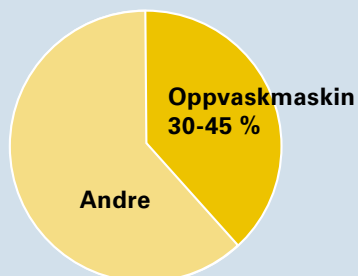
En investering i en tunneloppvaskmaskin er en investering hvor innkjøpsprisen ofte kun står for 10 – 20 % av de totale kostnadene dersom man regner totale driftskostnader i gjennom hele maskinens levetid. Vann, elektrisitet og kjemikalier står for 80-90 % av de totale driftskostnadene.



Metos ICS+ tunneloppvaskmaskiner gir et helt annet bilde for driftsutgiftene. Driftskostnadene i en ny ICS+ er betydelig lavere enn i andre moderne tunneloppvaskmaskiner på markedet.

Tunneloppvaskmaskiner står for den største miljøpåvirkningen i et kjøkken

STRØMFORBRUK



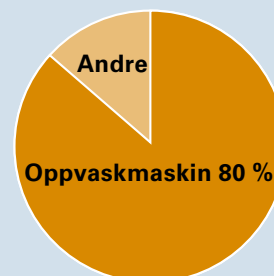
Tradisjonelle tunneloppvaskmaskiner står for 30 til 45 % av det totale strømforbruket i et kjøkken.

VANNFORBRUK



En tradisjonell tunneloppvaskmaskin står for ca 80% av det totale vannforbruket i et kjøkken.

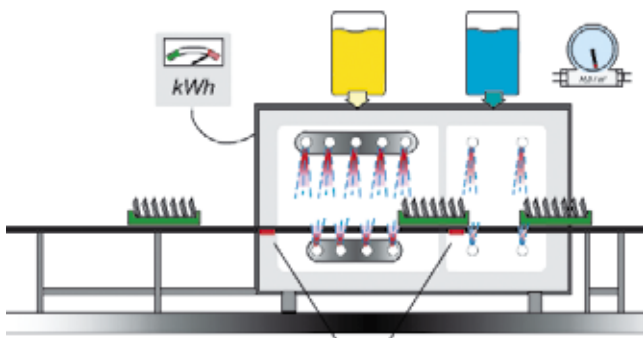
kjemikalieforbruk



Nesten alle kjemikalier blandes med vann. Ettersom oppvaskmaskinen står for ca 80 % av vannforbruket i kjøkkent, forklarer dette hvorfor den også står for ca 80 % av kjemikalieforbruket.

Hvor kan man spare ?

Tre problemer og tre løsninger for besparelser – med Metos ICS+



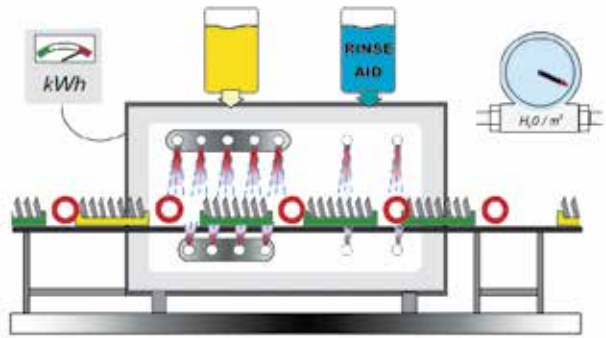
Brytere

Problem 1

En gjennomsnittlig standard tunnelmaskin går selv når det ikke er en kurv inne i maskinen. Den vasker med andre ord tomme rom omtrent 50 % av tiden den er i drift. Dersom bare et hjørne av kurven er inne i sonen vil maskinen være igang og dermed bruke masse unødvendig vann, elektrisitet og kjemikalier. I tillegg avgir maskinen unødvendig støy til omgivelsene.

Standard tunnelmaskin
full hastighet
100 kurver/t
Skylletid 36 sek. / kurv

Standard tunnelmaskin
halv hastighet
50 kurver/t
Skylletid 72 sek. / kurv

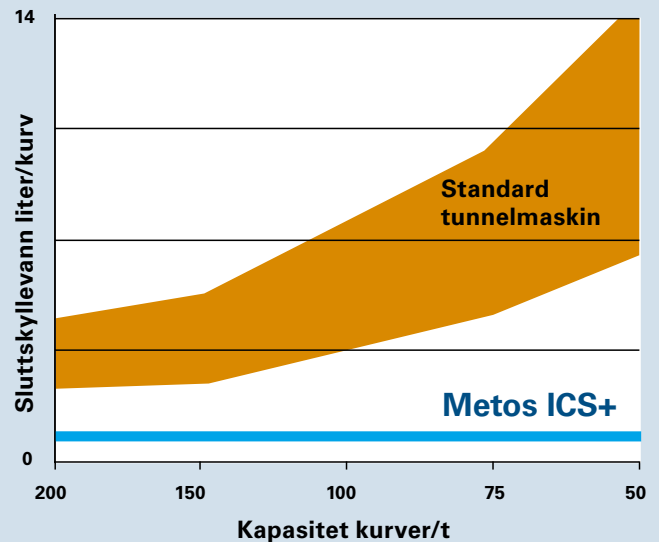


Problem 2

De fleste tunnelmaskiner har to hastigheter. Program 1=full hastighet (eks 100 kurver/t) har sluttskylling på 36 sekunder pr. kurv. Program 2 = halv hastighet (eks. 50 kurver/t) har sluttskylling på 72 sekunder pr. kurv. Ved å kjøre det lengste programmet fordobles vann forbruket, fordi kurvene beveger seg gjennom skyllesonen med en lavere hastighet. Dette betyr doble kostnader til vann, elektrisitet og kjemikalier.

Illustrasjonen til høyre viser hvordan vannforbruket øker når vasketiden øker. Når maskinen kjøres med den laveste hastigheten på fremdriften vil selv skylletiden bli dobbelt så lang, sammenlignet med det raskeste programmet. Metos ICS+ sluttskylling med kaldtvannsforbruk fra nettet, er alltid konstant – uansett hvilken hastighet som velges !

Kapasitet program 1/2	200/100	150/75	100/50
Standard tunnelmaskin			
Program 1 skylletid	18 sek	24 sek	36 sek
Program 2 skylletid	36 sek	48 sek	72 sek
Metos ICS+			
Program 1 skylletid	14 sek	14 sek	14 sek
Program 2 skylletid	14 sek	14 sek	14 sek

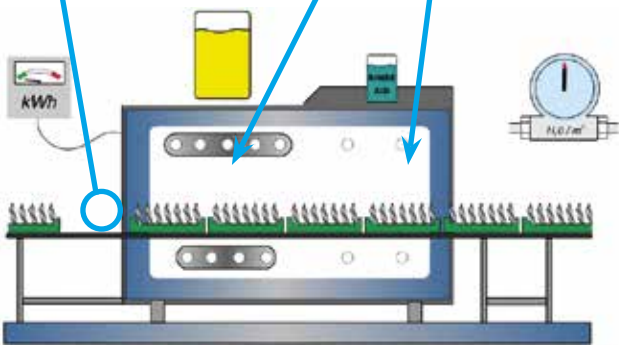


METOS ICS+ TUNNELMASKINER

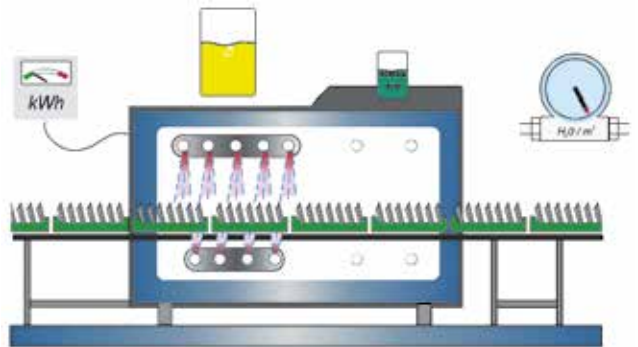


Når fotocellen oppdager tomme rom i køen av kurver, stopper maskinen opp og venter på at neste kurv mates inn.

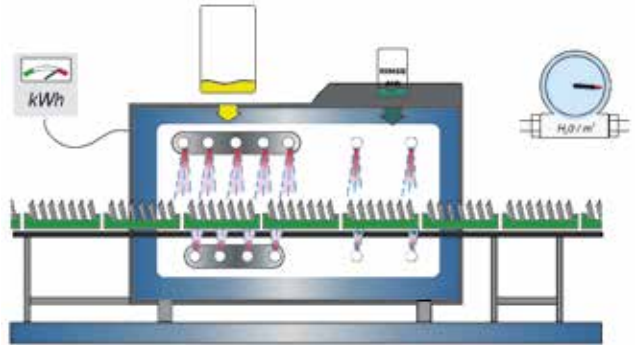
Når maskinen venter på neste kurv, vil både vaske- og skyllesonen stanse opp og vente.



Metos ICS+ Venter på neste kurv



Metos ICS+ Stasjonær kraft-vask



Metos ICS+ Transport-vask

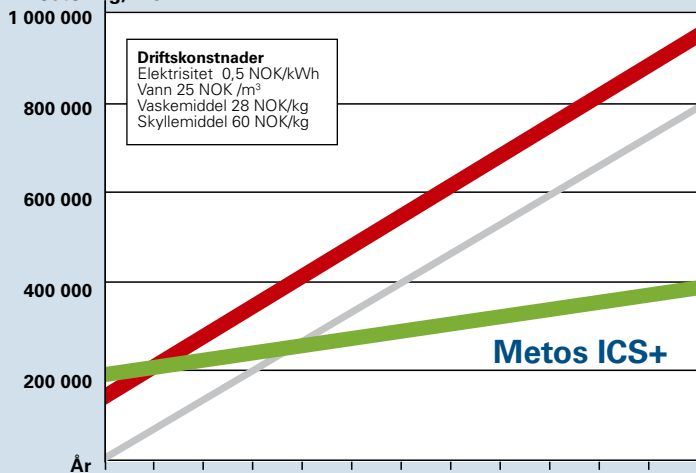
Løsning 1 stopper vaskingen når det oppstår tomme mellomrom ESE (Empty Space Elimination)

Metos ICS+ kontrollerer matingen av kurver. Når fotocellen oppdager tomme rom i køen av kurver stopper maskinen og venter på neste kurv. I ventestilling stopper vaskepumpene. Maskinen kan startes manuelt ved behov. Dersom kurven blir stående over 5 minutter (justerbar tid) starter maskinen automatisk og sluttkjører programmet.

Løsning 2 konstant sluttskylletid CRT (Constant Rinse Time)

ICS+ systemet deler vaskeprosessen i to deler, hurtig transportvask og intensiv vask. Under intensiv vask står kurven stille i vaskesonen. Ved transportvask starter også sluttskyllingen. For å oppnå en tilstrekkelig og sikker hygienisk sluttskylting må godset skylles i 14 sekunder. Tiden er lik både for det lengste og det korteste programmet. Dermed blir forbruket av sluttskyllevann alltid 1,4 liter, uavhengig av program. Metos ICS+ er den eneste tunnelmaskinen i verden som tar i bruk systemet med konstant skylletid.

Investering, NOK



Tradisjonell tunnelmaskin kort program 1,27 NOK/kurv langt program 0,97 NOK/kurv

Standard tunnelmaskin Metos Master 380 med auto-timer, dobbel skyllesone og varmegjennvinning
Investering 145.000,00 NOK
Driftskostnader 795.000,00 NOK
Totale kostnader 940.000,00 NOK
(kalkulert for 12 år)

Standard tunnelmaskin

Standard tunnelmaskin Metos Master 380
Investering 0 NOK
Driftskostnader 795.000,00 NOK
Totale kostnader 795.000
(kalkulert for 12 år)

Metos ICS+ 213 0,26 NOK/kurv med begge program

Investering 200.000,00 NOK
Driftskostnader 195.000,00 NOK
Totale kostnader 395.000,00 NOK
(kalkulert for 12 år)

I diagrammet er en kostnadsberegning vist. Beregningen er basert på målinger som er utført i en personalrestaurant som vasker 250 kurver pr. dag, 250 dager pr år. Gi oss opplysninger om hvilken maskin De bruker idag eller planlegger å installere, så lager vi en kalkyle som viser hvor mye penger De kan spare på oppvasken.



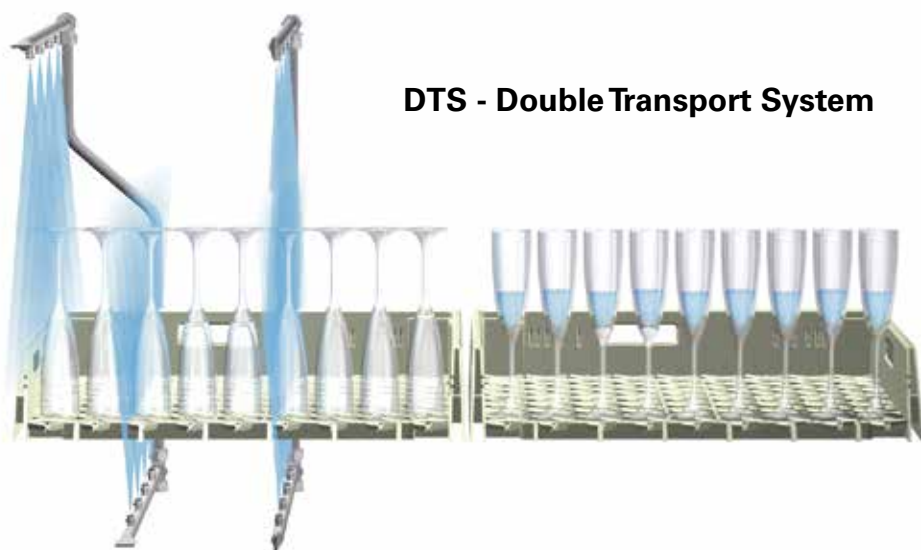
Ny løsning på et gammelt problem

Problem 3

I tradisjonelle tunnelmaskiner er prinsippet for matingen slik: Vuggen (matestangen) beveger seg like mye framover og bakover. Når matestangen beveger seg bakover holdes kurven fast av haker slik at kurven står stille. Det betyr at kurven står stille 50% av tiden den er i maskinen. I sluttskyllingen gir dette en negativ virkning på resultatet, nemlig ujevnt skylleresultat pga. ujevn fordeling av skyllevannet. Dette medfører at en del av godset får mange ganger mer skyllevann enn resten av godset.

Løsning 3 DTS – Double Transport System

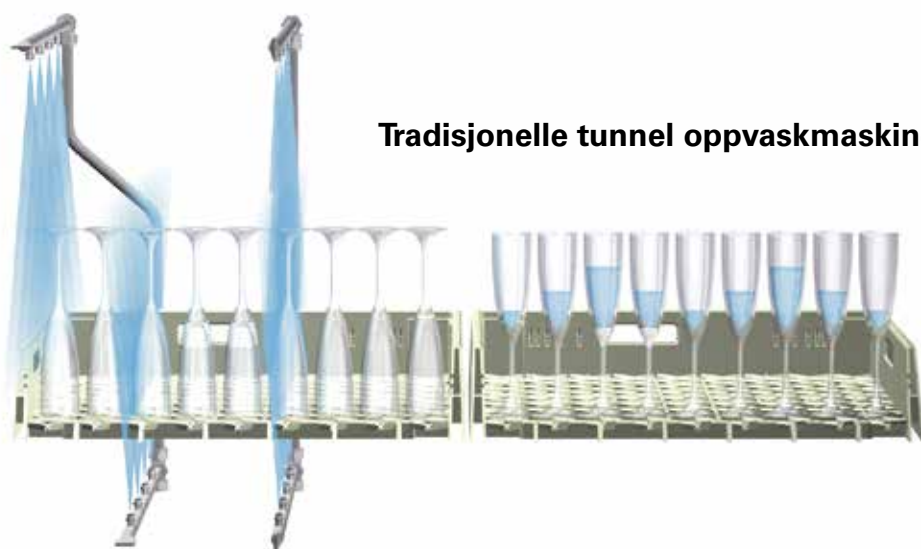
I de ICS+ maskinene brukes et dobbelt matesystem. Med DTS har tiden kurven står stille blitt redusert til null. Denne teknikken sikrer jevn fordeling av skyllevannet og muliggjør det tenkbart beste skylleresultatet.



DTS - Double Transport System

I den ICS+ maskinen med DTS fordeles sluttskyllingsvannet jevnt over hvert glass.

Den andre kurven med stående glass illustrerer mengden sluttskyllingsvann som brukes til hvert glass i en ICS+ med DTS. Så godt som alle glassene har fått nesten lik mengde vann.



Tradisjonelle tunnel oppvaskmaskiner

I tradisjonelle tunnel oppvaskmaskiner fordeles sluttskyllingsvannet ujevnt. Dette skyldes at kurven står stille 50% av tiden i sluttskyllingen.

Den andre kurven med stående glass illustrerer mengden sluttskyllingsvann som brukes til hvert glass i en tradisjonell tunnelmaskin. Bildet viser at noen glass har fått kun 20% av vannet sammenlignet med de glassene som har stått stille under skyllearmen.

Operatøren har full kontroll

Den ICS+ maskinen med enkel justering av kontakttid og kapasitet.

Kontakttiden er en av hovedfaktorene for et godt oppvaskresultat. Med kontakttid menes tiden fra forvaskesonen med vaskemiddel til starten på ferskvannsskyllingen. I henhold til den tyske DIN 10510 skal kontakttiden i en tunnel oppvaskmaskin være 120 sekunder. Et godkjent oppvaskresultat kan likevel oppnås med

kortere kontakttid. Kontrollen over kontakttiden er alltid viktig.

Metos ICS+ kontrollpanel

Med den Metos ICS+ tilbys en bedre kontroll over kontakttiden enn på noen annen tunnelmaskin.



Maskinpanel

Enkel justering av kontakttid.

I Metos 153 ICS+ kan kontakttiden reguleres fra 40 sekunder til 160 sekunder. Lett tilsmusset gods som serveringsbrett kan vaskes med kortere kontaktid enn mye tilsmusset gods, som krever lengre kontaktid.

Den nye Metos ICS+ maskinen informerer og rettleder også operatøren. Kontrollpanelet gir følgende informasjon:

Washing: Vasking pågår. Kun denne lampen er tent under kraftvask.

Rinsing: Skylling pågår. Matestangen er i bevegelse. "Washing" og "Rinsing" lyser samtidig under transportvask.

Next basket: Maskinen står i ventemodus og venter på neste kurv. Maskinen pakker kurver og reduserer tomrom mellom kurvene. Vask og skylling er ikke på, matingen står stille.

Brukerinstruksjoner vises i displayet (flere språk er mulig).

- Displayet viser vaskeprosessen
- Displayet gir forklarende rettleiding
- Maskinen varsler om vannforsyningen brytes, overløpsrøret ikke er på plass og om maskinen av noen grunn ikke er klar for å brukes

HACCP

- Systemet kontrollerer temperaturen i vaske- og skylletankene og varsler ved for lave temperaturer
- Maskinen kontrollerer vannmengden og gir et perfekt skylleresultat

Diagnostikk:

- Antall vaskede kurver og vannforbruket kan avleses på displayet
- Feilmeldinger vises i displayet
- Ved service kan funksjonene for de viktigste komponentene enkelt testes

METOS ICS+ OG WD E TUNNELMASKINER



Finslippte former. Store og slette flater som er enkle å holde rene.



Nye selvrensende vaskearmen. Konstruksjonen er sømløs og lettere, forbedret dusjspredning. Samme festemåte som på tidligere vaskearmen, kan tilpasses eldre maskinmodeller.



Alle vanntilkoblinger er plassert på toppen. Baksiden på maskinen er helt slett. Fordi all service og vedlikehold kan utføres fra fronten, kan maskinen plasseres nesten helt inntil vegg. Opptar dermed mindre plass.



Dobbel sluttskylling er standard i alle maskiner, noe som gjør at vannforbruket minimeres.



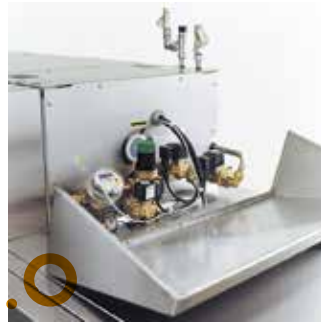
Alle tankene kan tømmes med en hendel. Alle bunnventiler og overløpsrør stenges automatisk når maskinen skal fylles opp.



METOS ICS+ OG WD E TUNNELMASKINER



Markedets mest effektive varmegjenvinning som dessuten er lett å rengjøre. Jevnlig rengjøring er beste garanti for alltid god varmegjenvinning.



Trykkreduksjonsventil, magnetventiler og vannmåler for slutt skylking og varmt vann er bekvemt plassert bak et hengslet lokk.



Gjennom et trykk på en sperre kan dørene tas av for rengjøring på baksiden. Dørene er balansert slik at de er enkle å åpne og lukke.



Maskinene har store og effektive siler og silkurver som er lett tilgjengelige. God størrelse på silkurvene gjør at de ikke trenger å tømmes så ofte.



Forbedret hygiene ved at det ikke blir værende igjen noe vaskevann i de vertikale pumpene når maskinen tømmes.



Takket være den gode høyden under maskinen, er gulvet lett å holde rent. Avløpsrøret er plassert i maskinrammen, noe som også letter renholdet.





Vaskesoner

Forvask uten mellomskylling 1

I forvasken vaskes godset med ca 40°C varmt vann med en liten dose vaskemiddel. Overskuddsvann fra sluttskyllingen og kjemisk vask tilføres forvasksonen.

Forvask med mellomskylling 2

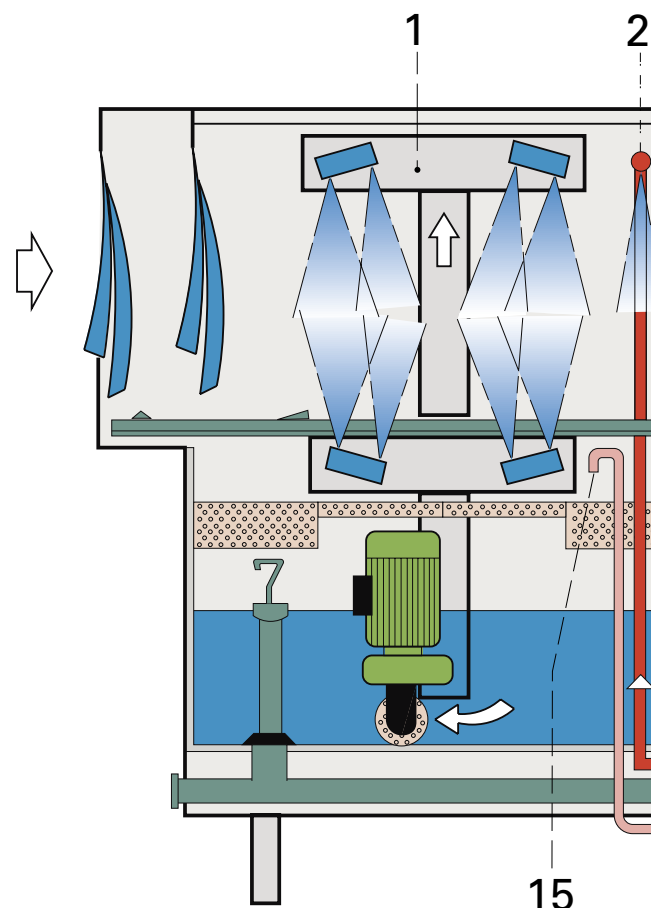
Forvasken fungerer på samme måte som beskrevet over. Mellomskyllingen vasker i tillegg bort det tilsmussete vannet fra forvasken før kurven forlater sonen. Dermed reduseres tilsmussingen av vannet i tanken for kjemisk vask. Maskinen kan da brukes i lengre tid uten vannbytte i tanken for kjemisk vask. Det sparer vann og vaskemiddel.

Kjemisk vask 3

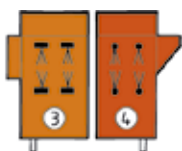
Her vaskes godset med ca 60°C varmt vann tilsatt vaskemiddel. Vannet må være over +50°C for at fett skal løses opp ordentlig, og vaskemiddelet virker best ved + 60°C.

Dobbel sluttskylling 4

Dobbel sluttskylling gir det best mulige skylleresultatet (f.eks. skinnende rene glass), samtidig som vannforbruket i sluttskyllingen reduseres. Skyllingen skjer først med resirkulert vann og deretter med rent varmtvann. Ca 25% av overskuddsvannet fra sonen tilføres kjemitanke. Resterende 75% tilføres forvasktanken (211E, 213) samt til mellomskyllingen (241E, 331E, 421E, 243, 333, 423).



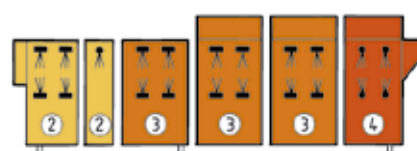
Metos 151E, 153 ICS+



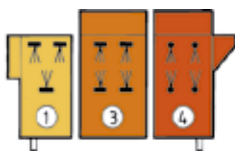
Metos 241E, 243 ICS+



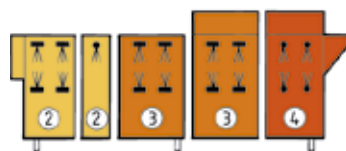
Metos 421E, 423 ICS+



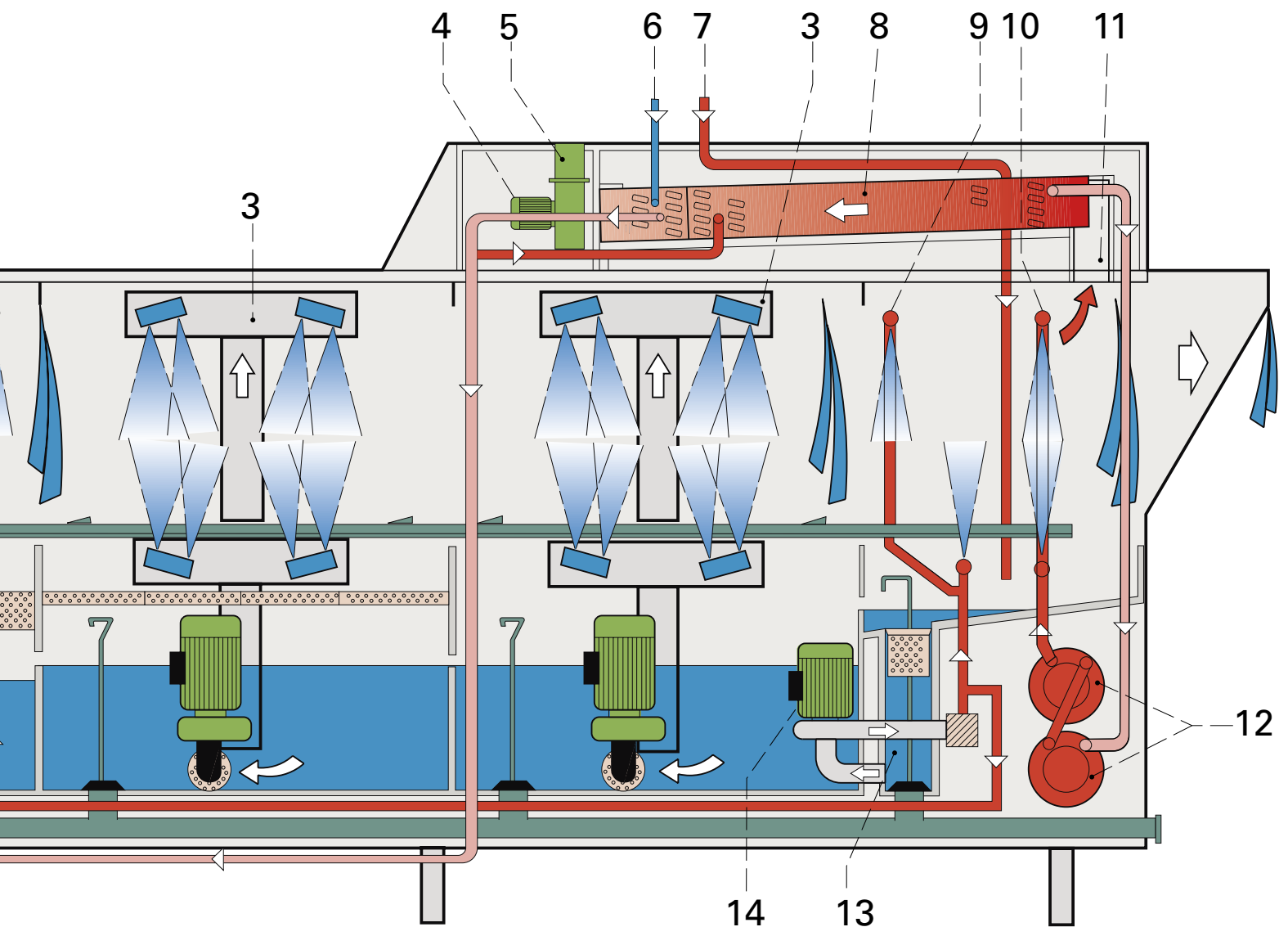
Metos 211E, 213 ICS+



Metos 331E, 333 ICS+



METOS ICS+ OG WD E TUNNELMASKINER



- 1 Forvask
- 2 Mellomskylling
- 3 Kjemisk vask
- 4 Kondenseringsvifte
- 5 Utblåsning fra kondenseringsviften
- 6 Tilkobling kaldt vann
- 7 Tilkobling varmt vann
- 8 Varmegjenvinner
- 9 Skyllearm for resirkulerende skylling
- 10 Skyllearm for sluttskylling
- 11 Luftinntak til varmegjenvinningsenhet
- 12 Skyllevannstanker
- 13 Tank for resirkulerende skylling
- 14 Pumpe for resirkulert vann til slutt- og mellomskylling
- 15 Kaldt vann for nedkjøling av forvasksonen

METOS ICS+ 153/213/243/333/423 TEKNISKE DATA



Metos
153 ICS+



Metos
213 ICS+



Metos
243 ICS+



Metos
333 ICS+



Metos
423 ICS+

WEBTool

Modell	153 ICS+	213 ICS+	243 ICS+	333 ICS+	423 ICS+
Art. nr (høyre - venstre)	4246219	4246221	4246223	4246225	4246227
Art. nr (venstre - høyre)	4246220	4246222	4246224	4246226	4246228

Lengde i mm*	1655	2255	2555	3455	4355
Bredde i mm	697	697	697	697	697
Høyde i mm, stengt luke	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Høyde i mm, åpen luke/servicetilgang	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100

Kurvstørrelse	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Yttertemperatur max. **	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Lydnivå dB(A) ***	68	68	68	68	68
Vekt uten emballasje, kg	370	455	485	605	725
Emballasjevekt, kg	30	55	65	75	85

Varmegjenvinning, kjøleoverflate, m ²	25	25	25	25	25
Kondensvifte, kapasitet, m ³ /time	200	200	200	200	200
Ventilasjon oppvaskrom, m ³ /time	1000	1200	1200	1400	1600

Tankvolum, forvask, liter	-	51	77	77	77
Tankvolum, kjemisk vask, liter	100	100	100	2 x 100	3 x 100
Tankvolum, sluttskylling, liter	6	6	6	6	6
Tankvolum totalt, liter	106	157	183	283	383

Kapasitet DIN 10510, kurver/time	80	120	140	190	245
Anbefalt kapasitet, kurver/time	60-260	80-260	85-260	110-260	135-305
Ferskvannsforbruk DIN 10510 l/time	112	156	168	209	245
Sluttskylling liter/kurv	1,4	1,3	1,2	1,1	1,0

Kontakttdid minimum	40	60	70	80	100
Kontakttdid maksimum	160	180	180	200	220

Pumpemotor, forvask kW	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Pumpemotor, kjemisk vask, kW	1,5	1,5	1,5	2 x 1,5	3 x 1,5
Pumpemotor, sluttskylling, kW	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Fremdriftsmotor, kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Kondensvifte kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Tankelement, kjemisk vask, kW	12	12	12	2 x 9	3 x 9
Sluttskyllletank, kW	2 x 9	2 x 12	2 x 12	2 x 12	2 x 12
Total kW	32,6	40,1	40,1	47,6	58,1

400V 3N~ hovedsikring, (A)	50	63	63	80	100
400V 3N~ max. tilkoblingstverrsnitt (L1-L3,N,PE) Cu mm ²	35	35	35	35	35

Tilbehør					
El. tilkobling tørkesoner T-60 og T-80					
Total effekt, kW	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400V 3N~ hovedsikring, (A)	63	80	80	100	125

El. tilkobling tørkesoner T-90					
Total effekt, kW	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400V 3N~ hovedsikring, (A)	63	100	100	100	125

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

- * installasjonslengde
- ** ved romtemperatur +20°C
- *** målt 1 meter fra maskinen

Installasjonstegninger på side 535-536.

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



Metos WDE er en pålitelig tradisjonell tunnelmaskin. De fleste tekniske detaljene er lik de i ICS+ modellene. Kontroll- og transportsystemet er ulikt maskiner med ICS+ teknologi.

HACCP er enkel. Maskinen viser kontinuerlig hva som skjer, temperaturen kan leses av på panelet.

Modell	WD 151E	WD 211E	WD 241E	WD 331E	WD-421E
Art. nr (høyre - venstre)	4246211	4246213	4246215	4246217	4219100
Art. nr (venstre - høyre)	4246212	4246214	4246216	4246218	4219102

Lengde i mm*	1655	2255	2555	3455	4355
Bredde i mm	697	697	697	697	697
Høyde i mm, stengt luke	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675	1395/1675
Høyde i mm, åpen luke/servicetillgang	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100	1950/2100

Kurvstørrelse	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Yttertemperatur max. ***	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
Lydnivå dB(A) ****	68	68	68	68	68
Vekt uten emballasje, kg	370	455	485	605	725
Emballasjevekt, kg	30	55	65	75	85

Varmegjenvinning, kjøleoverflate, m ²	25	25	25	25	25
Kondensvifte, kapasitet, m ³ /time	200	200	200	200	200
Ventilasjon oppvaskrom, m ³ /time	1000	1200	1200	1400	1600

Tankvolum, forvask, liter	-	51	77	77	77
Tankvolum, kjemisk vask, liter	100	100	100	2x100	3x100
Tankvolum, sluttskylling, liter	6	6	6	6	6
Tankvolum totalt, liter	106	157	183	283	383

Kapasitet DIN 10510, kurver/time	80	120	140	190	245
Max. kapasitet, kurver/time	50-150	100-200	110-210	150-230	150-230
Vannforbruk sluttskylling liter/kurv	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8

Pumpemotor, forvask kW	-	1,5	1,5	1,5	1,5
Pumpemotor, kjemisk vask, kW	1,5	1,5	1,5	2x1,5	3x1,5
Pumpemotor, sluttskylling, kW	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
Fremdriftsmotor, kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Kondensvifte kW	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Tankelement, kjemisk vask, kW	12	12	12	2x9	3x9
Sluttskyllletank, kW	2x9	2x12	2x12	2x12	2x12
Total kW	31,9	39,4	39,4	46,8	57,3

400V 3N~ hovedsikring, (A)	50	63	63	80	100
400V 3N~ max. tilkoblingstverrsnitt (L1-L3,N,PE) Cu mm ²	35	35	35	35	35

Tilbehør					
El. tilkobling tørkesoner T-60 og T-80					
Total effekt, kW	35,9	43,4	43,4	50,9	61,4
400V 3N~ hovedsikring, (A)	63	80	80	100	125

El. tilkobling tørkesoner T-90					
Total effekt, kW	39,2	46,7	46,7	54,2	64,7
400V 3N~ hovedsikring, (A)	63	100	100	100	125

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



Metos
WD-E 151



Metos
WD-E 211



Metos
WD-E 241



Metos
WD-E 331



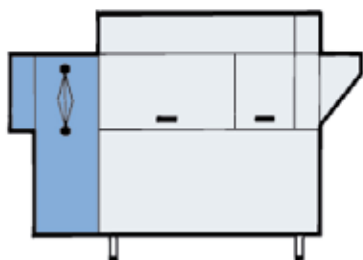
Metos
WD-E 421

WEBTool

* installasjonslengde
** ved romtemperatur +20°C
*** målt 1 meter fra maskinen

Installasjonstegninger på side 535-536.

EKSTRAUTSTYR – METOS ICS+/WD – FORVASKESONE



Forvaskesone

En forvaskesone sparer arbeidstid og vannforbruk. Forvaskesonen installeres permanent til maskinen og inngår i resirkuleringen av vann i maskinen. I forvaskesonen konstruert for 153 ICS+/WD-151E blir godset først skylt med kaldt vann og deretter med resirkulert kaldt vann.

Forvaskesone	Artikkel	Installasjonslengde mm
H-V 153 ICS+/WD-151E	4196636	400
V-H 153 ICS+/WD-151E	4196643	400

METOS ICS+/WD -HJØRNEMATER

En hjørnemater håndterer innmating på liten plass. Den kobles til maskinens mater og ekstra motor er ikke nødvendig. Hjørnemater finnes for både høyre- og venstrematede maskiner. Stativet er produsert i rustfritt stål og har justerbare plastføtter. Standard lengde 630 mm. Spesiellengder 630 -2000 mm.



Metos ICS+ hjørnemating trenger mindre plass.

Hjørnemater	Artikkel	Installasjonslengde mm
Metos ICS+	4196844	630
Metos WD-E	4196846	630

TRYKKSTIGNINGSPUMPE

Trykkstigningspumpen brukes når det dynamiske trykket i vannettet er under 250 kPa.

Trykkstigningspumpe	Artikkel
Metos ICS+/WD-E	4196989

KOBLINGSSETT

Dersom du installerer en motordrevet kjedekurve til maskinen, må den kobles til maskinens kontrollsystem. Funksjonen til materene kan kontrolleres via maskinens panel (f.eks. rens av kjede). Maskinene trenger derfor et forberedende installasjonssett.

Installasjonssett	Artikkel
Innmatningskurve WD-E og ICS	4196932
Utmatningskurve WD-E	4196964
Utmatningskurve ICS	4197007
Inn- og utmatningskurve WD-E	4197005
Inn- og utmatningskurve ICS	4197009
Belteskylling	4197021
Timer for bassengskylling	4197024
Forvaskesone på kurvet mater	4197015
Forvaskesone på rett mater	4197018
Styring for forvaskens trykkstigningspumpe	4197027
Vanntilkobling fra tunnelmaskin for PRM 60/90	4196941

METOS ICS+/WD – TØRKESONE



Tørkesone WD-T60 med stativ (tilleggsutstyr). Stativ med hylle er også tilgjengelig. Stativ eller en annen form for støtte må brukes.

Forbedret tørkesoner med redusert energiforbruk

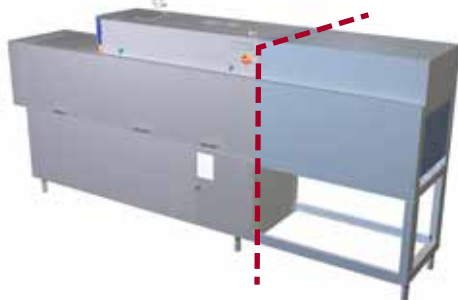
Maskinene kan utstyres med en WD-T60, WD-T60F, WD-T80 eller WD-T90 tørkesone. Kraftige vifter blåser varmluft over godset. Det lønner seg å installere en tørkesone når store mengder lite varmeabsorberende gods skal vaskes, som f.eks. ulike plastformål og brett. Luftfordelingsspjeldet til viften blåser varmluft jevnt over godset, dette kutter energiforbruket. Deler av den termiske energien gjenvinnes i varmegjenvinneren, det kalde innkommende vannet blir varmet opp. Termisk energi 3,3 kW for WD-T60, WD-T60F og WD-T80, 6,6 kW for T-120.

Tørkesone	Artikkel H-V	Artikkel V-H	kW	Installasjons lengde
WD-T60	4196816	4196817	3,3	603 mm
WD-T60F	4196814	4196815	3,3	603 mm
WD-T90 med stativ *	4196822	4196819	6,6	1200 mm
WD-T80 90/180° vinkel tørkesone	4196820	4196821	3,3	820 mm
Stativ med rishylle WD-T60	4246261			
Stativ med hylle WD-T60	4246262			
Rishylle WD-T90 for stativ	4196824			
Hylle WD-T90 for stativ	4196825			

*må bestilles sammen med maskinen



Frittstående tørkesone WD-T60F for montering på en mobil eller stasjonær tørkebane.



Dobbel tørkesone WD-T90, stativet er inkludert



Tørkesone WD-T80 for 90°/180° hjørneløsning

Automatisk forvask forbedrer vaskeresultatet og sparer vann.



- økonomisk, bruker gjenvunnet såpevann fra oppvaskmaskinen
- forbedrer kontakttiden
- godset er nesten rent for matrester etter effektiv forvask
- gir høyere kapasitet



Effektive doble filtere.



Vaskearmer er lette å ta ut for rengjøring.

Metos forvaskmaskin er et unikt valg når manuell forvask ikke er et alternativ, eller når vaskeeffekten (kontakttiden) må økes. Metos forvaskmaskin er tilpasset Nordiflex retur- og sorteringsenheter. Nordiflex-transportør fra sorteringssonen føres gjennom forspylemaskinen helt frem til tunnelmaskinen. Forenkler og effektiviserer arbeidet i oppvaskavdelingen.

Metos forvaskmaskin er økonomisk i drift fordi vannet som blir brukt er resirkulert. Enheten kan enten kobles til ferskvann, eller vannet kan hentes fra Metos ICS+ tunnelmaskin. I begge tilfeller er driftskostnadene ekstremt lave takket være resirkuleringsprinsippet i forvaskmaskinen. Ved å velge ICS+ maskinen som vannkilde, reduseres forbruket av ferskvann til den innledende fyllingen av forvaskmaskinen (30 liter).

Godset spyles i forvaskmaskinen med vann som er 40°C (lav konsentrasjon av vaskemiddel anbefales). Matrester spyles bort fra godset i forvaskmaskinen. Dette forbedrer hele vaskeresultatet og bidrar til å holde vannet i tankene rent.

I installasjoner hvor tunnelmaskinens lengde er begrenset (små oppvaskrom), kan forvaskmaskinen installeres i vinkel foran maskinen. På den måten utnyttes hver centimeter i oppvaskrommet, og samtidig bidrar det til et bedre vaskeresultat.

Forvaskmaskinen er lett å installere og alt vedlikehold kan utføres fra fronten. Maskinen leveres i to modeller: WD-PRM 90 for 90° vinkelinstallasjon eller WD-PRM 60 for rett installasjon.

METOS PRM FORVASKMASKIN

Metos PRM60 forvaskmaskin	Artikkel	Dimensjon mm
WD-PRM 60 rett L-R	4218042	600x670x1700
WD-PRM 60 rett R-L	4196679	600x670x1700

PRM inkluderer ikke transportbånd

EasyClean-PRM60 transportbåndelementer	Artikkel
Transportbånd element for PRM 60	4208120

Brukes sammen med maskindrevet EasyClean transportbåndenhet

Oppvask maskindrevet PRM60 transportbånd	Artikkel	Innstillingslengde
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 WD-E	4208122	1200 mm
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 ICS+	4208123	1200 mm
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 WD-E	4208124	900 mm
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 ICS+	4208125	900 mm
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 WD-E midt*	4208134	1200 mm
Maskindrevet rett seksjon til PRM60 ICS+ midt*	4208135	1200 mm

*PRM installeres i midten av transportbåndet



Metos PRM90 forvaskmaskin vinkel	Artikkel	Dimensjon mm
WD-PRM 90 vinkel L-R	4218040	950x950x1700
WD-PRM 90 vinkel R-L	4196677	950x950x1700

PRM inkluderer ikke transportbånd

EasyClean-PRM90 transportbånd elementer	Artikkel
Transportbånd element for PRM 90	4208130

Brukes sammen med maskindrevet EasyClean transportbåndenhet

Installasjonstegninger på side 537.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

Transportøren fra sorteringsenhet fører kurven gjennom forvaskmaskinen (WD-PRM 90 på bildet) og etterpå videre til tunnelmaskinen.



Teknisk informasjon

Tilkoblingseffekt 400V 0,8 kW 10A
Pumpe 0,75 kW
Flyt 600 liter/min.
Kaldtvannstilkobling R 1/2"
Varmtvannstilkobling R 1/2"
Vannkobling fra tunnelmaskinen (tilleggsutstyr) PP rør 50 mm
PP avløpsrør 50 mm
Tankvolum 30 liter

METOS FORVASKEBASSENG FOR TUNNELMASKINER



Forvaskbassenget 700-11-3. Bordmonterte forvaskdusjer kan koples til med adapter. Sprutskjerm kan kun brukes med veggmonterte forvaskdusjer. Bordmonterte forvaskdusjer leveres med adapter for oppvaskmaskintilkobling og med sprutskjerm.

Metos forvaskbasseng har solid utførelse i rustfritt stål med glideskinner for kurver. Silkurv og kuleventil er inkludert. Bassenget er 300 mm dypt. Justerbare ben. Tilslutningsplater er tilgjengelige i lengdene 100, 200, 300 mm og 500 mm. Bassengene leveres med sprutskjerner.

Risthulle under forvaskbassenget gir ekstra plass for lagring. Hyllene er enkle å ta ut for rengjøring. For å forlenge arbeidsområdet kan det monteres et arbeidsbord for kurver på en av sidene til forvaskbassenget (tilleggsutstyr).

Forvaskbasseng	Artikkel	Ytre dimensjon mm	Installasjonslengde
700-11-3	4552316	1100x590x880±25	1400 mm
700-6-3	4552320	600x590x880±25	900 mm
700D-6-3, 2 basseng	4552332	1200x590x880±25	1500 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm	For kummer
Risthulle	4552324	600x590	700-6-3, 700-6-5
Risthulle	4552326	1100x590	700-11-3, 700-11-5
Risthulle	4552328	1200x590	700D-6-3, 700D-6-5
Avlastningsplate	4552325	500x590	

METOS MOTORISERT SVING

Metos motorisert sving produsert i helt rustfri utførelse. Kurvene mates frem med kjede produsert i slitesterk plast. Svingene kan monteres både på maskinens utmatingside og/eller innmatingside - enten koblet direkte til maskinen eller til en rett seksjon plassert mellom maskinen og svingen. Begge modeller er utstyr med knapp for nødstop.

Sortimentet inkluderer både 90° og 180° svinger.

Metos motorisert sving	Artikkel	Dimensjon mm
WD-C 90° H-V	4208126	780x780x890±25
WD-C 90° V-H	4208128	780x780x890±25
WD-C 180° H-V	4208127	780x1320x890±25
WD-C 180° V-H	4208129	780x1320x890±25

Passer alle Metos tunnelmaskiner. 400V 3N~ 50Hz 0,12 kW



180° sving



90° sving



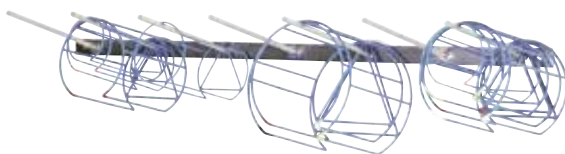
METOS TØRKEBANER



Rammene er lette å ta ut for rengjøring.



Avlastningshylle



Fast rullebane med to geiderseksjoner.

Metos tørkebane ansluttes til tunnelmaskinens utmatning eller motoriserte sving. Tørkebanene er av rustfritt stål. Rullene har full lengde, er av slitesterk plast og med kulelager. De er montert i rammer med 4 ruller i hver ramme. Rammene er lette å ta ut for rengjøring. Avløp i bunnen av rullebanen eller anslutning til svingens avløp. Hylle og geidere for lagring av tomme kurver på 500 x 500 mm. Endestoppbryter og kabel medfølger. Justerbar høyde.

Svingbar tørkebane har fire 125 mm hjul, hvorav to med brems. Svingbar modell anbefales dersom tørkebanen tilsluttes en 180° sving.

Svingbar tørkebane for 180° sving

	Artikkel	Dimensjon mm	Geiderseksjoner
460-3	4552140	1585x630x875±25	2
460-4	4552142	2110x630x875±25	3

Stasjonær tørkebane for 90° sving

465-3	4552150	1585x630x875±25	2
465-4	4552152	2110x630x875±25	3

Stasjonær tørkebane med tilslutning til ICS+ maskiner

465-3D-WD	4552149	1585x630x875±25	2
465-4D-WD	4552151	2110x630x875±25	3

Tilleggsutstyr

Avlastningshylle	4552100	500x300	
------------------	---------	---------	--

Smalere tørkebane for T60F tørkesone

	Artikkel	Dimensjon mm	Geiderseksjoner
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

TALLERKEN-KASSETTHOLDER

Veggmontert holder	Artikkel	Dimensjon mm
502-2	4552168	1120
502-3	4552170	1660
502-4	4552172	2200

Holder montert på tørkebane	Artikkel	Dimensjon mm
502T-1	4552173	960
502T-2	4552174	1120
502T-3	4552176	1485
502T-4	4552178	2010
502T-5	4552180	2535
502T-6	4552182	3060





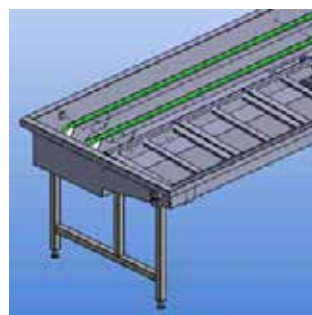
METOS ENHET FOR RETUR OG SORTERING AV OPPVASKGODS



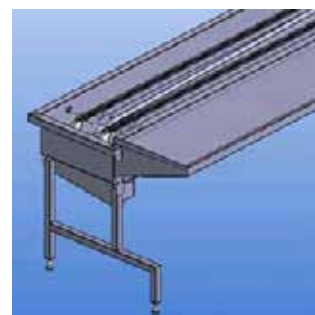
Metos Easy Clean Plus returenhet. Plus funksjonen er valgt som et alternativ til ønsket Metos Easy Clean enhet.

Lett rengjøring og ergonomi er de viktigste kvalitetene når du skal velge returenhet. Dette var de viktigste konseptene da vi utviklet Metos WD Easy Clean. Takket være en stillestående, rund brettransport, avtakbare kurver og en stor sil er det lett å bruke og rengjøre enheten. Det er også flere reguleringsalternativer for hyllene slik at det blir enda lettere å bruke enheten. Bruk tilbehøret til å bygge en enhet til ethvert behov.

Metos EasyClean PLUS modeller har et basseng på kundesiden og kurver er plassert på risthyller. Hyllene er avtakbare og kan vaskes i maskinen. Skyllefunksjonen holder bassenget under kurvene rent.



Metos Easy Clean PLUS returenhet



Metos Easy Clean returenhet

METOS WD RETURENHET TIL REN OPPVASK

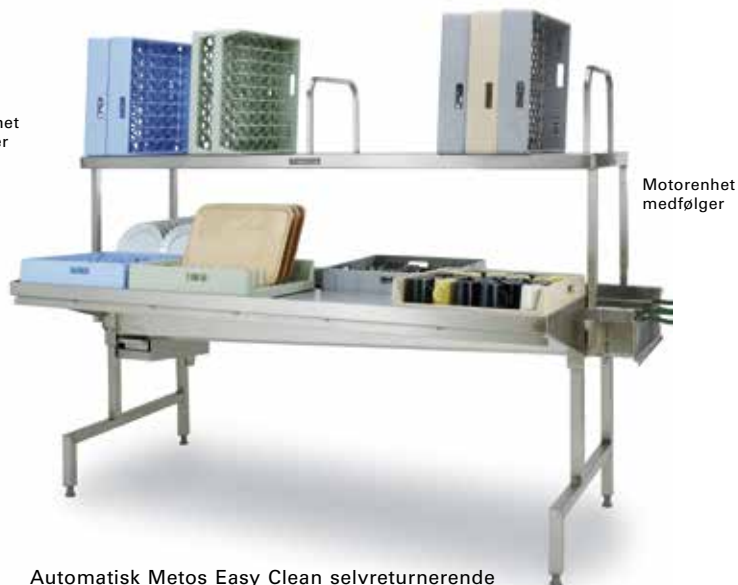
RETURENHET TIL RESTAURANTER



Motorenhet medfølger

Automatisk Metos Easy Clean returenhet til restauranter. Medfølger: manuelt aktivert vaskebasseng, avtakbar innmatingsbenk, sil, rett og skråstilt kurvhylle og motorenhet. Tilleggsutstyr PLUS-funksjonen. Andre tilleggsutstyr på s. 415.

SELVRETURNERENDE ENHETER



Motorenhet medfølger

Automatisk Metos Easy Clean selvreturerende enhet. Medfølger: manuelt aktivert vaskebasseng, avtakbar innmatingsbenk, sil, rett kurvhylle og motorenhet. Tilleggsutstyr PLUS-funksjonen. Andre tilleggsutstyr på s. 415.



Avtakbart stativ, tilleggsutstyr.



Avstanden mellom den skråstilte hyllen og kurvhyllen kan justeres, likeså hvor skrå den skråstilte hyllen skal være.



Bassenget har en åpen konstruksjon som gjør at det er lett å rengjøre. Transportørbandet kan tas av hvis nødvendig.



Det doble transportbåndene er nesten lydløst, og lett å rengjøre.

Metos Easy Clean	Selvreturerende enheter		Returenhet til restauranter		Dimensjon mm	El. tilkobling
	H-V	V-H	H-V	V-H		
Metos Easy Clean 4A	4246230	4246233	4246242	4246245	2650 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 5A	4246231	4246234	4246243	4246246	3150 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 6A	4246232	4246235	4246244	4246247	3650 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 4A 90°	4246236	4246239	4246248	4246251	3100 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 5A 90°	4246237	4246240	4246249	4246252	3600 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean 6A 90°	4246238	4246241	4246250	4246253	4100 x 1105 x 870/1685	400V 3N~ 50Hz 60W 10A
Metos Easy Clean PLUS	4552039	4552039	4552039	4552039	Tilleggsutstyr for Easy Clean enheter	

MANUELL ENHET FOR RETUR OG SORTERING

Manuell returenhet med fritt roterende ruller. Medfølger: manuelt aktivert bassengspyling, avtakbare kurvrister, et stort filter og en rett kurvhyll.

Tilleggsutstyr på side 415.



For Metos ICS+	Artikkel H-V	Artikkel V-H	Dimensjon mm
Metos 4 retur enhet	4197984	4197981	2150x1130x850/1600
Metos 5 retur enhet	4197985	4197982	2650x1130x850/1600
Metos 6 retur enhet	4197986	4197983	3150x1130x850/1600
Metos 4 90° retur enhet	4197990	4197987	2150x1130x850/1600
Metos 5 90° retur enhet	4197991	4197988	2650x1130x850/1600
Metos 6 90° retur enhet	4197992	4197989	3150x1130x850/1600



TILLEGGSUTSTYR

Tilleggsutstyr	Artikkel	Selvbetjent returenhet	Restaurant returenhet	Manuell returenhet
Vaskepistol	4197996	●	●	●
Vaskepistol med slangespole	4551900	●	●	●
Termostat blandebatteri	4552034	●	●	●
Blandebatteri	4552036	●	●	●
Vannspylerenhet	4552035	●	●	●
Forvaskone ekstern	4197993	●	●	
Trykksøkningspumpe	4218417	●	●	
Vernebryter til forspyleenhet på rett del	4197018	●	●	
Timer til forvaskbasseng	4197024	●	●	●
Timer for kedjespyling	4197021	●	●	●
Vernebryter til trykkstigningspumpe	4197027	●	●	
Vernebryter og overbelastningsbryter til innmatingstransport	4196932	●	●	
Bretthylle (avtakbar)	4197999	●	●	
Brettinnmatingsbord	4552038	●	●	
Magnetventil for bassengspyling	4218421	●	●	●
Magnetventil for kedjespyling	4552050	●	●	●
Skråstilt hylle til 4 stativ	4218403	●	●	●
Skråstilt hylle til 5 stativ	4218405	●	●	●
Skråstilt hylle til 6 stativ	4218409	●	●	●
Integrering med PRM 60	4208120	●	●	
Integrering med PRM 90	4208130	●	●	



En stor sil separerer effektivt partikler fra avløpsvannet og hindrer at avløpet blokkeres. Dobbel sil (artikkel 4552046), hvor hullene i den øverste silen er større, er tilleggsutstyr (kun hygienisk kjedemodell).



Med et brettinnmatingsbord (artikkel 4552038) er det mulig å lage en snarvei for gods som ikke trenger forvasking, f.eks. serveringsbrett. Brettinnmatingsbordet foldes ned når det ikke er i bruk.



Bløtleggingskar for bestikk (artikkel 4552030) er tilleggsutstyr som forbedrer vaskeresultatet for bestikket. Bløtlegging av bestikket er spesielt viktig hvis oppsamlingsperioden før vask er lang. Med løftehåndtaket løftes kurven med bestikk lett ut av karet (kun hygienisk kjedemodell).

Også tappekran med blandebatteri (art. 4552032) for bløtekaret kan leveres.



Vaskepistol med slangespole er et praktisk tilleggsutstyr (artikkel 4551900) for rengjøring av anlegget. Slangen spoles inn på trinsen når den ikke er i bruk. Slangen er 8 meter.

Den termostatiske blanderen på bildet er tilleggsutstyr (artikkel 4552034). Vanlig blandebatteri (artikkel 4552036) er også tilgjengelig.



Bretthylle (artikkel 4197999) er tilgjengelig som tilleggsutstyr for restaurant returenheten. Når servitøren kommer med gods kan hun/han plassere brettet på bretthyllen for å lette sorteringen av godset. Bretthyllen er avtakbar og er derfor en fleksibel hjelp i trange oppvaskrom hvor bretthyllen kunne tatt for mye plass. En enhet kan ha en eller flere bretthyller avhengig av behov og enhetens størrelse.

METOS AUTOMATISK HI-LO SORTERINGSENHET MED INTEGRERT BRETTRETUR



Metos HI-LO automatisk returenhet kan utstyres med Metos Easy Clean -enheten. Hygienisk kjedemodell er avbildet.

Metos automatisk 'HI-LO' sorteringsenhet med integrert brettretur er en ergonomisk og effektiv løsning for sortering av oppvaskgods.

Brettretursystemet anbefales i personalkantiner hvor gjestene ikke skal sortere oppvaskgodset selv.

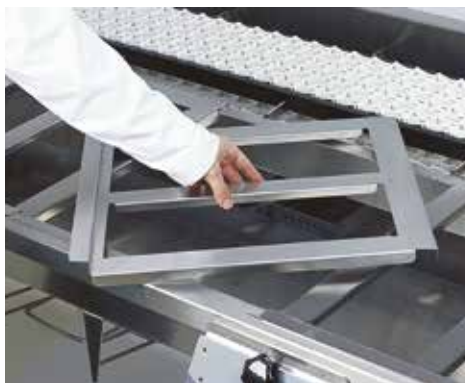
I brettretursystemer leverer kunden brettet med oppvask på et bretttransportbånd i spisesalen. Transportbåndet transporterer brettet automatisk til oppvaskrommet. Personalet der, som betjener HI-LO-enheten, plukker av søppel, skraper bort matrester og sorterer oppvaskgodset i kurver. Brettet skal videre med transportbåndet og blir eventuelt stablet i en brettdispenser, som samler opp skitne brett. Brettene kan da vaskes når det passer, f.eks. etter den øvrige oppvasken. Automatisk HI-LO-enhet har et kurvtransportbånd. Når kurven blir full, skyves den inn på transportbåndet og mates inn i oppvaskmaskinen.

Å arbeide med HI-LO system er ergonomisk riktig. Høyden på transportbåndet blir optimalt justert på fabrikken, høyden minimeres, tilpasset serviset som brukes. Riktig utformet enhet forebygger unødvendige bevegelser og ubehagelige arbeidsstillinger. Uergonomisk rotasjon av ryggen er utelukket når man arbeider med HI-LO systemet. Personalet har frihet til sidebevegelser. Avhengig av kapasiteten kan en eller flere personer betjene HI-LO enheten.

Automatisering og brukervennlighet reduserer behovet for personale i forhold til tradisjonell returnering, sortering og manuell mating av oppvaskgods.

HI-LO systemer er alltid dimensjonert og skreddersydd etter kundens behov. Bredt sortiment av tilleggsutstyr garanterer optimale løsninger i hvert eneste oppvaskrom. Spør salgsrepresentanten fra Metos etter mer informasjon.

METOS RETUR- OG SORTERINGENHETER FOR OPPVASK



De avtakbare kurvristene kan vaskes i oppvaskmaskinen.



Når man løfter opp de avtakbare kurvristene blir bassenget helt åpent og rengjøring kan lett utføres. Takket være den gode skråningen samles alle matrester lett i enhetens bunn.



For å garantere god hygiene har Metos-enhetene spylefunksjon i bassenget som standard. Funksjonen kan enten brukes med manuell (standard) eller timerkontrollert styring (tilleggsutstyr 4218421 + 4197024). Matrester fra oppvaskgodset blir skylt mot bassengbunnen og silskuffene. Hygiene og forebygging av ubehagelig lukt er under kontroll med Metos retur- sorteringsenheter.



Takket være den åpne kjedekonstruksjonen er det mulig å rengjøre uten å børste eller å løfte transportbeltet. Støttene til transportbeltet blokkerer ikke adgangen til bassenget. Bassengbunnen skrår mot silene.



For ytterligere å garantere god kjedehygiene leveres Metos-enhetene med kjedespyling som standard. Funksjonen kan brukes enten med manuell (standard) eller timerkontrollert styring (tilleggsutstyr 4552050 + 4197021). Kjederengjøringen er enkel fordi skitt forblir løs pga. spylingen.

Sorteringsenhet med integrert brettreturneringsenhet. HI-LO-systemene er alltid dimensjonert og skreddersydd etter kundens behov. Avbildet tilleggsutstyr: spylepistol, slangespole og armatur, bløtebasseng med armatur til bestikk, dobbel sil og brettshylle.



Metos bretttransport er stille og driftssikker. Takket være en åpen konstruksjon er den meget lett å holde ren. Levetiden forlenges og behovet for service minimeres med den runde, metallforsterkede bretttransporten i polycord.



En sensor i transportbåndets ende sikrer at brettene er tomme før de stables. Unødvendig knusing unngås.

WD-B GREEN

robust båndmaskin møter de høyeste, nordiske kvalitetsstandardene

Usedvanlig god ytelse

- Utvidede vaskesoner, kraftige pumper, bredt justeringsområde for kontakttid, tredobbel skylling på slutten og effektiv tørking sikrer det beste resultatet

Brukervennlig

- Det er tatt spesielt hensyn til ergonomi og arbeidsmiljø

Lave driftskostnader og redusert miljøpåvirkning

- Lavt vannforbruk reduserer energiforbruket

Overvåking og rapportering av funksjoner

- Innebygget HACCP, WEB Tool-diagnostisering og informasjonssystem

Høy kvalitet, servicevennlig

- Strukturer i rustfritt stål, komponenter i høy kvalitet, enkel tilgang til servicepunkter



WEBTool

Se side 374

Hele strukturen er laget for å være pålitelig og brukervennlig uten ekstra komponenter som kan bli ødelagte. Takket være dette er vaskeresultatet enestående og uten daglig vedlikehold.

Enkel innmatings-
rengjøring

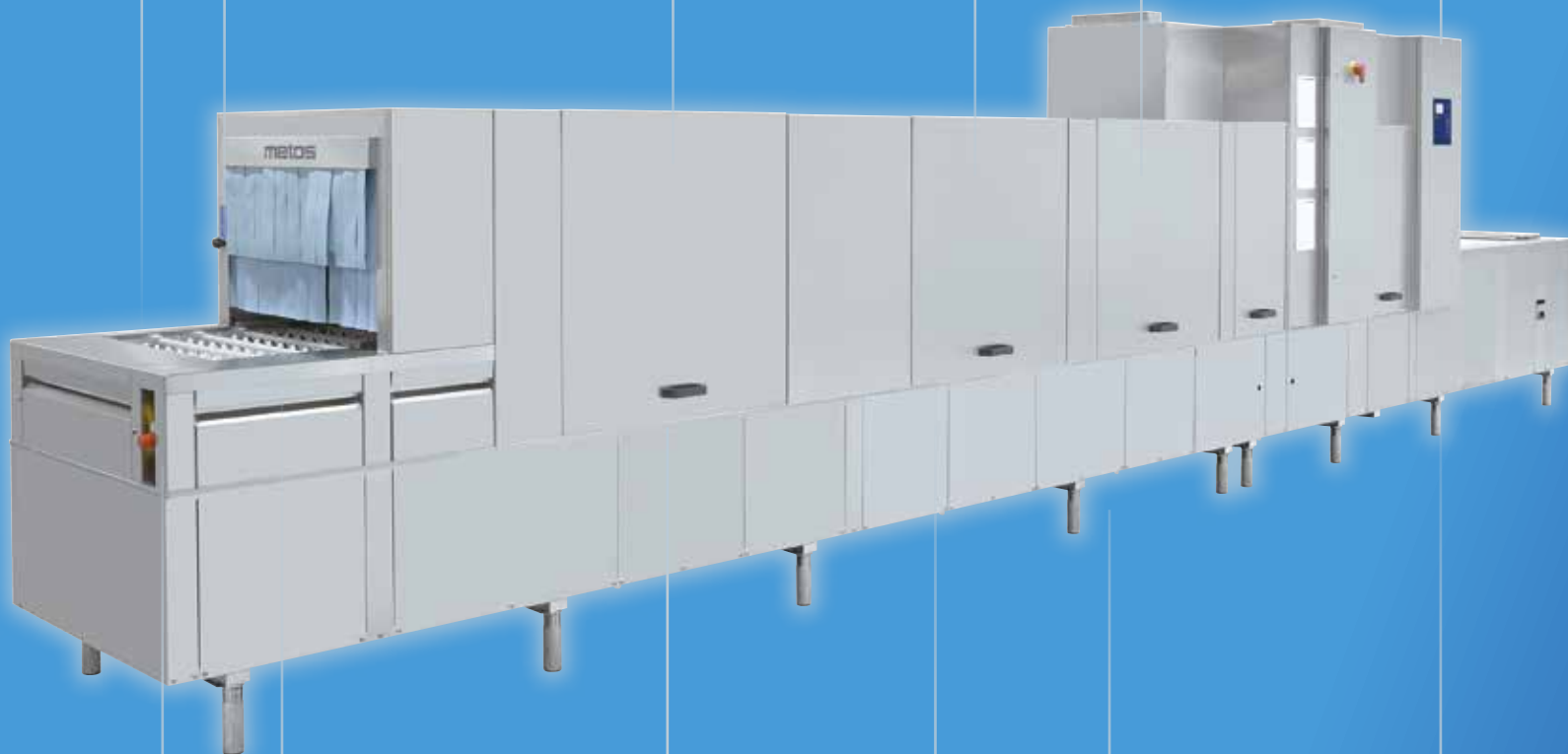
Vasketrykkon-
troll (valgfritt)

Ytelse i
toppklassen

Enestående
resultat etter
siste skylling

Effektiv varme-
gjenvinning

Pålitelighet



Ergonomisk
på- og
avlasting av
vaskegoods

Holdbart,
ergonomisk
fingertransport-
bånd

Innvendige
deler er enkle
å rengjøre

Dørrengjøring
under
vaskesyklusen

Enkel
selvovervåkning
og WEB Tool

Klare, enkle
brytere og
betjeningspanel

1. Enkelt å rengjøre innmatingen

Matrester og avfall som samles i pålastingsområdet faller rett ned i siler som enkelt kan tømmes fra siden eller enden (opsjon). Takket være smart design, krever ikke maskinen ekstra skylling under bruk, og fingertransportbåndet rengjøres mens det passerer gjennom vaskemaskinen. Dette bidrar til å redusere vannforbruket.



- dype tanker
- ingen skum i rør
- nivåør



2. Svært gode resultater og pålitelig

Maskinen er utstyrt med en tank med et automatisk vannnivåsystem som fungerer uten overføringspumper. Standardsoner er 1000 mm lange, noe som minimerer transport av vann mellom tankene og til den siste skyllingen. Enda lengre soner er tilgjengelige som er alternativ for å vaske store eller lange gjenstander.

Tankene er dype og har avløp som ligger langt unna vannoverflaten og skum som genereres. Dette bidrar til utmerkede vaskeresultater ved å forhindre skummet fra å komme inn i pumper og rør. I tillegg, på grunn av tankenes dybde, reduseres mengden vann i tanken med opptil 67 liter før vanninntaksfunksjonen aktiveres. På grunn av denne gode marginen har vannet som transporteres mellom tankene tid til å strømmes tilbake gjennom nivåøret uten ekstra påfylling. Dette reduserer behovet for påfylling betydelig, som i sin tur har en positiv innvirkning på forbruk av vann, såpe og energi. Merk! Disse påfyllingene vises vanligvis ikke i bruks- og levetidskostnadsberegningene.

Vasketanken siler ut aborterte partikler effektivt. Takket være kombinasjonen av store vanntanker og silene, vil vannet i tankene holde seg rent lenger, slik at maskinen kan kjøre på et optimalt nivå. Dette minimerer/fjerner behovet for å bytte vann under daglig drift.



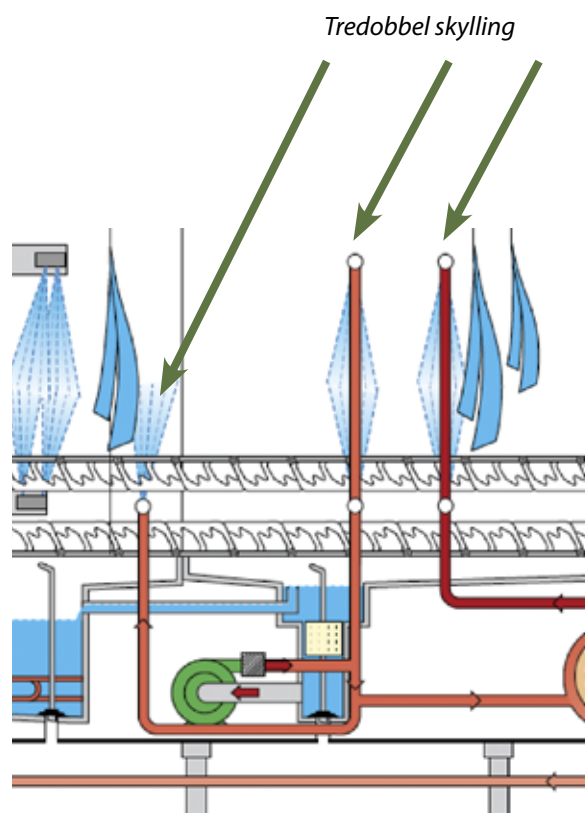
4. Strålende sluttresultat med tredobbel skylling

Optimalisert skylling er en integrert del av en kraftig vaskeprestasjon. I Metos WD-B Green sikres dette med den unike Clean Rinse-funksjonen før en dobbel sluttskylning. Denne nye tilleggsskyllingen beskytter gjenstander i den siste skyllingen fra vaskevannssprut, i tillegg optimaliseres skylleresultatet og vannforbruket reduseres.



3. Kontrollert vasketrykk (opsjon)

Vasketrykkspaken (opsjon) er praktisk plassert ved fyllerområdet på forsiden av maskinen, noe som gjør det mulig for brukeren å endre trykket fra normal vask til grovvask. Spakens stilling indikerer tydelig trykket som brukes.



5. Dørrensing under vaskesyklusen (opsjon)

Mens maskinen kjører går separate dørvaskere som rengjør inn-siden av døren og veggene gjennom hele syklusen eller etter at selvvaskingsprogrammet (opsjon) er aktivert. Effektive strømmer holder dørene rene og reduserer behovet for manuell rengjøring. Hvis ønskelig kan varmegjenvinningen inkluderes i selvrensingsprogrammet.



6. Innvendige deler er enkle å rengjøre

Innvendige vaskedyser i sonene sørger for rene overflater. Hygiene er sikret gjennom hele syklusen, og det er ikke behov for tidkrevende, mekanisk rengjøring mellom hver vask. Antall deler som må fjernes er minimale. Vaskearmene, kassett-type - uten ender og som ikke tetter seg får prosessen til å gå raskere. Gardiner som deler sonene er enkle å fjerne. Tiden som brukes på renhold har vært betydelig redusert (opptil 65 %).

Fjern gardinene og vask dem på båndet før maskinen slås av. Slå av strømmen, åpne dørene og avløpsventilen. Fjern kassetvaskearmene, vask hvis nødvendig og la de tørke. Armene har ingen endestykker, noe som gjør de raske å rengjøre. Trekk ut tanksilene, skyll hvis nødvendig, og la dem tørke. Fjern bunnpluggene og la de tørke. Fjern matesiler, skyll og la de tørke. La maskinen tørke med åpne dører.

Maskinens daglige, enkle rengjøringsmetoder og de få delene som må fjernes er beskrevet i den språkuavhengige hurtigreferanseveiledning. Deler som kan fjernes har ingen plastkomponenter eller fargekoder, men de er laget av solid rustfritt stål. Fargekoding og andre indikatorer er ikke nødvendig fordi det bare er noen få deler som fjernes, og det er praktisk talt umulig å sette de tilbake på feil måte. Rengjøringen tar omtrent 15 minutter.



7. Svært god varmegjenvinning

Maskinen er utstyrt med et dobbelt varmegjenvinnings-system som er designet spesielt for nordiske forhold, der temperaturen på kaldt og varmt vann kan synke til 5 °C om vinteren. Den normale varmegjenvinningen med én fase er tilstrekkelig under sentraleuropeiske forhold, der inntakstemperaturen på vann gjerne ligger rundt 12 °C. Det doble systemet gjenvinner varme fra damp og utslippsvann. Uten den andre fasen bruker oppvaskmaskinen mer energi og mer vann.



*Hygienisk plassering i den rene enden av maskinen
Det eneste doble varmegjenvinningsystemet på markedet*



8. Tydelige og brukervennlige brytere og betjeningspanel

Kontaktid for vasken kan justeres kontinuerlig mellom 50 og 250 sekunder. I Metos WD-B Green-vaskemaskiner velges programmet med et unikt, brukervennlig kontrollhjul som alltid er i synsfeltet. I stedet for den tradisjonelle 1-, 2- og 3-symboliseringen for ulike vaskesykluser, brukes hjulet til å velge ønsket kontaktid for vasken, som vises på teksten i panelskjermen. Kontaktiden illustrerer effektiviteten av syklusen bedre enn numrene uten noen klar kobling til vaskens ytelse.

For optimalt resultat er det viktig å bruke en syklus som er mest mulig egnet for den aktuelle oppvasken.

Maskinen er utstyrt med et testpanel og en informasjonsskjerm som viser trinnene i prosessen og instruerer brukeren ved feil. Gjennom betjeningspanelet kan brukeren også få tilgang til maskinens diagnostikk for driftstimer og annen viktig informasjon.



Bredere modell er tilgjengelig på forespørsel.



Solid fingertransportbånd

Garanti 10 år

9. Holdbart og ergonomisk fingertransportbånd

Den solide vaskemaskinen er utstyrt med Metos' solide fingertransportbånd, som dekkes av 10 års garantitid mot fabrikkasjonsfeil ved normalt bruk. På grunn av den innfelte fingerstrukturen er båndet solid og brukervennlig.

NB! Andre bånd tilgjengelige for annen bruk.

NB! Standardbåndet er det bredeste på markedet: total bredde 677 mm, innvendig bredde 614 mm.

METOS WD-B BÅNDMASKINER

10. Ergonomisk på- og avlastning

De brede kantene i på- og avlastingsonen fungerer som avlastningsplass hvor man stable skittent eller rent gods før det flyttes videre til lager. Sidene på maskinene flukter med båndet noe som gjør det enklere å skyve tunge kurver av og på båndet.



Lossebord for kurvbåndet er et alternativ



11. WEB Tool for enkel selvovervåkning

WEB Tool har en omfattende feildiagnosefunksjon som muliggjør oppdagelse av feil eller svikt. WEB Tool inneholder også maskinens interne hendelseslogg. Hendelsene føres i en e-journal, som registrerer alle alarmer og operasjoner. Takket være hendelsesloggen, går det betydelig raskere med feilsøking og reparasjoner.

WEBTool

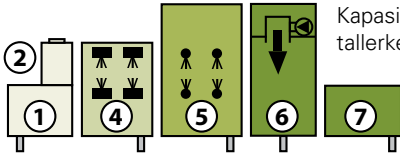
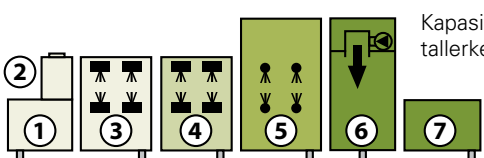
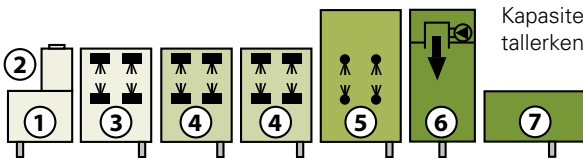
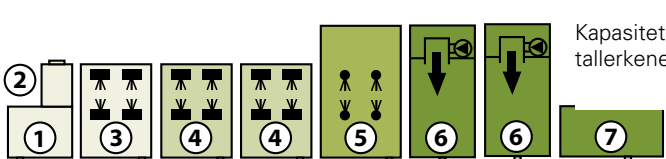
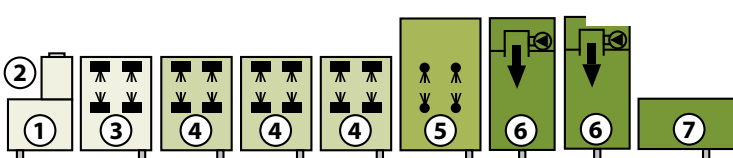
Se side 374

12. Kraftig tørking

Metos WD-B Green tørker med høytrykksvifter, ikke varme. Resultatet er lavere strømforbruk og bedre tørking. Luften resirkuleres delvis i tørkesonen, som resulterer i lavere strømforbruk og reduserte luftstrømmer til avlastingssonen.



Maskinlengder

	Sone	Sone lengde i mm
WD-B 500  <p>Kapasitet 2016 tallerkener/time</p>	1 Innmating	1125
	2 Damphette med utblåsingsrør 400x100, L=300 mm	-
	4 Kjemisk vask	1000
	5 Dobbel sluttskylling	1125
	6 Tørkesone	875
	7 Avlastingssone	1125
	Total lengde	5250 mm
WD-B 600  <p>Kapasitet 2535 tallerkener/time</p>	1 Innmating	900
	2 Damphette med utblåsingsrør 400x100, L=300 mm	-
	3 Forvask	1000
	4 Kjemisk vask	1000
	5 Dobbel sluttskylling	1125
	6 Tørkesone	875
	7 Avlastingssone	1125
	Total lengde	6025 mm
WD-B 700  <p>Kapasitet 3504 tallerkener/time</p>	1 Innmating	900
	2 Damphette med utblåsingsrør 400x100, L=300 mm	-
	3 Forvask	1000
	4 Kjemisk vask	2000
	5 Dobbel sluttskylling	1125
	6 Tørkesone	875
	7 Avlastingssone	1500
	Total lengde	7400 mm
WD-B 800  <p>Kapasitet 3504 tallerkener/time</p>	1 Innmating	900
	2 Damphette med utblåsingsrør 400x100, L=300 mm	-
	3 Forvask	1000
	4 Kjemisk vask	2000
	5 Dobbel sluttskylling	1125
	6 Tørkesone	1500
	7 Avlastingssone	1500
	Total lengde	8025 mm
WD-B 900  <p>Kapasitet 4464 plates/h</p>	1 Innmating	900
	2 Damphette med utblåsingsrør 400x100, L=300 mm	-
	3 Forvask	1000
	4 Kjemisk vask	3000
	5 Dobbel sluttskylling	1125
	6 Tørkesone	1500
	7 Avlastingssone	1500
	Total lengde	9025 mm

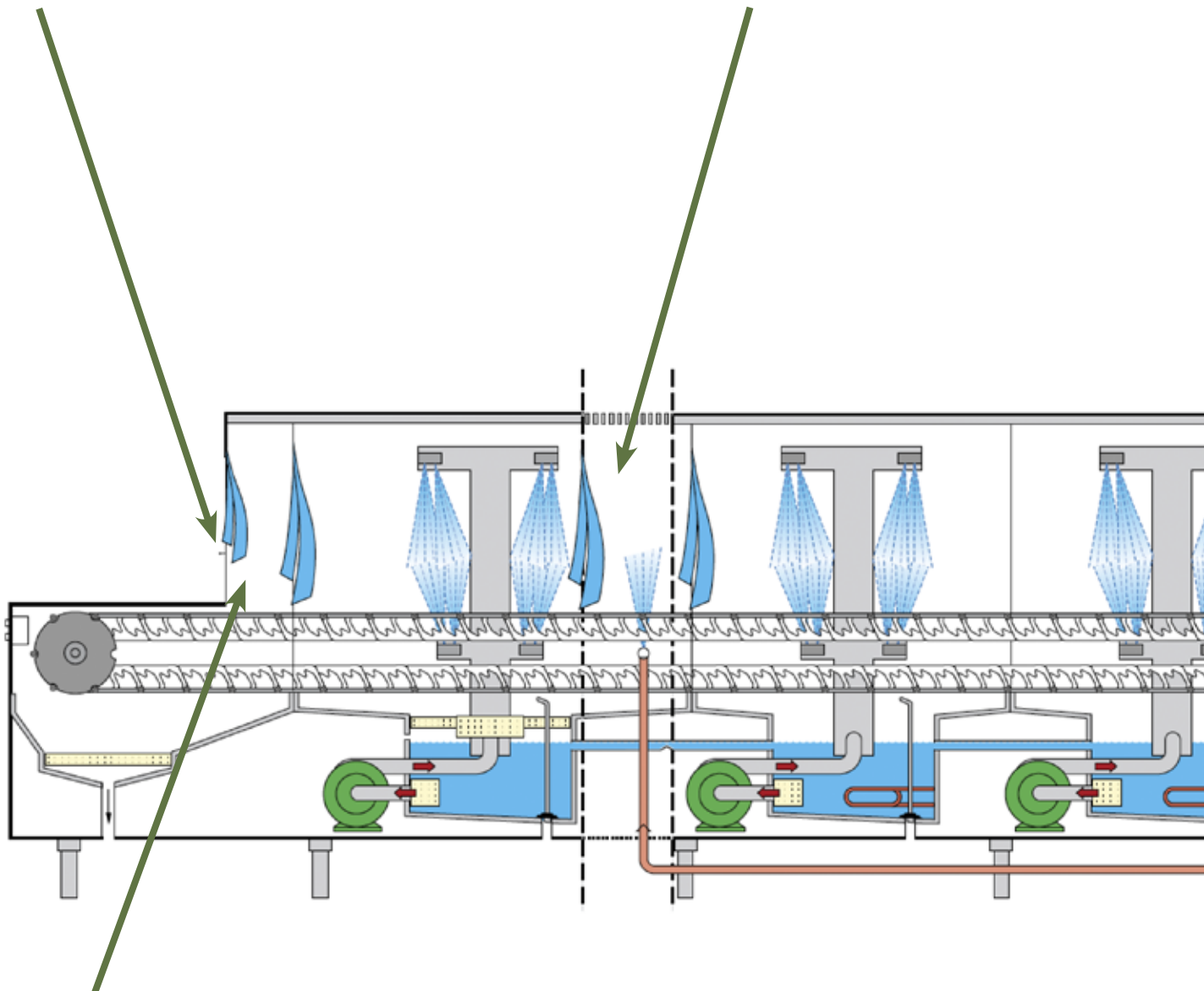
Konstruksjon

Dobbelt vasketrykk (alternativ)

Et håndtak øker vasketrykket i den nedre vaskearmen. Dette vil si at oppvasken gjennomgår en kraftigere, mekanisk prosess og at maskinen kan brukes til å vaske gods som er veldig skitne.

Mellomskylling (alternativ)

Maskinen kan tilpasses slik at den får til mellomskylling etter forvasksonen. Her skylles oppvasken etter forvasken. Skyllingen hindrer at løse matrester kommer over i den kjemiske vaskesonen. Resultatet er renere oppvask, lavere forbruk av vaskemiddel og lengre vaskeperioder uten å måtte skifte vann. Mellomskyllingen bruker vann fra siste skylletank om igjen, så snart det er blitt kjørt gjennom varmeveksleren. Den bruker også rent vann som er varmet opp i kondenseringsbatteriet.



Automatisk drift

Ved automatisk drift aktiveres fotocellen av innkommende gods som mates inn, og maskinen starter. Den siste skyllingen starter så snart oppvasken når siste skyllesone. Hvis det ikke er satt flere gjenstander i maskinen, stopper den automatisk. Maskinen starter opp igjen så snart fotocellen aktiveres.

Utvidet kjemisk vaskesone (alternativ)

Den første kjemiske vaskesonen kan utvides mot forvasksonen med 250 eller 500 mm. En utvidet sone kan brukes ved vasking av for eksempel lange gjenstander for å redusere sprut mellom tankene. Med utvidelsen blir oppvasken samtidig vasket lenger i den kjemiske vasken, og dette øker maskinens kapasitet.

METOS WD-B BÅNDMASKINER

Tredobbel sluttskylling, 2. og 3. skylling

Den siste skyllingen bruker omtrent 160–240 liter rent vann og 1700 liter resirkulert (brukt) vann i timen. Tanken for resirkulert vann holder også resirkulert vann varmt og sikrer bedre hygiene. Omtrent 300 liter dreneres fra resirkuleringssystemet i timen. Dette vannet kjøles ned til omtrent 40 °C i varmeveksleren, og brukes på nytt i forvasken, mellomskyllingen eller forspylingen. På grunn av temperaturen krever ikke forvasketanken kjøling. Deler av skyllevannet transporteres til vasketanken gjennom Clean Rinse-funksjonen.

Varmegjenvinningsystem

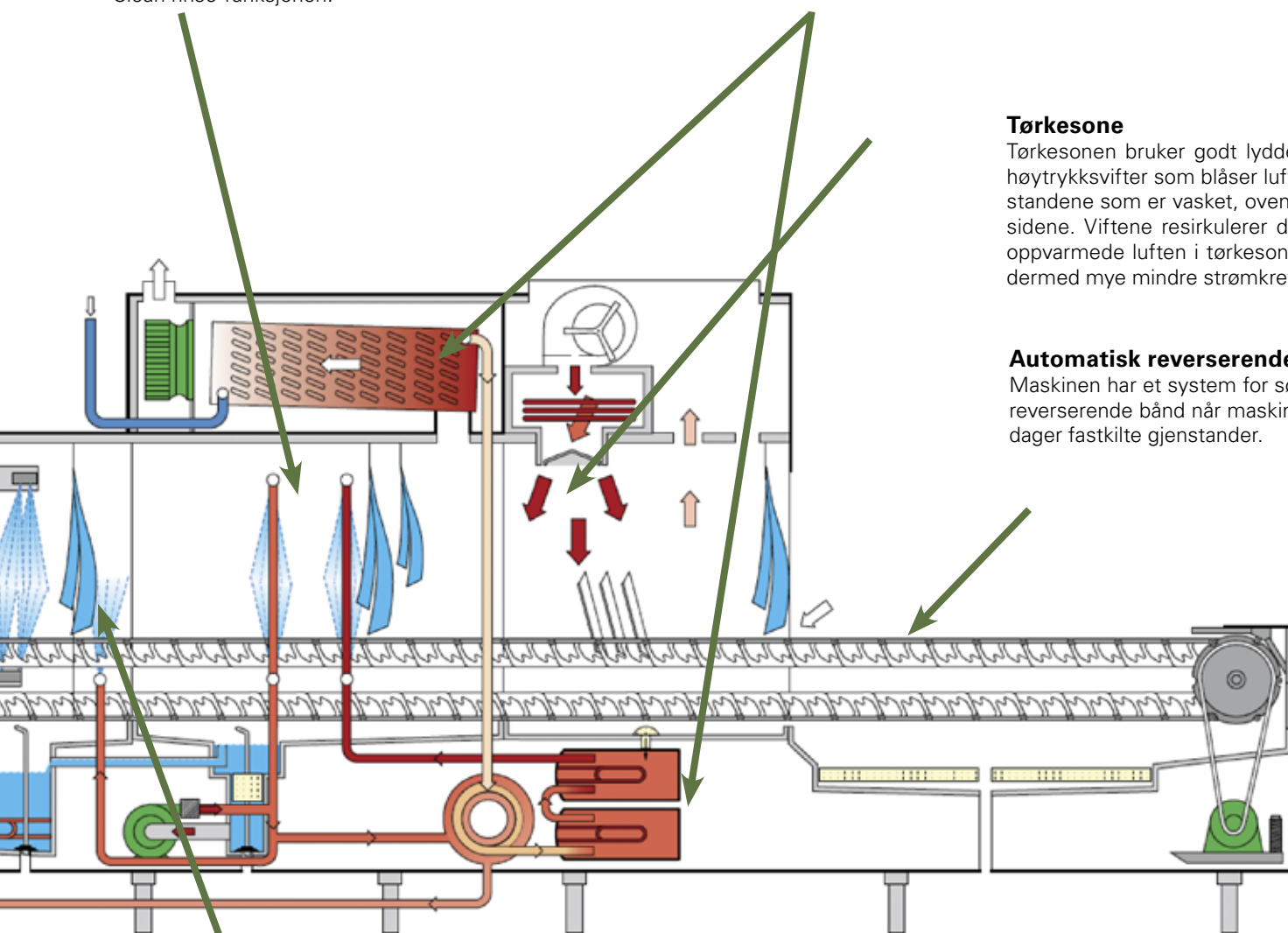
Varm, fuktig luft inni maskinen suges gjennom kondenserbatteriet, hvor den avkjøles av innkommende kaldt vann. Det kalde vannet føres gjennom kondenserbatteriet, hvor det forvarmes til omtrent 40 °C. Vannet føres så til varmeveksleren, hvor temperaturen øker til omtrent 50 °C. Maskinen bruker kun kaldt vann ved normal drift.

Tørkesone

Tørkesonen bruker godt lydpendende høytrykksvifter som blåser luft på gjenstandene som er vasket, ovenfra og fra sidene. Viftene resirkulerer delvis den oppvarmede luften i tørkesonen, og er dermed mye mindre strømkrevende.

Automatisk reverserende bånd

Maskinen har et system for sørger for reverserende bånd når maskinen oppdager fastkilte gjenstander.



Clean-Rinse – Første skylling av den tredoble sluttskyllingen

Med «Clean-Rinse»-funksjonen forbedres sluttskyllingen. Gjenstandene og båndet passerer et ekstra skylleområde før de går inn i sluttskyllesonen. På denne måten blir vannet i sluttskyllesonene renere og ferskvannsforbruket blir ytterligere redusert.

Sikkerhet

Hvis en dør åpnes når maskinen er i bruk, stopper maskinen. Den må startes på nytt så snart døren er lukket. Endebryteren stopper transportbåndet hvis det er noe igjen på det. Maskinen starter automatisk så snart dette er fjernet. Overbelastningsbryteren stopper transportbåndets motor hvis noe har satt seg fast i båndet. Når dette er fjernet, kan maskinen startes på nytt.

Stort utvalg av bånd gir fleksibilitet



WD-B Green kan leveres med mange typer bånd tilpasset ulike behov. WD-B Green har solide bånd-fingre og aksler, samt koplinger av rustfritt stål. Dette gir båndet lang levetid. Utformingen sørger for stabil gjennomkjøring i maskinen. Muligheten til å plassere godset i korrekt vinkel i forhold til vannspruten gir perfekt vaske resultat.



Standardbånd med bakoverlente fingre designet for flate eller dype tallerkner, kaffekopper og brett. Kan også brukes til kurver.



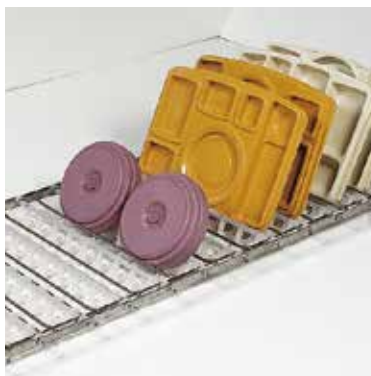
Utformingen på standardbåndet sørger for at både vanlige og dype tallerkener får et optimalt vaskeresultat.



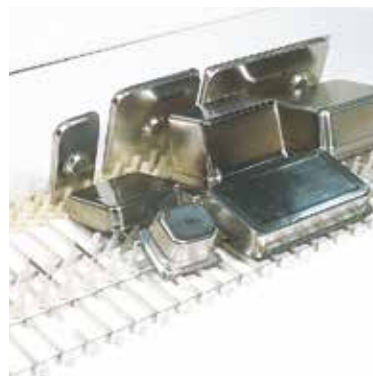
Standardbåndet fungerer også perfekt for brett, kaffekopper mm.



Flate bånd for kantiner, kjeler og plastikk beholdere.



Spesialbånd til vask av isolerte brett, eksempelvis Temperite.



Spesialbånd tilpasset vask av kantiner av ulike størrelse og dybde.

Standard alternativer

Grytevasker

En egen hendel til justering av vanntrykket i de nedre vaskemene. Dette gjør at man med et enkelt håndgrep gir godset en kraftig underspyling, eksempelvis gryter.

Kraftigere vaskepumper

For vask av svært skittent gods kan vi tilby maskiner med pumper på hele 3,0 kW.

Dampoppvarming

Vi kan levere maskiner som er dampoppvarmet i to ulike versjoner. Normalt damptrykk 150 – 250 kPa. Vasketanker, sluttskylling og tørkesoner er dampoppvarmet.

Lavtrykksdamp 50-140 kPa

Vasketanker og sluttskylling er dampoppvarmet. Tørkesoner elektrisk drevet.

Spenningsvarianter

Vi kan levere maskiner i mange ulike spenningsvarianter, 400 og 230 Volt 3 fas som standard, i tillegg ulike andre varianter, spør oss om pris.

Lastesone

Lastesonen må i enkelte tilfeller tilpasses lokale forhold, finnes i 900, 1125, 1500, 2025, 2625 og 3000 mm lengde.

Utvidet kjemisk vaskesone

En utvidet vaskesone brukes eksempelvis for vask av kantiner og kasser for å redusere overflyt av vann mellom tankene. Utvidelsen gir lengre kontakttid mellom gods og kjemisk vann noe som øker maskinens kapasitet. Den første kjemiske vaskesonen kan utvides med 250 eller 500 mm i retningen mot forvaskesonen.

Mellomskylling

Mellomskyllingen er plassert etter forvaskesonen. Returnvann fra sluttskyllesonen blir resirkulert til en ekstra skylling for å bibeholde kjemiske vasketanker renere lengre, og dermed opprettholde best mulig vaskeresultat og forlengelse intervallet for vannbytte. Det er 250 mm avstand fra mellomskyllingen og forvaskesonen, dermed total lengde 1250 mm.

Kollisjons rail

Det er vanlig at vaskemaskiner skades av vogner og traller som benyttes i og rundt maskinen. For å skåne maskinen finnes det kollisjons railer i 50 mm rustfritt stål som beskytter front og hjørner

Demineralisering av vann til sluttskylling

For installasjoner hvor innkommende vann må behandles, eksempelvis med RO utstyr, kan vi levere rør og kuplinger i rustfritt stål mot tillegg i prisen.

Avlastningssone

Det finnes flere ulike lengder å velge blandt. 900, 1125, 2025, 2625 og 3000 mm lengder.

Plassering av silkurver

Silkurvene er plassert i hver ende av maskinen i fronten som standard. Dersom lokalet av en eller annen grunn ikke tillater dette, kan de plasseres bak på maskinen.

Lang avlastningssone



METOS WD-B BÅNDMASKINER

Generelle data, kapasitet

	500	600	700	800	900
Normal transportbåndshastighet DIN 10510, m/min	0,7 - 1,5	1,33	1,83	1,95	2,33
Vasketid, justerbar med 6 steg, sekunder	40-225	40-225	55-250	55-250	70-250
Maks. overflatetemperatur ved romtemperatur 20°C, °C	35	35	35	35	35
Lydnivå dB(A) *	70	70	70	70	70
Kjølesonen til varmegjenvinningsenheten, m ²	52	52	52	52	52
Kondenseringsvifte, kapasitet, m ³ /time	600	600	800	800	1000
Varmeavgivelse til rommet (total/fornuftig/latent), kW	10,0/6,0/4,0	10,0/6,0/4,0	11,5/7,0/4,5	11,5/7,0/4,5	15,0/9,0/6,0
Gulvavløp, kapasitet, liter/sek.	3	3	3	3	3
Avløpskobling, mm	ø 50	ø 50	ø 50	ø 50	ø 50
Kapasitet DIN 10510, tallerkener/time **	2016	2535	3504	3504	4464
Vekt uten emballasje, kg	1250	1480	1770	1930	2280

* Lydnivå målt 1 m fra maskinens side

** Kapasitet fingerbånd pr. meter belte (anvendes til standard belte). 16 brett, 32 store tallerkener



METOS WD-B BÅNDMASKINER

Vannforbruk

	500	600	700	800	900
Tankvolum, forvask, liter	20	104	104	104	104
Tankvolum, kjemisk vask, liter	120	120	2x120	2x120	3x120
Tankvolum, sluttskylling, liter	21	21	21	21	21
Tankvolum totalt, liter	161	245	365	365	485
Forbruk kaldt vann i sluttskylling, liter/time	160-210	170-220	190-240	190-240	210-260
Forbruk kaldt vann i sluttskylling, liter/min	2,6-3,5	2,8-3,7	3,2-4	3,2-4	3,5-4,3

Elektrisk tilkobling, elektrisk oppvarmet maskin

	500	600	700	800	900
Pumpemotor forvask, kW	0,74	2,35	2,35	2,35	2,35
Pumpemotor kjemisk vask, kW	2,35	2,35	2 x 2,35	2 x 2,35	3 x 2,35
Pumpemotor sluttskylling, kW	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74
Viftemotor tørkesone, kW	0,65	0,65	0,65	2 x 0,65	2 x 0,65
Båndmotor, kW	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Kondensatorvifte, kW	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19
Tankelement, Kjemisk vask, kW	18	18	12 + 12	12 + 12	12 + 12 + 9
Skyllevannstank, siste skylling, kW	9 + 6	9 + 6	9 + 6	9 + 6	9 + 6
Varmeelement tørkesone, kW	6	6	6	6	6 + 6
Maks effekt, kW	44	46	54	54	72
400V 3N~ hovedsikring A *	80	80	100	100	125
400V 3N~ maks tilkobling kvadrat	70	70	70	70	70
(L1-L3,N,PE) Cu mm ²					

* Andre spenninger er tilgjengelig

Dampforbruk, dampoppvarmet maskin, 150-250 kPa

	500	600	700	800	900
Kjemisk vask, kg/time	22	22	30	30	39
Sluttskylling, kg/time	30	30	30	30	30
Tørkesone kg/time	11	11	11	11	23
Totalt dampforbruk, kg/time	63	63	71	71	92

Elektrisk tilkobling, dampoppvarmet maskin

	500	600	700	800	900
Total effekt, kW	14,4	16	18	19	28
400V 3N~ Hovedsikring A	35	35	50	50	63
400V 3N~ Max. tilkobling kvadrat	35	35	35	35	63
(L1-L3,N,PE) Cu mm ²					

Installasjonstegning på side 538.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

OPPVASKSYSTEM FOR METOS BÅNDMASKINER



OPPVASKSYSTEM FOR METOS BÅNDMASKINER



Styringsenhet



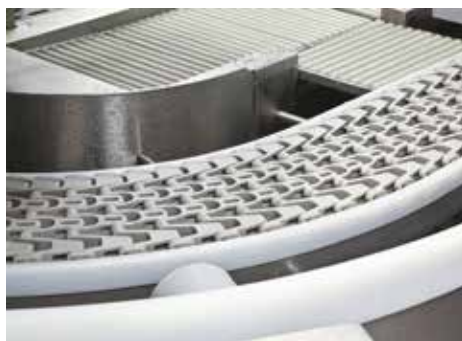
Tekstvisning



Kurver



Mekanisk høydedetektor



Hygienisk transport



Kurvhyll

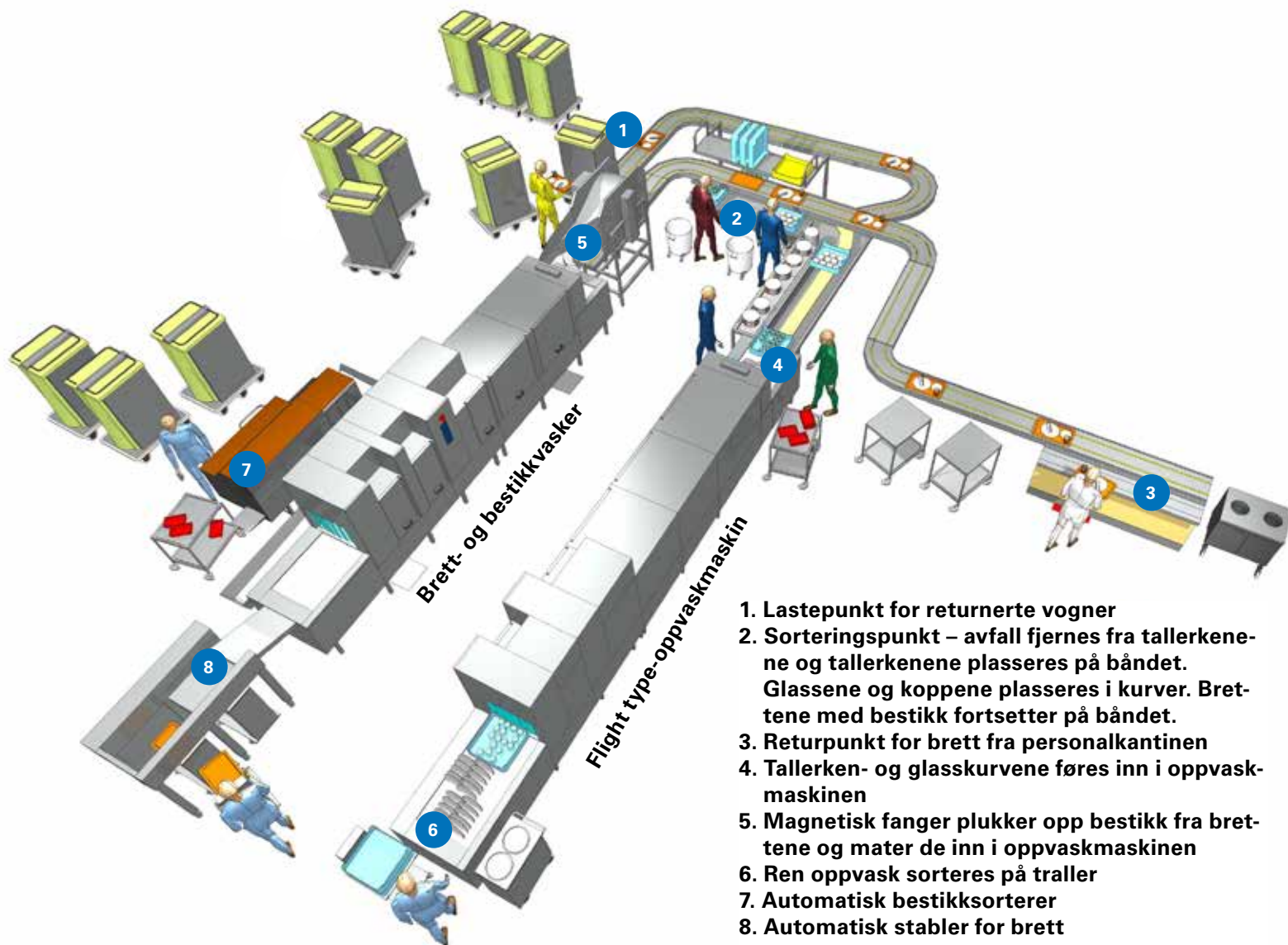


Skyllerør

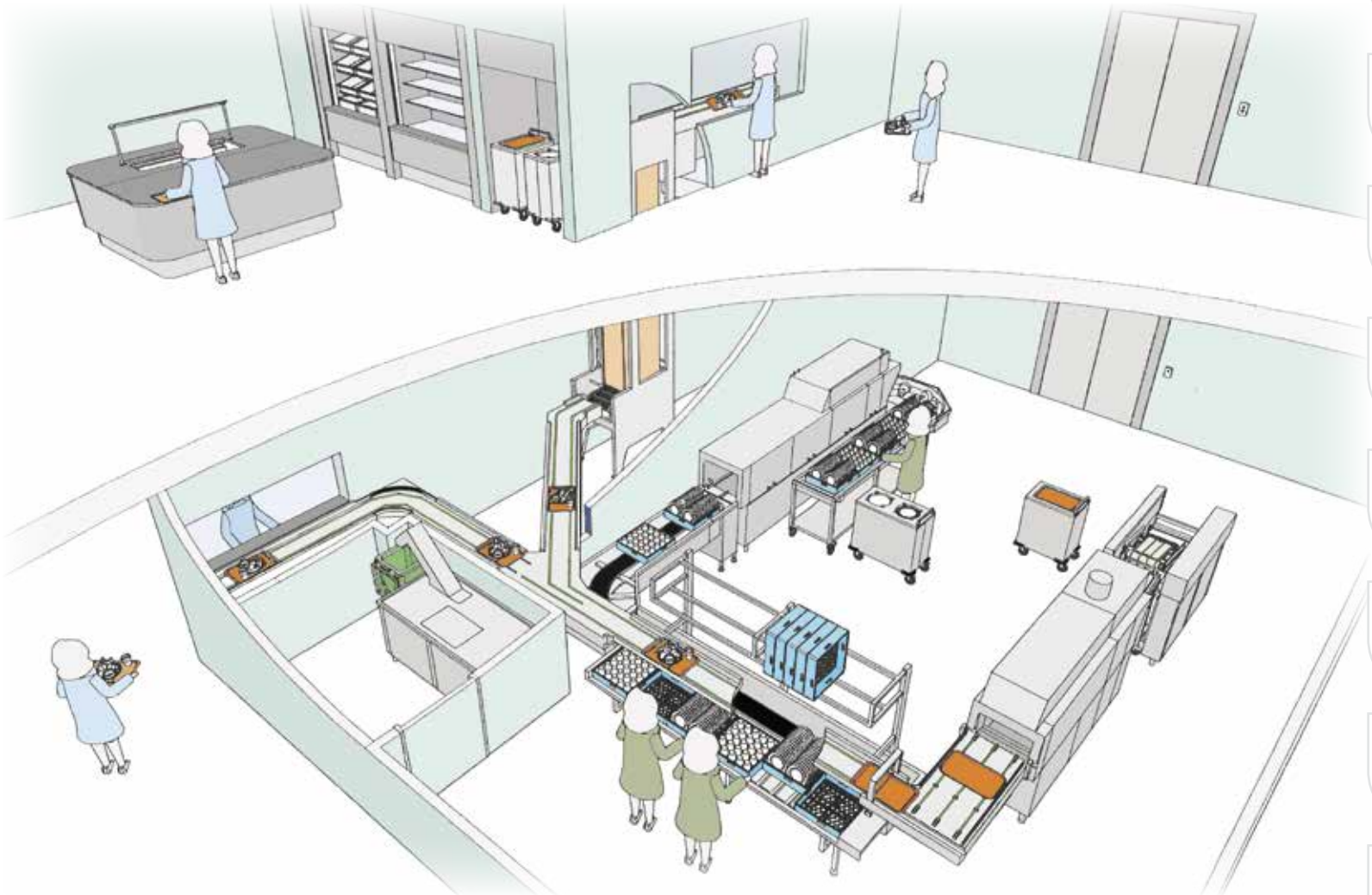
Skråbasseng

Avtakbart nett

OPPVASKSYSTEM FOR METOS BÅNDMASKINER



OPPVASKSYSTEM FOR METOS BÅNDMASKINER



Spesielle planer og byggeløsning selv på de vanskeligste stedene.
Pålitelighet, hygiene og optimal ergonomi reduserer driftskostnader i store sentralkjøkken.







Den kompakte løsning for ditt matavfall

**Tar liten plass:
0,8m²**

**Kapasitet:
450kg/t**

**Avansert
automatisk
rengjørings-
syklus**

**80% volum
reduksjon**

**Intelligent
vannstyrings-
system**



Metos Solus Eco kompakt matavfallssystem tar svært liten plass og passer i alle kjøkken eller avfallsrom. Systemet er enkelt i bruk. Matavfallet lastes i materen hvor det kvernes og dehydreres ved bruk av en spesiell sentrifugeteknikk. Denne sentrifugeteknikken reduserer volumet på matavfallet med opptil 80% og senker renovasjonskostnadene betydelig. Resultatet, en tørr masse, samles i en 30 liters beholder for miljøvennlig avhending.

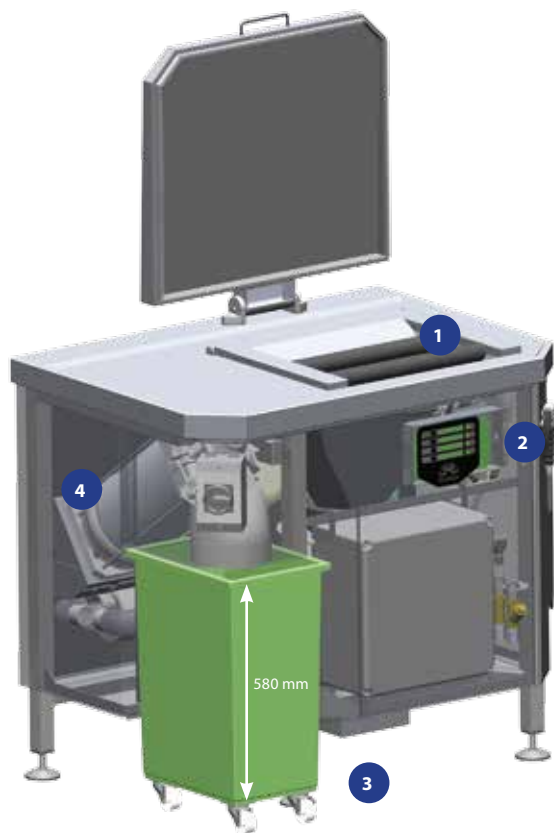
Metos Solus Eco leveres standard med en innovativ bestikkmagnet og en spesiell beinknusesyklus som gjør det mulig å behandle matavfall som normalt ikke kan leveres i matavfallsenheter; som bein, hummerskall, ved bare å trykke på en knapp. Du kan velge mellom standard syklus, en batchgjentagende syklus (justerbar mellom 2 og 14 minutter) og en kontinuerlig syklus med max lengde på 10 minutter. Me-

tos Solus Eco har også en "heavy duty"-innstilling for å behandle hardt organisk avfall, dette programmet kan tilpasses stedets behov.

Takket være vannstyringssystemet reduseres vannforbruket betraktelig. Den smarte teknologien gjenbraker vannet i systemet ved å tillate en betydelig reduksjon i avløpsvannet. Metos Solus Eco kan behandle tørt, organisk avfall som ris, pasta, french fries, etc.

Den helautomatiske rengjøringscyklusen kan aktiveres når som helst ved å trykke på knappen. Metos Solus Eco er utstyrt med en enda mer avansert rengjøringscyklus som kan programmeres til et gitt klokkeslett for å sikre at matavfallskvernen blir omhyggelig rengjort. Utvendig rengjøres matavfallskvernen enkelt med en påmontert hånddusj. Metos Solus Eco håndterer ditt matavfall, med øye for mennesket, miljøet og din fortjeneste.





Teknisk data

Kapasitet	450 kg/time
Elektrisk tilkobling	3,5 kW, 3 N, 400 V, 50 Hz
Vanntilkobling	
kaldt vann	1/2" innv. gjenge (min. trykk 2,5 bar)
varm vann	1/2" innv. gjenge (min. trykk 2,5 bar)
Avløpstilkobling	75 mm (utv. dia.)
Dimensjon mm	1020 x 750 x 950
Binge	max. høyde på bingen 580 mm

Metos Solus Eco

1. Beholder
2. Kontrollpanel panel
3. Kvern
4. Dehydrerende sentrifuge



Matavfallsløsninger

Ja-prosess

- Håndtere matavfall, alle typer



Ja-prosess, men følg noen enkle regler

- Bionedbrytbare og kompostbare enheter kan behandles i typiske 'bord mengder'
- Papir og papp bør samles separat, men i små mengder kan det behandles



NEI-prosess

- Plastikk, glass, bokser, metall, tekstiler, kjøtt hyssing/snor, plast film, nett og forurenset organisk avfall må samles separat



METOS WD-215T BRETTOPPVASKMASKIN

WEBTool

Se side 374



Metos WD-215T er en kompakt og liten brettoppvaskmaskin med stor kapasitet og et optimalt vaske- og tørkeresultat. Maskinen integreres i automatisk system, og tilkobles og styres av det eksterne bretttransportsystemet. Maks kapasitet er hele 1200 brett pr. time, og maks. brettstørrelse er 530 x 370mm.

WD-215T er enkel å bruke. I brukerpanelet vises den pågående vaskeprosessen, og HACCP internkontroll system overvåker hele prosessen for å sikre at optimal hygiene blir en selvfølge.

Brettene mates i lengderetning (maks. høyde 370mm). De vaskes og tørkes i oppreist stilling, fremmating skjer trinnvis og dette bidrar til et meget godt vaske- og tørkeresultat.

WD-215T har termisk isolasjon og lydisolering som standard utstyr. Effektivt gjenvinningssystem for varme sikrer lavt energiforbruk. WD-215T er tilgjengelig både i elektrisk- og dampoppvarmet versjon. Store og lettanvendelige skyvedører gjør vaskearealet lett tilgjengelig. De kan også fjernes slik at man enkelt kommer til på innsiden av maskinen for rengjøring.

WD-215T er pålitelig og lettstelt oppvaskmaskin. Alt teknisk utstyr er lett tilgjengelig for vedlikehold, og lang levetid gjør oppvaskmaskinen til en god investering.



Bretttransportssystemet mater brettene inn i maskinen



Brettene vaskes og tørkes i oppreist stilling og dette gir et veldig bra resultat.

METOS WD-215T BRETTOPPVASKMASKIN

Tekniske data

Vaskepumpe, kW	1,5
Kondenseringsvifte, kW	0,12
Vifte tørkesone, kW	1,1
Fremdriftsmotor, kW	0,12
Gjennomstrømmer, kW	12
Varmtvannstank, kW	12
Varmeelement tørkesone, kW	9
Varmegjenvinning, kjøleoverflate, m ²	25
Kondensvifte, kapasitet, m ³ /time	200
Tankvolum, liter	100
Vekt, maskin i drift, kg	620
Beskyttelsesklasse	IP 55

Kapasitet og forbruk

Kapasitet brett/time	1200
Sluttskylling kaldt vann liter/time	240
Dampforbruk* kg/time	40
Ytterttemperatur max. ved 20°C romtemp., °C	35
Lydnivå** dB (A)	68

* dampoppvarmet maskin

** målt 1 meter fra maskinen

Tilkobling, elektrisk oppvarmet maskin

Total tilkoblingseffekt, kW	36
400V 3N~ hovedsikring A	63
400V 3N~ maks tilkobling kvadrat (L1-L3,N,PE) Cu (mm ²)	35

Elektrisk tilkobling, dampoppvarmet maskin 150-250 kPa*

Total tilkoblingseffekt, kW	12
400V 3N~ hovedsikring A	32/35
400V 3N~ maks tilkobling kvadrat (L1-L3,N,PE) Cu (mm ²)	35
Damptilkobling (innv. gjenger)	R 3/4 "
Tilkobling kondensvann (innv. gjenger)	R 1/2 "

* Annet trykk på forespørsel

Vann, avløp og ventilasjon

Vannkvalitet, hardhet (°dH)	2-7
Varmtvannstilkobling 50-70 °C (innv. gjenge)	R 1/2 "
Kaldtvannstilkobling 5-12 °C (innv. gjenge)	R 1/2 "
Avløpskobling PP rør (Ø mm)	Ø 50
Vannkapasitet kaldtvann, trykk (kPa)	250-600
Vannkapasitet kaldtvann, flyt (l/min)	4
Vannkapasitet varmtvann, trykk min/max (kPa)	100-600
Gulvavløp	3
Ventilasjonsmaskin (m ³ /tim)	1000

Størrelse og vekt for transport

Størrelse inkl. emballasje (LxBxH (m))	2700x800x2000
Vekt inkl. emballasje (kg)	510

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS WD BRETT OG BESTIKK OPPVASKMASKINER



WD-66CT

WEBTool

Se side 374



WD-66CT brett- og bestikkoppvaskmaskin vasker både brett og bestikk i den samme maskinen.

Metos WD 66CT

Metos WD 66CT brett- og bestikkoppvaskmaskin vasker både brett og utstyr i en og samme maskin. Den har forvask, kjemisk vask og dobbel sluttskylling, samt en kraftig tørkesone. Brettene stables til slutt i en brettdispenser. Når dispensereren er fullastet kan brettene dirigeres til en ny tom dispenser. Bestikket kan samles i en kurv i vognen eller kjøres videre på et bestikksorteringsbelte. Metos WD 66CT brett- og bestikkoppvaskmaskin tilbyr alle fordeler en "state-of-the-art" maskin har. Maskinen kan tilkobles et HACCP internkontroll system og det tydelige tekstpanelet gir operatøren oppdatert informasjon om prosessen. Boller og annet gods kan også vaskes i maskinen når det er behov for ekstra vaskekapasitet på denne typen gods.

Metos	Dimensjoner mm	El. tilkobling 400V
WD-66CT	6750x1013x2190	66,5 kW 100 A
WD-66CT dampoppvarmet	6750x1013x2190	10,1 kW 20A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS WD BESTIKKVASKEMASKINER



ACS 47D



Bestikkvaskere kan innlemmes i et automatisk oppvaskanlegg, hvor bestikk blir sortert uten noen manuell behandling. Videre blir det transportert tilbake til servering. Den eneste personen som tar på bestikket er kunden selv. Kjøkkenstørrelse og serveringsmetode bestemmer hvor langt automasjonen kan gå og samtidig være økonomisk forsvarlig. På flykjøkken har trenden meget ofte gått mot resirkulerbart bestikk i rustfritt stål, hvor de blir overført fra oppvaskmaskinen til en bestikksorterer som deretter sorterer dem i ulike bestikkbokser.

ACS 47D maskinen anbefales til bruk på steder hvor bestikk ikke vaskes direkte etter bruk, eksempelvis pasientbestikk på sentralkjøkken i sykehus. Arbeidssyklusen til ACS 47D består av forvask, to soner kjemisk vask og dobbel sluttskylling. Bestikkvaskere har en spesiell jet-teknikk, hvor bestikket roteres under vasken, hvilket garanterer et perfekt vaskeresultat.



Bestikkvaskemaskin og sorterer danner et system hvor vasking og sortering av bestikk utføres uten berøring av bestikket.

Meget brukervennlig

Maskinen har brukervennlig tekstpanel med elektronisk styresystem som kan kobles til et HACCP system. Beskjedene på tekstvinduet gjør det enkelt for operatøren å se hvor i prosessen maskinen er, og varsler om alle problemer som kan oppstå. HACCP funksjonene i maskinen sikrer topp hygiene. Styresystemet kan også lagre data som viser maskinens driftsøkonomi.

Maskinen har et effektivt to trinn varmegjenvinningsystem og er lyd- og varmeisolert. Varmegjenvinningen og den gode isoleringen reduserer energiforbruket, og øker effekten av ventilasjonen. Bidrar til godt arbeidsmiljø i oppvaskområdet.

Metos	Dimensjon mm	El. tilkobling
WD ACS 47D	4675x720x1735	57,6 kW 100 A
WD ACS 47D dampoppvarmet	4675x720x1735	15,6 kW 25A

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS WD ACS -AUTOMATISK BESTIKKSORTERER



ACS 800

WEBTool

Se side 374

Automatisk bestikksortering gir store besparelser i driftskostnadene for oppvaskavdelingen. Automatisering er økonomisk lønnsomt om volumet er tilstrekkelig stort. Metos WD ACS bestikksorterer kan kobles til en bestikkvaskemaskin, eller brukes som en frittstående separat enhet. En bestikksorterer gjør det mulig å disponere personalet til triveligere og fysisk mindre anstrengende oppgaver. I tillegg er automatisk sortering den mest hygieniske sorteringsmetoden siden bestikket ikke blir berørt.

ACS bestikksorteringsmaskiner brukes hovedsakelig til å sortere vanlig bestikk som normalt består av 3-4 forskjellige typer. Systemet transporterer og mellomlagrer rent bestikk for ACS sorteren. Sorteren identifiserer hver eneste bestikkeenhet, og sorterer dem i atskilte bestikkbokser. Hvert bestikk plasseres slik alle håndtakene ligger samme vei i bestikkboksen.

Med ACS 800 dynamiske bestikksorterer er sortering blitt enda mer effektivt. Dynamisk sortering reduserer behovet for manuell behandling til et minimum. Sorteren optimaliserer bruk av bestikkbokser dynamisk, og justerer kapasiteten for hver type bestikk i forhold til det faktiske behov. Derfor blir det unødvendig å skifte bestikkbokser før den siste boksen er i bruk. Sorteringsprosessen krever mindre arbeidskraft, personalet kan konsentrere seg om andre oppgaver og skifte bestikkbokser innimellom. Det er ikke lenger nødvendig å ha en egen operatør av sorteren, å passe bestikksorteren blir en av flere oppgaver i oppvaskavdelingen.

Bufferbelte er en funksjonell del av prosessen, leveres i standard lengder 1,5-4,5 meter.

- Opp til 30 forskjellige typer bestikk kan for-programmeres
- Hver modell kan inkludere flere typer bestikk



Den automatiske bestikksorteren fordeler bestikk automatisk over i korrekte bestikkbokser som etterpå transporteres til serveringsområdet.



Tilleggsenhet for bestikkbeholdere.

Metos	Dimensjon mm	Kapasitet	El. tilkobling 230V	Bestikkestørrelse l x w x h mm
WD ACS 800	3078x1341x962+ bufferbelte	2500 - 3600 stk/time	0,3 kW 10 A	(100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm

Alt utstyr kan også leveres i 230V.



METOS WD-18CW VOGNVASKER

WEBTool

Se side 374



Metos WD 18 CW vognvasker rengjør vognene uten noen form for manuell kontakt og har lave driftskostnader.

Metos effektive oppvaskmaskinen for vogner er en revolusjon når det gjelder hygiene rundt vask av vogner. Den gjør en tung jobb enkel, og sikrer et likt og hygienisk vaskeresultat hver gang, fra dag til dag. Arbeidet blir mindre belastende for personalet. Helt klart overlegen hygiene sammenlignet med manuell vask.

Metos WD-18CW vognvaskemaskin sparer 80 % av energiforbruket sammenlignet med eldre vognvaskere. En smart sentrifugeteknologi gir et upåklagelig tørkeresultat uten behov for store industrielle varmevifter. Når vognene sentrifugeres gjør dette at de kan skylles med svært lite vann. Omtrent 6 liter pr vaskesyklus. Det lave skyllevannforbruket gir dessuten redusert strøm- og kjemikalieforbruk. Maskinen har varmegjenvinningsystem, og bruker kaldt vann til drift. Effektiv varme- og lydisolering reduserer varmetapet til omgivelsene, og reduserer dermed ventilasjonsbehovet til et minimum.

Maskinen kan enkelt integreres i et vaskesystem i et sentralkjøkken, det er kun behov for 4.5 m². Vognvaskeren gir fleksibilitet med hensyn til vask av kjøkkenvogner, trillebord og andre objekter på kjøkkenet. Vognene må passe på det roterende bordet. Maskinen kan leveres i en gjennomgående modell, hvor på- og avlastningsseksjonene kan være i ulike områder (ren og skitten sone). Kontrollsystemet kan i slike tilfeller stilles inn slik at det ikke er mulig å åpne begge dørene samtidig, for å forhindre at urenheter spres fra et område

til et annet. Maskinen kan enten bygges ned i gulvet eller man kan bygge tralleramper rundt den.

Metos WD-18 CW er brukervennlig. Det er kun behov for en operatør. Døren lukkes ved å trykke på en bryter og åpnes automatisk på slutten av programmet. Maskinen har tre vaskesprogram. For hvert program kan vask- og skylletiden programmeres separat. Fabrikkinnstillingene for det korteste vaskesprogrammet er 75 sekunder.

Maskinen er elektronisk kontrollert. Kontrollsystemet gir en garantert god hygiene, og kan integreres i et HACCP internkontrollsystem som dokumenterer de kritiske faktorene i oppvasken, og gir varsel om mulige feilprosesser. Det blir også spart data som kan brukes til informasjon om driftsøkonomien i maskinen. Eksempelvis; antall vaskesykluser, vannforbruk etc kan enkelt hentes ut fra systemet. Displayet viser i tekstform hvor i programmet maskinen er til enhver tid. Enkelt og oversiktlig for brukeren.

Funksjonsbeskrivelse: I vaskesyklusen roterer vognen med en hastighet på 10 rpm, deretter en mellomrotasjon med skylting på 50 rpm. I mellomspinningscyklusen blir såpevannet effektivt fjernet fra vognen. I skyllesyklusen hvor rent vann fra nettet benyttes roterer vognene med hastighet lavere enn 10 rpm, og til slutt en raskere sentrifugering som fjerner alt vannet og alle vanddråper fra vognen.

Metos	Dimensjoner mm	Roterende bord diam.	El. tilkobling 400V	Basseng volum l
WD-18CW	2467x1988x2467	1070x1030x1820 mm	52,2 kW 80A	200
WD-18CW dampoppvarmet	2467x1988x2467	1070x1030x1820 mm	4,5 kW 20A	200

Installasjonstegninger på side 539.

Alt utstyr kan også leveres i 230V.

METOS WD-18CW VOGNVASKER

Tekniske data

Vaskepumpe	2,2 kW
Returpumpe	1,2 kW
Motor for roterende bord	0,55 kW
Kondenseringsvifte	1,1 kW
Dørmotor	2x0,18 kW
Sluttskylletank	12 kW
Vasketank	36 kW
Kjølesone til varmegjenvinner	51 m ²
Kondenseringsvifte, kapasitet (under 40 sek./vask)	1000 m ³ /t
Tankvolum	200 liter
Vekt, maskinen i drift	1450 kg
Beskyttelsesglass	IP 55

Kapasitet og tekniske data

Total tid/vask program 1**	75 sek.
Total tid/vask program 2**	95 sek.
Total tid/vask program 3**	120 sek.
Kapasiteten er avhengig av artikler som skal vaskes	
Størrelse på godset	1070x1030x1820 mm
Kaldt vannforbruk pr program	6 liter
Energiforbruk av tilkoblet energi	70-90%
Dampforbruk***	90 kg/t
Maks overflatetemperatur ved 20 °C romtemperatur	Max 35°C
Lydnivå*	65 dB (A)

* Målt 1 meter borte fra maskinen

** Fabrikkinnstillinger, vasketid kan justeres

*** Dampvarmet maskin

Elektrisk kobling, elektrisk oppvarmet maskin

Total tilkoblet energi 400V 3N~	52,5 kW
Hovedsikring 400V 3N~	80 A
Maks. tilkoblet sone Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu	70 mm ²

Kobling, dampvarmet maskin 150-250 kPa*

Total tilkoblet energi 400V 3N~	4,5 kW
Hovedsikring 400V 3N~	20 A
Maks. tilkoblet sone Ø 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu	35 mm ²
Kobling (intern kabel)	R 1 1/4"
Kondensatvann (intern tråd)	R 3/4"

*Annet trykk etter bestilling

Vann, avløp og ventilasjon

Vannkvalitet	2-7 dH
Varmtvannkobling 50-70°C (intern tråd)	R 3/4"
Kaldtvannkobling 5-12°C (intern tråd)	R 3/4"
Avløpkobling PP rør	Ø 50 mm
Vannkapasitet, trykk og flyt	300 kPa, 30 l/min
Gulvavløp	3 liter/sek.
Ventilasjonmaskin	2000m ³ /t

Størrelse og vekt for transport, maskinen delt etter standard*

Emballasjestørrelse, nederste delen	2600x2000x2250 mm
Emballasjestørrelse toppen	1900x2050x800 mm
Vekt nederste delen **	850 kg
Vekt toppen **	580 kg

* Standard leveranse; 2 deler (nedre del +topp) Den nedre delen kan demonteres mer om nødvendig

** Emballasje inkludert



Vognvaskemaskinen er skapt for mangfoldig bruk: som vasking av flyserveringsvogner, kjøkkenvogner, transportbokser og annet utstyr.



Black box vaskevogn, se s. 466.

METOS OPPVASKKURVER 500 x 500 mm



Oppvaskkurv for kopper og glass



Bestikkurv



Brett kurv



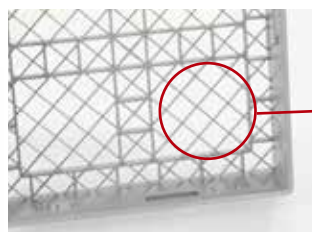
Riller i inndelingssatsen, glassene får ingen vannflekker – ingen polering.



Inndelt forhøyningsramme

- Helt slette sider – bedre tørking
- Diagonalt plasserte håndtak – greppvennlige og god balanse
- Bunnkonstruksjon med ekstra store åpninger – bedre vaskeresultat
- Kan stables – enkel transport
- Doble vegger – stabil konstruksjon
- Formstøpt PP plast
- Passer alle typer oppvaskmaskiner

Oppvaskkurver for kopper og glass	Artikkel	Glasshøyde	stk
grå	4550000	70 mm	ca 30
svart	4550001	70 mm	ca 30
Servisekurv for kopper og glass			
beige	4550002	70 mm	ca 30
Tallerkenkurv for flate og dype tallerkener			
blå	4550004	Tallerken Ø	18/12
Bestikkurv			
grå	4550006		
Brett kurv			
grønn	4550008		9



Åpen bunn gir et godt vaskeresultat.

Inndelt glasskurv				
Farge	Artikkel	Glass Ø	Glasshøyde	stk
Gul	4550010	110 mm	70 mm	16
Blå	4550012	87 mm	70 mm	25
Hvit	4550014	72 mm	70 mm	36
Rød	4550016	60 mm	70 mm	49
Grønn	4550018	52 mm	70 mm	64

Ved bestilling av kurver med forhøyningsramme leveres kurvene med påmonterte ramme.

Inndelt glasskurv med en forhøyningsramme				
Farge	Artikkel	Glass ø	Glasshøyde	stk
Gul	4550032	110 mm	120 mm	16
Blå	4550034	87 mm	120 mm	25
Hvit	4550036	72 mm	120 mm	36
Rød	4550038	60 mm	120 mm	49
Grønn	4550040	52 mm	120 mm	64

Inndelt glasskurv med to forhøyningsrammer				
Farge	Artikkel	Glass ø	Glasshøyde	stk
Gul	4550042	110 mm	170 mm	16
Blå	4550044	87 mm	170 mm	25
Hvit	4550046	72 mm	170 mm	36
Rød	4550048	60 mm	170 mm	49
Grønn	4550050	52 mm	170 mm	64

Inndelt glasskurv med tre forhøyningsrammer				
Farge	Artikkel	Glass ø	Glasshøyde	stk
Gul	4550052	110 mm	220 mm	16
Blå	4550054	87 mm	220 mm	25
Hvit	4550056	72 mm	220 mm	36
Rød	4550058	60 mm	220 mm	49
Grønn	4550060	52 mm	220 mm	64

Inndelt glasskurv, forhøyningsramme				
Farge	Artikkel	Glass ø		stk
Gul	4550021	110 mm		16
Blå	4550023	87 mm		25
Hvit	4550025	72 mm		36
Rød	4550027	60 mm		49
Grønn	4550029	52 mm		64



Svart oppvaskkurv for kopper og glass



Tallerkenkurv for 18 flate eller 12 dype tallerkener.



Servisekurv for kopper og glass har en åpen side og er først og fremst til serveringslinjer og personalkantiner.



Inndelt glasskurv er en ideell kurv for vask, transport og lagring av glass.



Inndelt glasskurv med to forhøyningsrammer. Noter deg at inndeling og rammer sitter svært hardt sammen, de løsner ikke ved håndtering. For enkel håndtering er det viktig at glassenes høyde og kurven tilpasses så nøyaktig som mulig.

METOS OPPVASKKURVER 500 x 500 mm



Lokk til kurver for å beskytte godset ved lagring og under transport.

Lokk til kurver **Artikkel**
plast, hvit 4550062

Rustfritt spillbrett **Artikkel**
høyde 50 mm 4550064

Dekkrist **Artikkel**
plastbelagt ståltråd, blå 3054759

Kantineholder **Artikkel**
rustfri ståltråd 4550070

Brettholder **Artikkel**
rustfri ståltråd 4550071



Dekkrist brukes til vask av svært lett gods.



Innsats for å vaske kantiner og kantine-lokk stående.



Innsats for å vaske brett.



Rustfritt dryppbrett brukes i vogner og på benker for å hindre drypping og søl på gulv og duker.



Halvkurver for kopper og glass kan brukes f.eks. sammen med Metos WST Mini serveringstralle.

Halvkurv for kopper og glass 250x500 mm **Artikkel**
plastikk, hvit 4119871

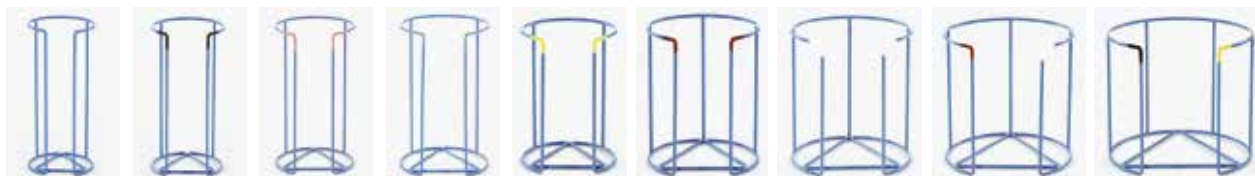
TALLERKENKASSETTER

Kassettene brukes til håndtering og lagring av rent eller skittent porselen. Beskytter porselenet mot støt under transport og reduserer brekkasjen på porselenet. Kassettene kan brukes i varmeskap opptil +50°C og vaskes i oppvaskmaskin. Høyde på 300 mm. Produsert i plastbelagt ståltråd. Leveres i 11 ulike størrelser.

På forespørsel kan vi tilby og leveres kundetilpassede tallerkendispensere.



Kassettene er fargekodet.



Tallerkenkassetter

Tallerken ø	12 cm	13 cm	15 cm	17 cm	19 cm	22 cm	25 cm	28 cm	32 cm
Antall	45	45	45	35	30	25	25	20	15-20
Fargekode	blå	svart	rosa	grå	gul	rød	hvit	rød/hvit	svart/gul
Artikkel	4550076	4550078	4550080	4550082	4550084	4550086	4550088	4550090	4550092



BESTIKKASSETTER



Rustfri bestikkassetter kan også brukes til steril vask.

Oppvaskkassett for bestikk

	Artikkel	Mål	Høyde	Antall
rustfri	4550130	340x160 mm	130 mm	100 - 150
pp plast	4550132	490x180 mm	140 mm	150 - 200

For bløtlegging av vask av bestikk. Ved vask plasseres kassetten i en vanlig oppvaskkurv.

Bestikksylinder	Artikkel	Ø	Høyde	Antall
pp plast	4550134	110 mm	130 mm	40 - 50

For bestikk i serverinslinjen eller på kjøkkenet.

Bestikkassetter for rent bestikk

Artikkel	Farge	Mål	Høyde	Antall
4550136	grå	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550138	blå	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550140	grønn	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550142	rød	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550144	off-white	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550146	gul	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550148	brun	160x290 mm	130 mm	80 - 120
4550150	beige	160x290 mm	130 mm	80 - 120

pp plast

Lokk for bestikkassetter

PET-G	Artikkel
	4550153

Kan lett settes på og tas av. Beskytter bestikket mot damp og smuss, hindrer gjester og personale i å ta på bestikkbladet.

Stativ for bestikkassetter	Artikkel	Mål	Høyde
	4550154	350x295 mm	320 mm

Passer for fire Metos Nordien-System bestikkassetter. Rustfri utførelse.

Inndelingsskinner	Artikkel	Mål	Høyde
for bestikkurv	4554710	460x460 mm	50 mm

Inndelingsskinnene kan festes i bunnen av bestikkurven. Kurven er ikke inkl. i prisen.

Veggfeste for bestikkassetter	Artikkel	Lengde
for 2 kassetter	4550160	330 mm
for 3 kassetter	4550162	500 mm
for 4 kassetter	4550164	660 mm

Rustfri utførelse.

Oppvaskkurv for bestikk i pp plast.



Bestikksylinder (artikkel 4550134) plasseres i en oppvaskkurv (artikkel 4550010) under vask.



Bestikkassetter for rent bestikk.



Inndeling består av 2 delere. Størrelsen på inndelingen kan justeres. Kurven må bestilles i tillegg.



Stativ for bestikkassetter (4550154).



Rustfritt vegghegt stativ for bestikkassetter.

Vogner og innredning





Metos tilbyr et utvalg av kjøkkenvogner til alle formål. **Metos vognene** er robuste og konstruert til daglig bruk. Alle vognene har ramme av rustfritt stål og geidere av polypropylen. Vogner til GN-kantiner har geidere i rustfritt stål. Geidene har kurvstopp som hindrer at kurvene glir ut under transport.

Vognene er lette å trille. Alle vognene har hjul montert i kulelager og to av hjulene er med bremser. Hjul diameter er 125 eller 75 mm.

Mange vogner kan leveres med en valgfri fender for å redusere skader på serviset. Fenderen må bestilles sammen med vognen fordi den må fabrikkmonteres. Noen vogner har nyttig tilleggsutstyr for å lette arbeidet, f.eks. ekstra hylleplan til kurvvogner.

FLAT PAKKE

De fleste vognene kan leveres flatpakket, hvilket betyr at vognene leveres umontert i en flat pakke. Det er raskt og enkelt å montere vognene, monteringsinstruksjoner og verktøy medfølger. Liten størrelse gjør at de flatpakkede modellene er fordelaktige ved transport.



Flatpakkete modeller er lette å montere, monteringsinstruksjoner og verktøy medfølger.



Den valgfrie fenderen (bestilles sammen med vognen, ikke tilgjengelig sammen med flatpakkete modeller) gjør vognene robuste og sterke.



METOS VOGNER FOR GN-KANTINER



Metos GNT-7 med valgfri hylle på toppen

Metos-vogner til GN-kantiner brukes for å lette laging, oppbevaring og transport av mat. Konstruksjonen er robust og helt i rustfritt stål. Vognene er utstyrt med hjul med kulelager, to av dem har brems. Geiderne har stoppere som hindrer at kantinerne glir ut under transport.

Den valgfrie topplaten har lydisolasjon under.

GNT-7-vognen har plass til 7 GN1/1-kantiner, GNT-14 vognen har plass til 14 GN1/1-kantiner. Geideravstand er 75 mm.

GNT-12-vognen har plass til 12 GN1/1-kantiner, GNT-24-vognen har plass til 24 GN1/1-kantiner. Geideravstand er 105 mm.



Metos GNT-14 med valgfri hylle på toppen

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
GNT-7	4554056	410x588x857
GNT-14	4554058	770x588x857
GNT-12	4554060	410x588x1591
GNT-24	4554062	770x588x1591

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Toppfylle av rustfritt stål til GNT-7/12	4554182	385x565x70
Toppfylle av rustfritt stål til GNT-14/24	4554184	750x565x70

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP GNT-7	4554204	1255x610x153
FP GNT-14	4554206	1255x610x153
FP GNT-12	4554208	1775x610x153
FP GNT-24	4554210	1775x610x153



Metos GNT-12



Toppfylle av rustfritt stål til GNT-14/24 vogn



Metos GNT-24



Metos SHT-90 hyllevogn



Metos SHT-75 hyllevogn

METOS HYLLEVOGNER

Metos SHT-75 hyllevogn er robust og i rustfritt stål. Hylleplanene har forhøyede avrundede kanter og lyddempende skive under. Modell **SHT-90** har rishyller av plast, konstruksjonen er av rustfritt stål. Utstyrt med hjul med kulelager, to av dem har brems. Hylleavstanden 370 mm. Maks. belastning 120 kg.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SHT-75	4554064	765x585x1570	4 stk 730x550
SHT-90	4554066	970x480x1570	4 stk 900x450

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP SHT-75	4554212	1775x610x153 +1480x645x380
FP SHT-90	4554214	1775x610x153

METOS BORDVOGNER



Metos SET-70/2 bordvogn



Metos SET-75/2 bordvogn



Metos SET-75/3 bordvogn



Metos SET-105/3 bordvogn

Metos bordvogner med håndtak er robuste og helt i rustfritt stål. Hylleplanene har forhøyde avrundede kanter og lyddempende skiver under. Utstyrt med hjul med kulelager, hvorav to med brems. Maks. belastning for vogner med to hylleplan er 80 kg og med tre hylleplan 120 kg.

Vognene kan leveres med fender (tilleggsutstyr).

To hylleplan, hylleavstand 495 mm

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SET-70/2	4554068	685x485x800*	2 stk 650x450
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 stk 730x550
SET-105/2	4554072	1120x585x800*	2 stk 1085x550

*håndtakshøyde 900 mm

Tre hylleplan, hylleavstand 230 mm

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SET-70/3	4554073	685x485x800*	3 stk 650x450
SET-75/3	4554074	765x585x800*	3 stk 730x550
SET-105/3	4554076	1120x585x800*	3 stk 1085x550

*håndtakshøyde 900 mm

Tilleggsutstyr

Fender SET-70*	Artikkel	Dimensjon mm
Fender SET-70*	4554172	740x540
Fender SET-75*	4554174	820x640
Fender SET-105*	4554176	1175x640
Rfr. stål avfallsbøtte 2x11 liter	4554190	holder og plastbøtter inkludert
Flat hylle SET-70	4554173	
Flat hylle SET-75	4554175	

*bestilles med vognen!

Flat pakke

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP SET-70/2	4554216	1480x645x380
FP SET-75/2	4554218	1480x645x380
FP SET-105/2	4554220	1480x645x380
FP SET-75/3	4554222	1480x645x380
FP SET-105/3	4554224	1480x645x380

METOS BORDVOGNER UTEN HÅNDTAK

Metos bordvogner er robuste og helt i rustfritt stål. Hylleplanene har forhøyde avrundede kanter og lyddempende skive under. Hylleavstand er 495 mm, i høye modeller 595 mm. Utstyrt med hjul med kulelager, to av dem har brems. Maks. belastning 80 kg.

Vognene kan leveres med fendere som valgfritt alternativ.

Høyde 800 mm, hylleavstand 495 mm

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SET-75WH/2	4554078	765x585x800	2 stk 730x550

Høy modell, høyde 900 mm, hylleavstand 595 mm

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SET-75WH/2høy	4554080	765x585x900	2 stk 730x550

Tilleggsutstyr

Fender SET-75*	Artikkel	Dimensjon mm
Rfr. stål avfallsbøtte 2x11 liter	4554190	holder og plastbøtter inkludert
Flat hylle SET-75	4554175	

*bestilles med vognen!

Flat pakke

FP SET-75WH/2	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP SET-75WH/2	4554226	1480x645x380
FP SET-75WH/2høy	4554228	1480x645x380



Metos SET-75WH/2 med fender (tilleggsutstyr)



Metos SET-70/2 serveringsvogn i tre

METOS SERVERINGSVOGNER MED BØK HYLLEPLAN

Metos serveringsvogner er robuste og konstruksjonen er i rustfritt stål. Hylleplanene er av kobberfarget bok og har 2 cm høye kanter. Hjul med kulelager, to av dem har brems. Hylleavstanden for vogner med to hylleplan er 485 mm og vogner med tre hylleplan har en hylleavstand på 220 mm. Maks. belastning er 80 kg.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan, bok mm
SET-70/2 av tre	4554082	710x445x800*	2 stk 640x430
SET-70/3 av tre	4554084	710x445x800*	3 stk 640x430

*håndtakshøyde 900 mm

Flat pakke

FP SET-70/2 av tre	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP SET-70/2 av tre	4554230	1480x645x380
FP SET-70/3 av tre	4554232	1480x645x380



Metos SET-70/3 serveringsvogn av tre

METOS BARNEHAGEVOGNER

Metos barnehagevogner med håndtak er robuste og helt i rustfritt stål. Hylleplanene har forhøyde avrundede kanter og lyddempende skiver under. Hjul med kulelager, to av dem har brems. Hylleavstanden er 300 mm. Håndtakshøyden er 800 mm. Maks. belastning 80 kg.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
SET-75/2 lav	4554086	765x585x600*	2 stk 730x550

*håndtakshøyde 800 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Rfr. stål avfallsbøtte 2x11 liter	4554190	holder og plastbøtter inkludert

Flat pakke

FP SET-75/2 lav	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP SET-75/2 lav	4554234	1480x645x380



Metos SET-75/2 lav barnehagevogn

METOS KURVVOGNER FOR 500 x 500 MM OPPVASKKURVER



BAT-8 kurvvoغن med valgfri fender og hylle i rustfritt stål på toppen

Metos kurvvoغن til transport og lagring er robuste, stabile og holdbare. Rammene er i rustfritt stål komplett med polypropylen-geidere. Geiderne har kurvstoppere for å hindre at kurvene glir ut under transport. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to av dem har brems. Valgfritt: fender, hylle av rustfritt stål på toppen av vognen eller på nedre geidere, spillbrett av rustfritt stål.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kurv/geideravstand
BAT-4	4554088	590x590x832	4 kurv/ 160/120mm
BAT-5	4554090	590x590x1072	5 kurv/ 160 mm
BAT-6 høy	4554476	590x590x1591	6 kurv/ 228 mm
BAT-8	4554092	590x590x1591	8 kurv/ 160 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Fender BAT*	4554164	645x645
Spillbrett	4550064	510x510x50
Rfr. stål hylle	4554160	510x560x35
Toppshylle av rfr. stål	4554528	565x565x70

*bestilles med vognen!

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP BAT-4	4554236	1255x610x153
FP BAT-5	4554238	1255x610x153
FP BAT-6 høy	4554478	1775x610x153
FP BAT-8	4554240	1775x610x153



BAT-4 kurvvoغن med fender (tilleggsutstyr)



Spillbrettet som plasseres på kurvvoغنens nederste geiderpar beskytter gulvet mot søl

METOS KURVDISPENSERVOGNER

Metos kurvdispenservogner for selvbetjeningsdisker osv. Kapasiteten er 6 kurver. De to øverste geiderparene er skråstilt for lettere adgang til kopper og glass. Rammeverket er i rustfritt stål med geidere av polypropylen. Geiderne har kurvstoppere for å hindre at kurvene glir ut under transport. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to av dem har brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kurv/geideravstand
BAT-6	4554094	590x590x1596	6 kurv/195 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Fender BAT*	4554164	645x645
Spillbrett	4550064	510x510x50
Rfr. stål hylle	4554160	510x560x35

*bestilles med vognen!

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP BAT-6	4554242	1775x610x153

Kurvstativ for benk	Artikkel	Kurv/geideravstand	Dimensjon mm
BAS-2	4554156	2 /195 mm	560x560x617
BAS-3	4554154	3 /195 mm	560x560x870



Kurvstativ for benk BAS-3



Metos BAT-6 kurvdispenservogغن



Bildet viser en tralle med kurv, komplett med et lokk

METOS KURVTRALLE

Metos kurvtralle for transport av oppvaskkurver. Vogn og håndtak av rustfritt stål. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	
Tralle	4554124	520x520x205	uten håndtak
Tralle	4554126	565x580x920	med håndtak

METOS DISPENSERVOGNER



Metos TDT brettdispenser

Metos dispenser vogner brukes i serveringslinjer for oppbevaring av kopp-/glasskurver eller brett. Kurvdispenservognen tar fem kurver, brettdispenservognen ca. 70 brett. Den nye fjæringsmekanismen sørger for at serveringsplattformen alltid har riktig høyde. Vognen er i rustfritt stål og utstyrt med hjul med kulelager, to med brems.

Tilleggsutstyr: kjørehåndtak, som gjør håndtering enklere, og holder til bestikkbokser.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
RDT kurvdispenservogn	4554096	515x645x975
TDT brettdispenservogn	4554098	400x645x975

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Håndtak*	4554198	håndtakshøyde 900 mm
Holder for bestikkbokser*	4554192	1100 mm**

*bestilles med vognen !

** bestikkbokshøyde



Metos RDT kurvdispenser med valgfri holder for bestikkbokser

Metos TCT brett- og bestikkvogner er robuste og helt i rustfritt stål. Kapasiteten er ca. 100/200 brett. Hylle har forhøyde avrundede kanter og lyddempende skiver under. To av hjulene med kulelager har brems. TCT-45 modellen leveres med to bestikkbokser, TCT-75 modellen med fire bokser. Tilleggsutstyr: hylle av rustfritt stål.



Serviett dispenser

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
TCT-45	4554100	425x590x1061	100 stk
TCT-75	4554102	765x590x1061	200 stk

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Hylle i rustfritt stål TCT-45	4554186	350x285x60
Hylle i rustfritt stål TCT-75	4554188	690x285x60
Serviett dispenser	4554189	150x320x140

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP TCT-45	4554244	1255x610x153
FP TCT-75	4554246	1255x610x153



Metos TCT-75 brett- og bestikkvogn

METOS SERVERINGSVOGNER



Metos WST Mini med nedfellbar sidehylle, brettshylle och stativ for avfallsbeholder

Metos avdelingsservicevogn er utviklet for å underlette utdeling av mat på f.eks. en sykehusavdeling. Serveringsbrettet gjøres ferdig, settes på vognen sammen med drikke, bestikk, servietter etc. og trilles inn til pasienten. Evt. kan ettermiddagskaffen settes klar på vognen og trilles ut for selvtjenning. Vognen er produsert i rustfritt stål og leveres med fire vedlikeholdsfrie, låsbare plasthjul (Ø125mm) med kulelager.

Vognen har slett toppplate som gir god serveringsplass og en ergonomisk høyde på 850mm. I understellet finnes uttrekkbare hylleplan for brett (1 st WST Mini, 2 st WST Std/Flex) samt plass for 500x500 oppvaskkurver. WST Mini har 2 par uttrekkbare geiderskinner for kurver, WST Std model har 2 + 2 par plast geiderskinner for kurver. WST Flex-modellen har uttrekkbare geidere for 2+2 oppvaskkurver. Vognens toppramme (høyde 1300mm) har plass for GN1/4 eller GN-1/2 kantiner. Som tilbehør kan man få nedfellbar sidehylle i plast, stativ for hånddesinfiseringsflaske, et avtagbar og flyttbar oppbevaringshylle for topprammen, et åpent stativ med plass for tre 11 liters avfallsbeholder, s/s avfallsbeholder 2 x 11 liter.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
WST Mini	4554628	892x560x1300
WST Std	4554550	1150x560x1300
WST Flex	4554552	1150x560x1300

Tilbehør	Artikkel	
Avfallsstativ, åpent	4554553	3x11 liter
Avfallsstativ, tett	4554554	2x11 liter
Nedfellbar sidehylle	4554555	plast
Stativ for hånddesinfiseringsflaske	4554556	
Avtagbart oppbevaringshylleplan	4554557	450 mm

METOS RETUR- OG KOMBIVOGNER

En funksjonell retur av vaskegods gir fornøyde kunder og forenkler kjøkkenpersonalets arbeid. Metos store utvalg av returvogner gjør det mulig å lage funksjonelle planløsninger selv på liten plass.

Metos kombivogn, utførelse i rustfritt stål. Hjul med kulelager, to med brems. To hylleplan, uttrekkbar brettshylle og bestikkboksholder, 4 bestikkbokser inkludert. Tilleggsutstyr: avfallsbeholder.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
COT-75	4554110	765x585x800/1300	2 stk 730x550
COT-75 lav	4554112	765x585x700/1100	2 stk 730x550

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Avfallsbeholder i rustfritt stål 2x11 l +holder og plastbøtter	4554190	270x370x325
Hylle i rustfritt stål TCT-75	4554188	690x285x60

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP COT-75	4554254	1480x645x380
FP COT-75 lav	4554256	1480x645x380



Metos COT-75 til venstre returvogn med valgfri avfallsbeholder til høyre BAT-4 kurvavn



Avfallsbeholder til COT-75 av rustfritt stål



Brettsholder til COT-110 og COT-282



Bestikkboksholder til COT-110



Tallerkenhylle til COT-110

Metos kombivogn til allsidig bruk, som f.eks. tallerkenretur, borddekkning og bordrydding. Utførelse i rustfritt stål. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems. Vognens kapasitet er fem kurver på 500 mm eller 460 mm. Geideravstand er 165 mm. Geiderne har kurvstoppere for å hindre kurver fra å gli ut. Geidene av polypropylen.

Vognen kan leveres med en fender som tilleggsutstyr. På den høyre siden finnes det en flat hylle som standard. Valgfri alternativ er vinklet tallerkenhylle. Annet tilleggsutstyr: tilleggsfylle, brettsholder, avfallsholder (inkl. holder og lokk), spillbrett og bestikkboksholder.



Metos COT-110 kombivogn med tilleggsutstyr: tallerkenhylle, brettsholder, avfallsholder og fender

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
COT-110	4554114	1128x590x1089

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Fender COT-110*	4554170	1185x645
Tallerkenhylle	4554178	på vognens høyre side 515x560x180
Tilleggsfylle	4554160	på vognens venstre side 510x560x35
Brettsholder	4554180	på vognens høyre/venstre side 570x280x310
Avfallsholder 30 l og holder	4554442	på vognens venstre side 540x210x125
Bestikkboksholder	4554200	på vognens høyre/venstre side 540x210x125
Spillbrett	4550064	på vognens venstre side 510x510x50

*bestilles med vognen!

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP COT-110	4554258	1480x645x380

METOS RETUR- OG KOMBIVOGNER

Metos kompakte kombivogn til allsidig bruk, som f.eks. borddekking og bordrydding. Utførelse i rustfritt stål. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems. Vognens kapasitet er tre kurver på 500 mm eller 460 mm, geideravstand er 160 mm. Geiderne har kurvstoppere for å hindre kurver fra å gli ut. Geidere av polypropylen.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Hylleplan mm
COT-282	4554116	1120x585x800*	1085x550

*håndtakshøyde 900 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Holder for avfallsbøtte	4554642	inkl. 2x10 l avfallsbøtter
Avfallsbøtte 2x10 l	4554646	10 l
Spillbrett	4550064	510x510x50

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP COT-282	4554260	1480x645x380



Metos COT-282 kombivogn

METOS RETURVOGNER FOR BRETT

Metos brettreturvogn, enkel eller dobbelt modell. Standard brettstørrelse 430-530 x 325 mm. Rammeverk er i rustfritt stål, geidere av polypropylen. Geideravstand 125 mm, 10 for 20 brett. Geiderne har kurvstoppere for å hindre at brettene glir ut. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems. Andre størrelser må bestilles. Tilleggsutstyr: hylle i rustfritt stål på toppen eller på nedre geidere.



Åpen enkel vogn TRT-10

Åpen vogn

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Brett
TRT-10	4554118	410x590x1591	10 stk 430-530x325 mm
TRT-20	4554452	775x590x1591	20 stk 430-530x325 mm

Flat pakke

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP TRT-10	4554262	1775x610x153
FP TRT-20	4554456	1775x610x153

Vogn med laminatkledning

Standardfarger hvit, grå, bjørk og bok. Andre materialer må bestilles.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Brett
TRT-10C	4554120	410x590x1591	10 stk 430-530 x 325 mm
TRT-20C	4554122	775x590x1591	20 stk 430-530 x 325 mm

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP TRT-10C	4554264	1775x610x153
FP TRT-20C	4554266	1775x610x153

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Rfr. stål hylle	4554158	330x560x35
Fender TRT-10*	4554165	464x642
Fender TRT-20*	4554167	826x642

* bestilles sammen med vognen



Dobbel vogn med laminatkledning TRT-20C og valgfri hylleplan i rustfritt stål på toppen.

Enkel vogn med laminatkledning TRT-10C.

METOS MULTIFUNKSJONELL VOGN



Metos MPT-450 multifunksjonell vogn

Metos multifunksjonell vogn kan brukes som beholder når man enten tømmer kokegryter eller skrellemaskiner, eller tar i mot produksjonen fra grønnsakskuttere ol. Unødvendig flytting unngås. Justerbare GN-geidere, høyde 450, 550, 650, 750 og 850 mm. Konstruksjonen er i rustfritt stål. 75 mm hjul med kulelager, to har brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
MPT-450, GN1/1	4554132	570x400x1040	60 kg
MPT-2/450, GN2/1	4554133	590x720x1040	80 kg



Metos PFT-2 Blackbox vogn

METOS TRANSPORTVOGN



Metos PFT-60

Metos Blackbox transportvogn for GN1/1-dimensjonert Blackboxer (geideravstand 665x415 mm). Kanter holder den nederste boksen på plass. Transportvognen er robust og i rustfritt stål. Hjul med kulelager Ø125 mm, to av dem har brems. Belastningskapasitet er 50 kg.

Metos transportvogn PFT-60 konstruksjonen er i rustfritt stål. Belastningskapasitet er 150 kg. Vognen har en avtagbar perforert topplate, 600 x 400 mm, som er lett å holde ren. Med en trekkstang, som kan bestilles separat 4554135, underlettes transport av vognen.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
PFT-2	4554134	730x465x920	50 kg
Plattformtralle	4170032	670x420x200	50 kg
PFT-60	4116548	600x400x190	150 kg
Slepekrok	4554135		

Metos platformvogn er robust og i rustfritt stål. Hjul med kulelager, to av dem har brems. PFT-67 maks. belastningskapasitet er 60 kg og PFT-75 200 kg.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
PFT-67	4554136	730x465x920	60 kg
PFT-75	4554138	820x600x900	200 kg



Plattformtralle for Blackbox



Metos PFT-67 transportvogn



Metos PFT-75 transportvogn

METOS BLØTEVOGN FOR BESTIKK

Metos bløtevogn for bestikk er i rustfritt stål. 500x500 mm oppvaskkurver passer i den. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems. Bassenget har bunnventil.

Bestikkrenne som kan tas ut for vasking er tilleggsetstyr.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Bassengdybde mm
245	4551240	550x550x700	250
263	4551292	bestikkrenne	



Metos 245 bløtevogn til bestikk

METOS KRYDDERVOGNER



Metos SPT-600 kryddervogn

Med **Metos kryddervogner** er krydderet like i nærheten av arbeidsplassen. Vognene er robuste og helt i rustfritt stål. To modeller. Hjul med kulelager, to av dem har brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
SPT-500	4554128	400x475x920	25 stk Tetra-Pak
SPT-600	4554130	600x550x850	28 stk Tetra-Pak



Metos SPT-500 kryddervogn

METOS MELVOGNER

Metos melvogner for lagring av mel, sukker, ris etc. Enkel tilgang til matvarene og plassbesparende under benken.

Metos JAV melvogner er tette, robuste og helt i rustfritt stål. Hjul med kulelager, to av dem har brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
JAV-100	2026446	480x600x660	100 l

Metos IBI melvogn av plast, hvit næringsmiddelgodkjent polypropylen, med lokk i transparent polykarbonat. Lokket kan enkelt åpnes og lukkes med én hånd. Mel scoop, som inngår i prisen, har plass på kroken under lokket. Vognen har fire hjul, hvorav to med brems. Melvognen kan leveres i to størrelser, 81 og 102 liter.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
IBI-81	4133246	333x743x711	81 l
IBI-102	4133252	394x749x711	102 l



Metos IBI melvogn i plast



Metos JAV-100 melvogn

METOS BASSENGVOGNER

Metos bassengvognene er robuste og helt av rustfritt stål. På grunn av den sømløse konstruksjonen og avrundede hjørner er vognene hygieniske og lette å vaske. 125 mm hjul med kulelager, to av dem har brems. Modellnummer gir opplysning om størrelsen på bassengenes volum. Bassengene har bunnventil.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Basseng mm
AV-45	4116137	470x570x800	400x500x250
AV-50	4116144	615x765x800	550x700x140
AV-70	4116148	470x670x800	400x600x300
AV-75	4187085	610x610x700	550x550x250
AV-90	4116151	615x765x800	550x700x250
AV-175	4116154	610x610x720	550x550x550



Metos AV-75 bassengvogn



Metos AV-175 bassengvogn

METOS TALLERKENVOGNER



Tosidig tallerkenvogn PCT-12 med stålhjul



Tallerkenvogn PCT-6 med fender (tilleggsutstyr)



Metos DeliCare-vogn til tørking og oppbevaring

Metos tallerkenvogner til transport og oppbevaring i tallerkenkassetter. Robust konstruksjon helt i rustfritt stål. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, to med brems.

Alternativer: vognene kan leveres med fender.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet/hylleavstand
PCT-6**	4554104	1010x415x900	6 middagstallerkenkassetter/475mm
PCT-8	4554106	765x630x900	8 middagstallerkenkassetter/475 mm
PCT-12	4554108	765x630x1300	12 middagstallerkenkassetter/425mm
PCT-12 lav	4554109	1010x630x900	12 middagstallerkenkassetter/475mm

**ensidig

Tilleggsutstyr	Artikkel	Dimensjon mm
Fender PCT-6*	4554168	1065x470
Fender PCT-8/12*	4554166	820x685
Fender PCT-12 lav*	4554534	1065x685

*bestilles med vognen!

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP PCT-6**	4554248	1480x645x380
FP PCT-8	4554250	1480x645x380
FP PCT-12	4554252	1480x645x380
FP PCT-12 lav	4554253	1480x645x380

**ensidig



Tosidig tallerkenvogn PCT-8

METOS OPPBEVARINGS- OG TØRKEVOGN

Metos DeliCare- og Blackbox-vogner passer for tørking, oppbevaring og transport av måltidsbokser. Vognens konstruksjon gjør det mulig å legge boksene på siden for lettere tørking. Løsningen sparer gulvplass.

Black box vasketralle for vasking av Black boxer i en vognvaskemaskin.

Både DeliCare- og Blackbox-vogner er robuste og i rustfritt stål. Hjul med kulelager Ø125 mm, to av dem har brems.

Blackbox	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
SDT-BB	4554142	1930x770x1890	15 Blackboxer
Black box vasketralle	4554040	620x810x1770	6 Blackboxer

DeliCare	Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
SDT-DC	4554140	1190x895x1685	64 brett



Black box vasketralle

METOS-DAGLIGVAREVOGN

Dagligvarevognen er produsert for å transportere Metos svarte GN1/1 og GN1/2 transportkasser samt for næringsmiddelindustriens brødkasser, meierikasser og juicekasser.

Vognen har uttrekkbare hylleplan for de svarte transportkassene, fire hjul Ø200mm og trekkstang. BB-4 vognen har to hylleplan og rommer 4 stk. svarte GN1/1 transportkasser (4170028) eller 8 stk. svarte GN1/2 transportkasser (4170035). BB-6 vognen rommer 6 stk. svarte GN1/1 transportkasser eller 12 stk. svarte GN1/2 transportkasser. Toppyllen har slingrekant og er 865x605mm stor og passer til f.eks. brødkasse (600x400mm) eller meierikasse (430x340mm).



Metos dagligvarevogn

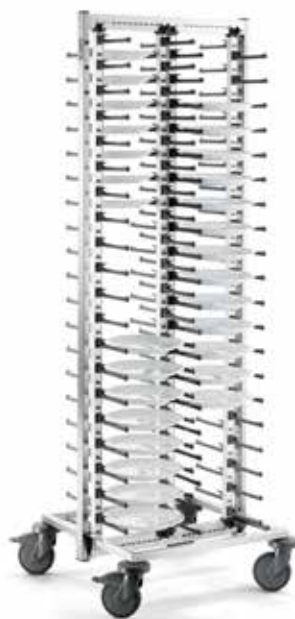
Metos	Art.Artikkel	Dimensjon mm	Kapasitet
BB-4	4215912	1060x750x1333	4 lådor
BB-6	4215911	1060x750x1745	6 lådor

METOS SERVISTAR TALLERKENSTATIV

Tallerkenstativet sparer plass på kjøkkenet. Tallerkenene er enkle å sette inn eller ta ut og de patenterte 3-punkts platefingrene sikrer at tallerkenene står støtt og sikkert i stativet. Høyden mellom platefingrene er 80 mm og de er justerbare opptil Ø 300 mm tallerkener.

Tallerkenvognen Servistar Gastro leveres som flat-pack-modell. Med hjelp av instruksjoner og verktøy, som følger med vognen, kan den lett og fort monteres.

Tilleggsutstyr: hev- og senkbart håndtak, bord, beskyttelseshette og tallerkenlås for vanskelige transportforhold.



Servistar Gastro 80



Servistar Gastro 120

Metos		Artikkel	Kapasitet	Dimensjons mm
Tallerkenstativ tralle	Servistar Gastro 80	4182107	80	653x663x1856
Tallerkenstativ tralle	Servistar Gastro 120	4182109	120	653x933x1856

Tilbehør	Artikkel	kompabilitet
Håndtak	4181969	Gastro-vogn
Beskyttelseshette	4181976	Gastro 80
Beskyttelseshette	4181978	Gastro 120



METOS LØFTEVOGN

Metos løftevogn letter lasting og lossing av varer. Personalet slipper tunge og anstrengende arbeidoppgaver. Vognen fungerer med et 24V batteri. Løftehøyde 130 – 1450 mm. Maks. belastning er 85 kg. Fire hjul hvorav 2 med brems. Utført i brennlakkert stål. Plattformen er av HD polyeten. Ladestrøm: 230V, enfaset.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Plattform mm
NM 85	4184984	600x795x1600	470x600



Metos NM 85 løftevogn

METOS AVFALLSVOGN FOR PLASSERING UNDER RETUROPVASKBENK



Metos avfallsvogn

Metos avfallsvogn, grå plastikk beholdere. Tralle med håndtak i rustfritt stål. Fire 75 mm hjul, to med brems. To beholdere er inkludert.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
Avfallsvogn og to beholdere	4554441	312x470x540

Tilleggsutstyr	Artikkel	Volum
Beholder	4554443	20 l



Skraperenhet

SKRAPE

For å **skrape** matrester fra tallerkener ned i avfallsbeholder uten bruk av bestikk. Skraperen kan festes til nesten alle typer benker.

Metos	Artikkel
Skraperenhet	4551910



Metos WAB-45 avfallsdunk

METOS AVFALLSVOGNER

Metos WAB, konisk formet avfallsbeholder av grå plast. Diameter og volum: 458 mm/45 liter og 485 mm/65 liter. Seperat understell i rustfritt stål med 75 mm hjul med kulelager. To av hjulene har brems. Avfallsbeholder og understell medfølger. Løkk er tilleggsutstyr.

Metos	Artikkel	Diameter	Høyde	Volum
WAB-45	4554146	Ø 458 mm	535 mm	45 l
WAB-65	4554148	Ø 485 mm	580 mm	65 l

Tilleggsutstyr	Artikkel
Løkk 45 liter	4554194
Løkk 65 liter	4554196



Metos WAT-60 avfallsvogn

Metos WAT avfallsvogn. Avfallsbeholder i plast med løkk. Åpning i løkket 150 mm. Plattform med skyve-håndtak i rustfritt stål. Fire 75 mm hjul med kulelager, to med brems. Håndtaket er avtakbart.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Volum
WAT-60	4554150	285x555x660*	60 l
WAT-120	4554152	555x555x660*	2x60 l
WAC-60 kun plast beholder	4554526	285x555x620	60 l

* total høyde med plastbeholder 720 mm



Metos WAB-65 avfallsdunk med valgfritt løkk



Metos WAT-120 avfallsvogn

METOS SEKKEVOGN

Metos sekkevogn er laget av rilsan overflatebehandlet fjærstål med en konstruksjon som holder sekken åpen. Fargen er grå. Utstyrt med 75 mm hjul med kulelager, to med brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm	Sekkvolum
SAT-60	4551250	365x340x750 mm	60 liter
SAT-125	4551248	485x450x800 mm	125 liter



Metos sekkevogn

METOS VASKERIVOGN



Metos LAT vaskerivogn

Metos vaskerivogn brukes for å samle inn skitne tekstiler i restauranter, hotellrom osv. Rammeverket er robust og i rustfritt stål. Den sterke bomullssekken er festet til rammen med snor. Utstyrt med 125 mm hjul med kulelager, hvorav to med brems.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
LAT	4554144	800x480x910

Flat pakke	Artikkel	Emballasjedimensjon mm
FP LAT	4554272	1255x610x153

METOS AVFALLSVOGNER OG -SKAP



Metos LBJV-2 avfallsvogn med to 30-liters dunker

Metos avfallsvogner og skap er produsert i rustfritt stål. Avtakbare kurver, og åpen bunn gir en konstruksjon som er lett å holde ren. Nedkastenes diameter er 240 mm, unntatt på modell LBJVM-2 hvor diameteren er 180 mm. Skapene leveres med justerbare ben. Vognen har 125 mm hjul med kulelager. To av hjulene har brems. Nedfellbar hylle kan leveres som tillegg utstyr.

Avfallsskap	Artikkel	Utvendig dim. mm	Volum
LBJK-1	4208458	400x580x850	30 l
LBJK-2	4208465	800x580x850	2 x 30 l

Avfallsvogn	Artikkel	Utvendig dim. mm	Volum
LBJV-1	4208472	400x580x850	30 l
LBJV-2	4208497	800x580x850	2 x 30 l
LBJVM-2	4208507	400x580x850	2 x 10 l

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Bretthylle	4150906	400x250 mm
Bretthylle	4150977	800x250 mm

Tilleggsutstyr	Artikkel	
Krage for nedkast	4208627	diam. 240 mm
Krage for nedkast	4150913	diam. 180 mm
Plast avfallsdunk 30 l	4150938	



Metos LBJV-1 avfallsvogn med en 30-liters dunk



Metos LBJVM-2 avfallsvogn med to 10-liters dunker



Åpen konstruksjon i hygienisk rustfritt stål. Samler ikke skitt.



Avtakbar krage for nedkast.

METOS PROFF RUSTFRI INNREDNING



Proff-innredninger har mange praktiske detaljer og mange kombinasjonsmuligheter med både kalde og varme enheter i samme serie. På bildet skap artikkel 4204140 samt hjørneskap, 4180410.

Metos Proff kjøkkeninnredninger bringer deg til en ny tid innen profesjonelle kjøkken. Metos Proff kjøkkeninnredning har samme utforming som øvrig Profflinje, og skaper sammen en helhetlig linje. Profflinjen er produsert og designet med tanke på hygiene og ergonomi.

En av Proffs kjennetegn er den avrundede designen på fronten og oppkanten bak. Solide håndtak, laget i polypropylen-plast, er enkle å holde rene, og tåler alle de kjemiske vaskemidlene som brukes på kjøkken.

Velg blant Proff ferdige standardenheter, eller sett sammen din egen Proff-enhet slik du ønsker. Start oppbygningen ved å velge ønsket topplate, som finnes i både 650, 700 og 800 mm bredde. Modulene som passer inn under benkeplaten har en bredde på 400 mm.

Standardhøyden på Proff-benker er 900 mm, benene er justerbare med ± 25 mm. Justeringsholderen til de runde føttene er gjemt. De firkantede benene er i 40x40 mm rustfrie rør. Proff-modulene finnes også i en ekstra høy versjon, hvor avstanden til gulvet er 250 mm. Standard oppkant bak på oppvasbenker er 60 mm. En 60–200 mm høy rygg kan leveres på forespørsel.

Ta kontakt med din nærmeste Metos representant for å få hjelp til planlegging av ditt neste Proff kjøkken.



Topplate i ett stykke kan skreddersys slik at den er tilpasset dine behov. Under topplaten er det en rustfri støtteramme som effektivt demper lyden.



Benk med vask. 7 mm vulst rundt. Standard oppkant bak er 60 mm høy. Kan leveres fra 60 til 200 mm høyde.



Alle skuffer er utstyrt med ramme for GN kantiner (kantiner følger ikke med). Telescop skinner gjør det lett å dra ut skuffene.

METOS PROFF STANDARDENHETER

Metos Proff standardbenker består av benkeplater og ulike moduler plasert under. Standard bredde på benkeplaten er 650 mm. Vi kan også levere benkeplater med tilbehør som er skreddersydd etter dine behov, se vårt store utvalg som er presentert på de neste sidene.

Proff arbeidsbenk	Artikkel	Dimensjon mm
1200 hylleplan	4180420	1200x650x900
1600 skuffeseksjon D-1, hylleplan	4180430	1600x650x900
1800 skuffeseksjon D-3, skap CB-1, resten med hylleplan	4180500	1800x650x900
2000 skap CB-2, resten med hylleplan	4180480	2000x650x900

Proff oppvaskbenk	Artikkel	Dimensjon mm
1200 kum P520, rishylle	4180440	1200x650x900
1600 kum P520, skuffeseksjon D-1, rishylle	4180450	1600x650x900
1800 kum P520, skuffeseksjon D-3, resten med rishylle	4180510	1800x650x900
2000 kum BE55, skap CB-2, resten med rishylle	4180490	2000x650x900

Utstyrt med spruteplate h= 60 mm.



Arbeidsbenk 1200



Oppvaskbenk 1200



Arbeidsbenk 1600



Oppvaskbenk 1600



Arbeidsbenk 1800



Oppvaskbenk 1800



Arbeidsbenk 2000



Oppvaskbenk 2000

METOS PROFF STANDARDENHETER

Metos Proff nøytrale benker finnes i 400, 800, 1200 og 1600 mm som standardbredde. Skapene leveres med en tett hylle som kan justeres i høyden. Konstruksjonen har avrundede kanter og er ergonomisk og enkel å holde ren. Metos Proff nøytrale enheter kan bygges fritt sammen med andre Proff-enheter.

Proff lave skap	Artikkel	Dimensjon mm
NC-400/R, 1 dør, justerbart hylleplan	4250130	400x650x900
NC-400/L, 1 dør, justerbart hylleplan	4250131	400x650x900
NC-800, 2 dører, justerbart hylleplan	4205143	800x650x900
NC-1200, 3 dører, justerbart hylleplan	4205168	1200x650x900
NC-1600, 4 dører, justerbart hylleplan	4205175	1600x650x900

Skap med skyvedører	Artikkel	Dimensjon mm
800, 2 skyvedører, hylleplan	4180460	800x650x900
1200, 2 skyvedører, hylleplan	4180470	1200x650x900

Utstyrt med spruteplate h= 60 mm.



Metos Proff NC-1200 lave skap



Metos Proff skap med skyvedører 1200



Metos Proff hjørnebenk



Metos Proff hjørneskap

Hjørnebenk	Artikkel	Dimensjon mm
Hylleplan	4180400	940/940x650x900

Utstyrt med spruteplate h= 60 mm.

Hjørneskap	Artikkel	Dimensjon mm
Venstrehengslet dør, hylleplan	4180410	940/940x650x900

Utstyrt med spruteplate h= 60 mm.

Metos Proff nøytral arbeidbenk er 800 mm bred. Enhetlig utforming av benken med avrundede kanter gjør benken ergonomisk og enkel å holde ren. Benken er laget av rustfritt stål og topplaten har en oppkant bak på 60 mm. Benken har 3 skuffer med dimensjoner 700x565x158 mm.

Nøytral enhet	Artikkel	Dimensjon mm
Metos Proff D-3-800	4252210	800x650x900



Metos Proff D-3-800

METOS PROFF VEGGSKAP

Proff veggskap

En dør	Artikkel	Dimensjon mm
HCB-1-700/R, ett hylleplan	4250140	400x320x700
HCB-1-700/L, ett hylleplan	4250141	400x320x700
HCB-1-900/R, 2 hylleplan	4250150	400x320x900
HCB-1-900/L, 2 hylleplan	4250151	400x320x900
HCB-1-1100/R, 3 hylleplan	4250160	400x320x1100
HCB-1-1100/L, 3 hylleplan	4250161	400x320x1100
HCBS-1, ekstra hylle	4204277	400
HCB-1 lås	4204288	

To dører

To dører	Artikkel	Dimensjon mm
HCB-2, ett hylleplan	4204252	800x320x700
HCB-2, 2 hylleplan	4205746	800x320x900
HCB-2, 3 hylleplan	4205753	800x320x1100
HCBS-2, ekstra hylle	4204284	800
HCB-2 lås	4204428	

Proff høyskap

Proff høyskap	Artikkel	Dimensjon mm
FC-1/R, 1 dør, 4 justerbare hyller	4250170	600x600x2000
FC-1/L, 1 dør, 4 justerbare hyller	4250171	600x600x2000
FC-2, 2 dører, 4 justerbare hyller	4204925	800x600x2000
FC-2, 2 dører, 4 justerbare hyller	4204932	1200x600x2000
FC-1 lås	4204952	
FC-2 lås	4204949	



Veggskap HCB-2



Høyskap FC-2



Metos Proff kokk arbeidsstasjon øker fleksibiliteten i restaurantkjøkkenet. Den er også et perfekt arbeidsmøbel i publikumsområdene.

METOS PROFF KOKK ARBEIDSTASJON

Kokk arbeidsstasjon er utformet i samarbeid med en av Finlands ledende og mest kjente kjøkkensjefer. Grunnenheten er en 800 mm bred Proff-benk i rustfritt stål med skuffer og skap under. Skuffene har rammer for GN 1/1 kantiner. I skapet er det en avfallsbøtte i plast og i topplaten er det et nedkasthull. Kragen til nedkasthullet løftes lett ut for rengjøring i oppvaskmaskin. Det er også en knivholder i tre. På venstre side er det en nedfellbar hylle. Et skjærebrett av tre på 600x450x50 mm og krydderstativ er standard utstyr.

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
CS800	4204290	800x650x900



Metos stasjon for håndhygiene

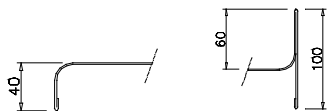
METOS PROFF HÅNDHYGIENESTASJON

Håndhygiene er viktig i matproduksjonen. For å komplettere Proff-linjen har vi laget en håndvaskestasjon. Enheten har topplade med kum og vannarmatur i to versjoner, enten som manuell enhandsbetjent eller berøringsfri, elektronisk med fotocelle. Døren i underskapet har nedkasthull for papirhåndklær. Inne i skapet er det en plast avfallsbøtte og lagerplass for vaskemidler og papirhåndklær. Leveres med rygg på topplaten.

Proff håndvaskestasjon	Artikkel	Dimensjon mm	kWh
HW-400	4204286	400x650x900	-
HWE-400	4204289	400x650x900	0,01

METOS PROFF ELEMENTER

Du kan også designe benker tilpasset ditt behov ved hjelp av Metos Proff elementer presentert her.



Rundede kanter i front

Sprut-skjerm

Proff topplater

Kan leveres i lengder mellom 400 og 3900 mm. Andre lengder på forespørsel.

Proff topplater	Artikkel	Dimensjon mm
Arbeidsbenk 650	4204256	lengde x 650x900
Arbeidsbenk 700	4204261	lengde x 700x900
Arbeidsbenk 800	4204264	lengde x 800x900
Oppvaskbenk 650	4204266	lengde x 650x900
Oppvaskbenk 700	4204271	lengde x 700x900
Oppvaskbenk 800	4204274	lengde x 800x900

Rygg	Artikkel
60-100 mm	4205792
100-200 mm	4205802

Benpar	Artikkel
Proff benpar	4204275

Lave stativbaser, høyde 140 mm

Lavt stativ	Artikkel	Dimensjon mm
LS-4, bredde 400 mm	4204157	400x564x140
LS-8, bredde 800 mm	4204164	800x564x140
LS-12, bredde 1200 mm	4204171	1200x564x140
LS-16, bredde 1600 mm	4204173	1600x564x140
LS-20, bredde 2000 mm	4204175	2000x564x140

Runde føtter, høyde 140 mm, dybde 564 mm.

Hjulunderdel	Artikkel	Dimensjon mm
CS 390, bredde 390 mm	4204189	390x534x140
CS 790, bredde 790 mm	4204196	790x534x140

Høyde 140 mm, dybde 534 mm.

Proff-elementer, sokkelhøyde 140 mm

Benkeskap	Artikkel	Dimensjon mm
CB-1 / H, 1 dør	4250100	400x640x730
CB-1 / V, 1 dør	4250101	400x640x730
CB-2, to dører	4204051	800x640x730

Med ett hylleplan.

Skuffeseksjon	Artikkel	Dimensjon mm
D-1, GN max h 100	4204086	400x640x250
D-2, GN max h 200	4204118	400x640x730
D-3, GN max h 150	4204125	400x640x730
D-4, GN max h 100	4204132	400x640x730

Med teleskopskinner, ramme til GN-kantiner.

Avfallsskap	Artikkel	Dimensjon mm
Avfallsskap 400	4204140	400x640x730

Høye stativbaser, høyde 250 mm

Høyt stativ	Artikkel	Dimensjon mm
LSH-4, bredde 400 mm	4205915	400x564x250
LSH-8, bredde 800 mm	4205922	800x564x250
LSH-12, bredde 1200 mm	4205947	1200x564x250

Føtter i 40x40 mm rf-rør.

Proff-elementer, sokkelhøyde 250 mm

Benkeskap	Artikkel	Dimensjon mm
CBH-1 / H, 1 dør	4250110	400x640x620
CBH-1 / V, 1 dør	4250111	400x640x620
CBH-2, to dører	4205893	800x640x620

Med ett hylleplan.

Skuffeseksjon	Artikkel	Dimensjon mm
DH-3, GN	4205908	400x640x620

Med teleskopskinner, ramme til GN-kantiner
2x100 mm + 1x150 mm.

Proff-element for begge sokkelhøyder

Geiderinnsats	Artikkel	
R-4	4204069	for kurver
R-7	4204076	for GN kantiner
RT-3	4205841	for kurver
RR-4	4205866	for kurver
RR-7	4205859	for GN kantiner

Underhylle, 1 m	Artikkel
S hylleplan	4204213
GS rishylle	4204238

Holder til skjærefjoler	Artikkel
RCB	4204206

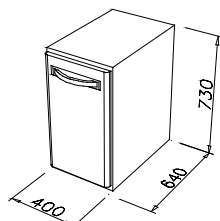


METOS PROFF ELEMENTER

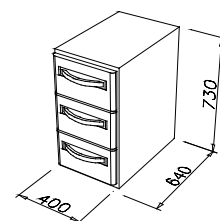
Vasker

Utslagsvask	Artikkel	Dimensjon mm
K 1	4205224	250x100x125
K 2	4205231	290x155x125
K 314	4205249	335x200x140
K 414	4205256	170x400x140
T 29	4205263	290x400x160

Vaskekum	Artikkel	Dimensjon mm
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, GN kum	4180996	510x305x210
D2714	4204809	ø 270
D3714	4204816	ø 370
D3814	4204823	ø 380



Benkeskap CB-1,
høyrehengslet dør 4250100
venstrehengslet dør 4250101

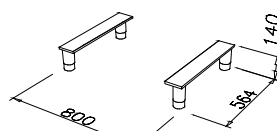


Skuffeseksjon D-3,
artikkel 4204125.

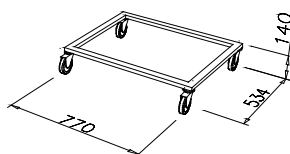


Tilleggsutstyr

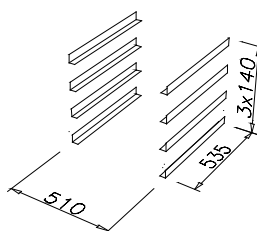
Produkt	Artikkel
Silkurv SA212	4181943
Kulventil med sil	4205489
Overløpsventil	4205496
Vannlås 1-del	4205506
Vannlås 2-del	4205513
Strømbryter	4205538
Oppvaskmaskintilpasning	4205546
Kurvgeidere for benk	4205552
Uttak for kurv	4205577
Bunnventil for kurv	4204828
Skråstilt gavel	4205584
Utsparing i hjørnet	4205591
Utsparing i midten	4205601
Tillegg for vinkelbenk	4205619
Topplate med nedsenket parti	4205627
Nedkast 240mm, rfr, lokk	4180918
Nedkast 180mm, rfr, lokk	4205633
Dekkplate for stativ h 0-200mm x 1m	4205665
Dekkplate for stativ h 200-300mm x 1m	4205672
Dekkplate for stativ over 300mm x 1m	4205697
Abloy lås CB-1&CBH-1	4204862
Abloy lås CB-2&CBH-2	4204887
Ekstra hylle CB-1&CBH-1	4205778
Ekstra hylle CB-2&CBH-2	4205785
Utdragbar hylle 400x600 mm	4205827
Utdragbar hylle 800x600 mm	4205834
Innebygget papirhåndkle dispenser	4252380
Innebygget sylinder for oppvaskkost	2026300
Innebygget såpedispenser	4252382



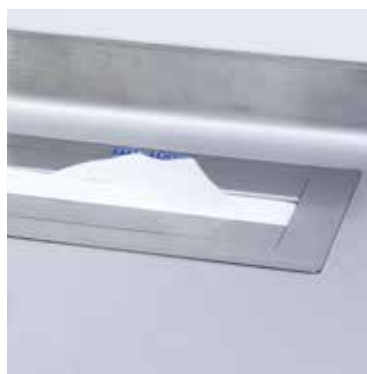
Stativ LS-8,
artikkel 4204164.



Hjulunderdel CS 790,
artikkel 4204196.



Geiderinnsats R-4 for kurver,
artikkel 4204069.



METOS CLASSIC RUSTFRI INNREDNING



Metos Classic benkserie av rustfritt stål for bruk i alle restaurant- og storkjøkken

Metos Classic rustfri innredning kan leveres i en del standard utførelser, men kan også skreddesys ved behov. Alle moduler og ferdige enheter er i solid, rustfritt stål, garantert lang levetid og enkel rengjøring.

Topplatene har en tykkelse på 1,0 mm. Benene er laget i 30x30x1 mm stålrør, tvers og langsgående støttestag i 20x30x1 mm rustfrie rør. Under den rustfrie topplaten ligger en støttekonstruksjon av firkantede rustfrie rør. Undersiden kan vaskes daglig uten å skade konstruksjonen. Effektiv lydemping.

Det er enkelt å planløse innredningen, velg først bredden du ønsker 650, 700 eller 800 mm, samt total lengde. Velg deretter kum etter behov og hvor den skal plasseres. Topplaten kan leveres med spruteplate i bakkant, høyde mellom 60 og 200 mm. I stativet plasserer man så moduler etter behov. Modulene har mål på 400 mm. Classic-innredningsseriens skuffeseksjoner har GN 1/1-65-kantiner med plastgeidere. Hylleskapene har ett hylleplan som standard. Ekstra hylleplan kan bestilles. Classic-innredningen er 900 mm høy som standard, benene kan justeres +/- 20 mm. Stativskapet og skuffeseksjonen kan også leveres på hjul.

I tillegg til benker har Classic serien et godt utvalg av ulike skap. Serien omfatter lave og høye gulvskap samt veggmonterte skap. Kontakt din Metos-representant for planløsning, vi er her for å hjelpe.

Lave skap	Artikkel	Dimensjon mm
MK-400/R	4250035	400x650x900
MK-400/L	4250036	400x650x900
MK-800	4205177	800x650x900
MK-1200	4205178	1200x650x900
MK-1600	4205179	1600x650x900
Høye skap	Artikkel	Dimensjon mm
LK-1/R, en dør	4250075	600x600x2000
LK-1/L, en dør	4250076	600x600x2000
LK-2, to dører	4204929	800x600x2000
LK-2, to dører	4204936	1200x600x2000
LK-1 lås	4204919	
LK-2 lås	4204935	

Veggskap 400	Artikkel	Dimensjon mm
SK 1-700/R - ett hylleplan	4250045	400x320x700
SK 1-700/L - ett hylleplan	4250046	400x320x700
SK 1-900/R - to hylleplan	4250055	400x320x900
SK 1-900/L - to hylleplan	4250056	400x320x900
SK 1-1100/R - tre hylleplan	4250065	400x320x1100
SK 1-1100/L - tre hylleplan	4250066	400x320x1100
SK 1 - hylleplan	4150247	400
SK-1 lås	4150251	
Veggskap 800	Artikkel	Dimensjon mm
SK 2 - ett hylleplan	4150222	800x320x700
SK 2 - to hylleplan	4188586	800x320x900
SK 2 - tre hylleplan	4188593	800x320x1100
SK 2 - hylleplan	4150254	800
SK-2 lås	4150258	

METOS CLASSIC RUSTFRI INNREDNING

Classic	Artikkel	Dimensjon mm
Arbeidsbenk 650	4184535	lengde x650x900
Arbeidsbenk 700	4184540	lengde x700x900
Arbeidsbenk 800	4184542	lengde x800x900
Oppvaskbenk 650	4184545	lengde x650x900
Oppvaskbenk 700	4184550	lengde x700x900
Oppvaskbenk 800	4184552	lengde x800x900

Rygg	Artikkel
60-100 mm	4205792
100-200 mm	4205802

Benpar	Artikkel
Classic benpar	4184553

Benkeskap	Artikkel
H-1/R	4250015
H-1/L	4250016
H-2	4180763
Hylleplan H-1	4205707
Hylleplan H-2	4205714

Geiderinnsats	Artikkel
J-4	4180788
J-7	4180795

Skuffeseksjon	Artikkel
L-1	4187543
L-3	4180805
L-4	4180837
Avfallsskap	4188040

Hjulunderstell	Artikkel
PA 390 mm	4187575
PA 790 mm	4187092

Stativ for skjærebrett	Artikkel
LT	4180876

Underhylle	Artikkel
Hylleplan · 1m	4180851
Risthylle · 1m	4180869

Utslagsvask	Artikkel	Dimensjon mm
K 1	4205224	250x100x125
K 2	4205231	290x155x125
K 314	4205249	335x200x140
K 414	4205256	170x400x140
T 29	4205263	290x400x160

Vaskekum	Artikkel	Dimensjon mm
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, GN	4180996	510x305x210



H-1: et 400 mm skap,
H-2: et 800 mm skap.



J-4: geiderpar for fire oppvaskkurver.



J-7: geiderpar for syv GN1/1- 65 kantiner.



L-3: tre skuffer,
L-1: en skuff under topplaten.



L-4: fire skuffer.



LT: stativ for skjærebrett.



Bredt sortiment i standard kummer.



Utslagsvask med runde hjørner.



Vaskekum med runde hjørner.

Vaskekum	Artikkel	Dimensjon mm
D2714	4204809	ø 270
D3714	4204816	ø 370
D3814	4204823	ø 380

Tilleggsutstyr	Artikkel
Silkurv SA212	4181943
Kuleventil med sil	4205489
Overløpsventil	4205496
Vannlås 1-del	4205506
Vannlås 2-del	4205513
Strømbryter	4205538
Bunnventil for kurv	4204828
Oppvaskmaskin tilpasning	4205546
Kurvgeidere innmatningsbord	4205552
Uttak for kurv	4205577
Skråstilt gavel	4205584
Utsparing i hjørnet	4205591
Utsparing på midten	4205601
Tillegg for benk i vinkel	4205619
Nedsenking / kantprofil	4205627
Nedkast 180 mm, rfr, lokk	4205633
Nedkast 240 mm, rfr, lokk	4180918
Dekkplate for stativ h 0-200mm x 1m	4205665
Dekkplate for stativ h 200-300mm x 1m	4205672
Dekkplate for stativ- over 300mm x 1m	4205697
H-1 lås	4204848
H-2 lås	4204855



Silkurv og den runde konstruksjonen gjør renholdet enkelt.



Rundt søppelnedkast med krage.

METOS KOMBINERTE ENHETER OG SPESIALMØBLER



Metos' kombinerte enheter er laget ved å kombinere ulike elementer som er produsert av ulike Metos-fabrikker. Elementene kan monteres på fabrikk for å samsvare med kundens krav. Kombinasjoner tilgjengelige under én nøytral platetopp inkluderer nøytrale, kalde eller oppvarmede skap, skuffer og hyller. Disse kombinerte enhetene kan leveres opptil 5 m.

Toppen kan utstyres med ulike vasker, induksjonsområder, nedsenkbare enheter, kurvdispensere ...

Under det åpne toppstativet kan hyller, kalde eller varme skap/skuffer, oppvaskmaskiner, kurvsinner ... Konstruksjon i rustfritt stål eller laminerte eller malte frontpaneler.

Spør også om spesialmøbler, designet etter kundens behov.



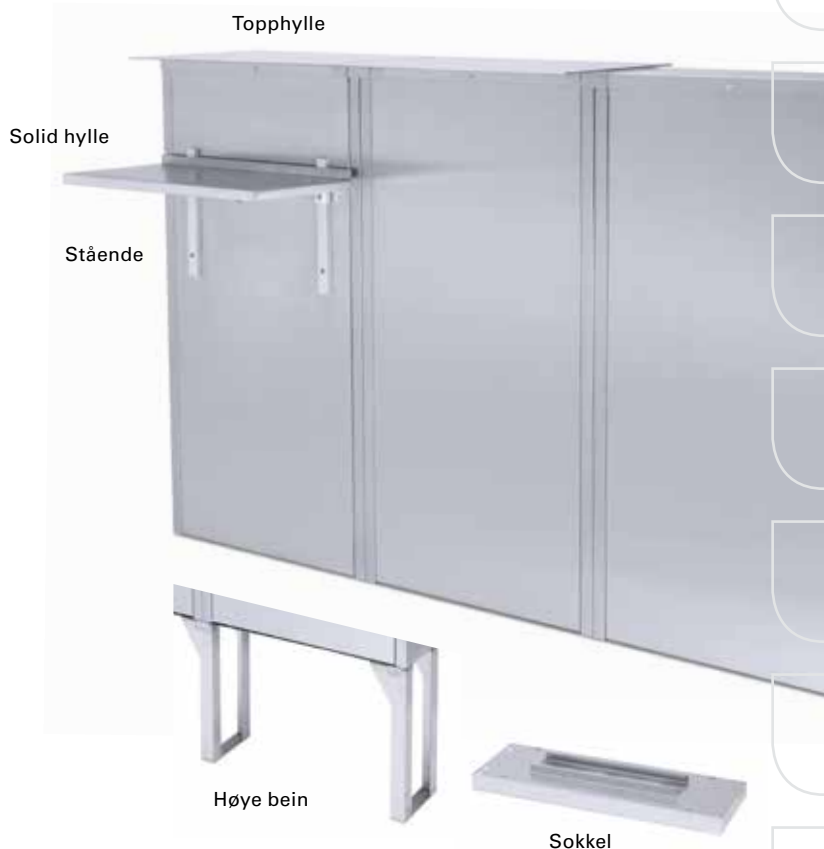
METOS INSTALLASJONSVEGG

Metos installasjonsvegg skuler elektriske ledninger til kjøkenet og vannrør inni en stilig vegg i rustfritt stål. Tre høyder gjør at man kan bruke veggene som romdeler. Hyller og stativer til kjøkkenutstyr kan også festes til veggen.

Veggen monteres på en sokkel eller ben.

Installasjonsveggmodul	Artikkel	Dimensjon mm
850	4252315	600x200x850
1150	4252320	600x200x1150
1550	4252325	600x200x1550

Tilbehør	Artikkel	Dimensjon mm
Sokkel	4252330	1 per veggmodul
Bein	4252335	600x195x400
Elektrisk mateenhet	4252350	
Støtteplate til hylle	4252340	
Tophylle	4252345	600x403
Solid hylle	4188522	580x300
Stående, aluminium	4150279	300 mm
Hyllebrakett, aluminium	4150342	280 mm



METOS HØYSKAP

Metos	Artikkel	Dimensjon mm
SVSK	4150261	800x400x1850
Classic K	4252200	800x600x1850
LKSK	4251000	600x600x2000



Metos SVSK skap for rengjøringsutstyr er tenkt til oppbevaring av vaskeutstyr med langt skaft. Skapet veggmonteres 500 mm over gulv. Skapets bunn og tak er åpne slik at luft kan sirkulere i skapet. Børsteholderene har hurtigkobling for feste av skaftet.



Metos Classic K skap er designet for oppbevaring av rengjøringsutstyr. Den er festet til veggen. Skapets bunn er åpent for å tillate fri luft sirkulasjon. Tilkobling for uttaksrør i midten av taket. Som standard: vask, blandebeholder, tørkebeholder, håndkleholder og tre børsteholdere.



Metos LKSK skap er designet for oppbevaring av rengjøringsutstyr. Skapets bunn, tak og hyller er perforerte metallplater som tillater fri luft sirkulasjon. Høyden til beina er 150 mm. Som standard: To hyller, vask, tørkestativ, tre børsteholdere.

METOS HEV- OG SENKBARE BENKER



Metos ATE hev- og senkbare benker. Ved å trykke på knappen får du umiddelbart den optimale arbeidshøyden. Justerbar mellom 700 og 900 mm.

Ved mange arbeidsmoment er det viktig at håndleddskraften overføres korrekt til redskapet. Dette krever en arbeidsflate som er lavere en normalt. Ved bruk av ulike maskiner, eks. grønnsaks-kuttere, anbefaler vi at en hev- og senkbar benk brukes, slik at skader rundt håndleddet og skuldrer unngås.

Metos hev- og senkbare benker kan justeres mellom 70 og 90 cm. Med hjelp av justerbare føtter kan benkeflaten alltid være i vater. Anordningen har en transformator. Motoren fungerer med 24V strøm (svakstrøm) slik at bordet alltid er brukersikkert. Kapasiteten max 200 kg.

Den optimale høyden oppnås raskt når benken heves og senkes med en motor. Bordets konstruksjon er av robust rustfritt stål med runde hjørner. Justeringsknappen er lett å finne, men godt beskyttet under fremkanten.

Metos hev- og senkbare benker i manuell versjon leveres med hydraulisk høydejustering. Benkene kan plasseres på steder uten tilgjengelighet for strøm.

Benk med elektrisk hev-/senkjustering

ATE	Artikkel	Dimensjon mm	El. tilkobling
ATE700	4136101	700x650x700/900	230V-0,3 kW 10A
ATE1500	4136109	1500x650x700/900	230V-0,3 kW 10A
ATE1900	4136113	1900x650x700/900	230V-0,3 kW 10A
ATE2300	4136117	2300x650x700/900	230V-0,3 kW 10A

Tilleggsutstyr ATE

Skap KH-1/R	Artikkel	Dimensjon mm
Skap KH-1/R	4250085	400x560x438
Skap KH-1/L	4250086	400x560x438
Skap KH-2	4136119	800x560x438
Skuffseksjon KL-3	4136120	400x560x438
Skuff L-1	4187543	400x560x187

Benk med elektrisk hev-/senkjustering

ATHE	Artikkel	Dimensjon mm	Elanslutning
ATHE1065	4136136	1000x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1265	4136137	1200x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1365	4136138	1300x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE1665	4136139	1600x650x700...900	230V-0,3 kW 10A
ATHE2065	4136140	2000x650x700...900	230V-0,3 kW 10A

Benk med manuell hev-/senkjustering

ATHM	Artikkel	Dimensjon mm
ATHM1065	4136130	1000x650x700...900
ATHM1265	4136131	1200x650x700...900
ATHM1365	4136132	1300x650x700...900
ATHM1665	4136133	1600x650x700...900
ATHM2065	4136134	2000x650x700...900

Alle Classic-elementer kan benyttes på ATHE og ATHM

Tilleggsutstyr

til alle modeller	Artikkel	
Sprutskjerm RL	4205792	h = 60 - 100 mm x 1 m
Risthylle	4180869	
Tett hylle	4180851	

Når du velger tilleggsutstyr som skap og skuffseksjon, vennligst vær oppmerksom på at avstanden mellom bena er benkens totale lengde minus 300 mm.



ATHM med den manuelle hev-/senk-funksjonen

METOS VEGGHYLLER



Med **Metos vegghyllesystem** er det enkelt å tilpasse behovet for hyller til kjøkkenets plass. Hylleavstanden kan justeres trinnløst. Stagene har holdbare spennskruer. Det finnes både slette hyller og risthyller.

Konsoller og skinner er av adonisert aluminium eller rustfritt stål, hyller er av solid rustfritt stål. Hylleplanene har forhøyet bakkant og framkanten er falsset ned. Dette gjør hylleplanet stødigere og bæreevnen større. Hylleavstand er 500 mm. Avstanden mellom konsollene bør beregnes i forhold til hylles bruk.



Hyller	Artikkel
580x300mm	4188522
680x300mm	4188547
780x300mm	4150367
880x300mm	4150374
980x300mm	4150381
1080x300mm	4188018
1180x300mm	4150399
1280x300mm	4150409
1380x300mm	4188025
1480x300mm	4150416
1580x300mm	4150423
1680x300mm	4150448
1780x300mm	4150455
1880x300mm	4205048
1980x300mm	4150462

Risthyll	Artikkel
580x300mm	4188554
680x300mm	4188032
780x300mm	4150487
880x300mm	4150494
980x300mm	4150504
1080x300mm	4188057
1180x300mm	4150511
1280x300mm	4150529
1380x300mm	4188064
1480x300mm	4150536
1580x300mm	4150543
1680x300mm	4150568
1780x300mm	4150575
1880x300mm	4205055
1980x300mm	4150582

Hyller	Artikkel
580x400mm	4188258
680x400mm	4188071
780x400mm	4188089
880x400mm	4188096
980x400mm	4188113
1080x400mm	4188138
1180x400mm	4188145
1280x400mm	4188152
1380x400mm	4188177
1480x400mm	4188184
1580x400mm	4188191
1680x400mm	4188219
1780x400mm	4188226
1880x400mm	4205062
1980x400mm	4188233

Risthyll	Artikkel
580x400mm	4188265
680x400mm	4188272
780x400mm	4188297
880x400mm	4188314
980x400mm	4188321
1080x400mm	4188339
1180x400mm	4188346
1280x400mm	4188353
1380x400mm	4188378
1480x400mm	4188385
1580x400mm	4188392
1680x400mm	4188427
1780x400mm	4188434
1880x400mm	4205087
1980x400mm	4188441

Konsoll, aluminium	Artikkel
280mm	4150342
380mm	4187776
480mm	4187582
515mm, skråstilt	4187783

Skinner, aluminium	Artikkel
300mm	4150279
600mm	4150286
900mm	4150293
1200mm	4150303
1600mm	4150328
2000mm	4150335

Konsoll, rustfritt stål	Artikkel
270mm	4187585
370mm	4187586

Skinner, rfr	Artikkel
400mm	4150281
600mm	4150282
1000mm	4150283

Kurvhyll	Artikkel
580x520mm	4188459
1080x520mm	4188466
1680x520mm	4188473

METOS RANGERINGSREOLER

For å utnytte redusert lagringsplass og avstanden for oppvask, serverings- og kjøkkenpersonalet, brukes Metos Nordien-Systems stativ. Stativene vil også redusere brekkaskjen og gir personalet mer tid til effektivt arbeide og bedre service til gjestene.



4551308



4551310



4551312



4551314



4551316



4551318



4551320



4551322

RESTAURANTREOL

Metos Nordien-System restaurantreolene har skrånne hyller for lettere tilgang.

For glass				
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	Kapasitet glass ca.
901 dobbel	4551308	1100x520x1910	6	430
902 enkel	4551310	590x520x1910	6	210

For glass/porselen				
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	Glass/tallerkener ca.
903 dobbel	4551312	1100x520x1910	5	300/240
904 enkel	4551314	590x520x1910	5	150/120

SERVERINGSREOL

Metos Nordien-System serveringsreolene er tilpasset slik at serveringspersonalet lett kan ta det de trenger for å dekke bordene.

For glass/porselen/bestikk				Glass/tallerkener/
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	bestikk ca.
905 dobbel	4551316	1100x520x1910	5	210/350/450
906 enkel	4551318	590x520x1910	5	100/170/220

For glass/porselen/bestikk				Glass/tallerkener/
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	bestikk ca.
907 dobbel	4551320	1100x520x1910	6	280/240/900
908 enkel	4551322	590x520x1910	6	140/120/450

METOS RANGERINGSREOLER

Stativene er produsert i helsveiset rustfrie rør, med 20x20 mm, rustfrie distanserør og hylleplan, rishyller er i polypropenenplast. Innfelte justerbare ben. Stativet leveres umontert, det settes enkelt sammen uten bruk av verktøy.



4551324



4551326



4551328



4551330



4551332



4551334



4551336



4551338

SERVERINGSREOL

Metos Nordien-System serveringsreol med en rett hylle passer veldig bra for brettanretting osv.

For glass/porselen/bestikk			Kapasitet glass/ tallerkener/bestikk ca.	
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	
913 dobbel	4551332	1100x520x1910	8	210/100/450
914 enkel	4551334	590x520x1910	8	100/50/220

For glass/porselen/bestikk			Kapasitet glass/ tallerkener/bestikk ca.	
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	
915 dobbel	4551336	1100x520x1910	7	70/480/900
916 enkel	4551338	590x520x1910	7	30/240/450

LAGERREOL

Metos Nordien-System lagerreoler har stor kapasitet for glass eller kopper og porselen eller bestikk.

For glass			Kapasitet glass ca.	
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	
909 dobbel	4551324	1100x520x1910	7	500
910 enkel	4551326	590x520x1910	7	250

For glass/porselen/bestikk			Kapasitet glass/tallerkener ca.	
500 kurver	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	
911 dobbel	4551328	1100x520x1910	7	430/240
912 enkel	4551330	590x520x1910	7	210/120

METOS BESTIKKSORTERINGSREOL



Metos Nordien-System bestikksorteringsreol er konstruert spesielt for bestikksortering og -lagring. Arbeidsflaten har kanter på tre sider hvilket forhindrer bestikk fra å falle på gulvet. Rør av rustfritt stål, 20x20 mm.

Reolen leveres flatpakket og monteres lett uten verktøy.

Bestikksorterings- og lagringsreol

	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller
917	4551340	1100x520x1910	7
918	4551342	590x520x1910	7

METOS KURVSTATIV



Metos Nordien-System lagringsreol for 9-12 kurver. Rammen av rustfritt stål, geidere av polypropylene med kurvstoppere. Separate modeller for 500 mm og 460 mm kurver.

Reolen leveres flatpakket og monteres lett uten verktøy.

Lagringsreol for kurver for 500 kurver

	Artikkel	Dimensjon mm	Kurver
932	4551058	590x520x1910	12

METOS KLEMMER FOR REOL



Metos Nordien-System reolklemme for sammenkobling av reoler, dette gjør også reolenheten mer stabil. Reolen kan festes til vegg ved bruk av veggfeste. Utførelse i rustfritt stål.

Klemmer for reoler	Artikkel
933B Veggfeste for reoler	4551392
933C Reolklemme	4551394

METOS LAGRINGSREOL



Metos Nordien-System lagringsreoler er perfekte for lagring av porselen i kassetter. Rammer er laget av rør i rustfritt stål, 20x20 mm. Hyllene av rustfritt stål tåler store belastninger. Avstanden mellom hyllene er 340 mm. 330 mm eller 520 mm dype hyller. Justerbare ben.

Stativet leveres flatpakket og monteres lett uten verktøy.

Lagringsreol

dybde 330 mm	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller	Plater ca.
919	4551344	1100x330x1910	5	600
920	4551346	590x330x1910	5	300
dybde 520 mm				
921	4551348	1100x520x1910	5	1200
922	4551350	590x520x1910	5	600

METOS GRYTEREOL

Metos Nordien-System reoler for lagring av gryter, stekepanner, kantiner osv. Ramme av rustfritt stål, rør 20x20 mm, risthyller av metalltråd i rustfritt stål. Avstanden mellom hyllene 513 mm. Justerbare ben.

Stativet leveres flatpakket og monteres lett uten verktøy.

Grytereol dybde 520 mm	Artikkel	Dimensjon mm	Hyller
357	4551300	590x520x1910	4
358	4551302	1100x520x1910	4



METOS KASSEREOL

Metos Nordien-System kassereol konstruert for oppsamling av tomme flasker i kasser, og for lagring av drikke. Kassehyllen effektiviserer flaskehåndteringen. Reolrammen er av firkantet rør i rustfritt stål, 20 x 20 mm. Justerbare ben.

Kassereol	Artikkel	Dimensjon mm
360 for åtte kasser	4551006	960x320x1540
359 for fire kasser	4551004	510x320x1540

Metos hylle for flaskekasser oppbevarer kassene fast på plass. Bortrydding og returnering gjøres raskt og lett.

METOS HYLLESYSTEM

Metos hyllesystem er hygienisk og enkelt å rengjøre. Stigene har justerbare ben. Hylleplanene kan justeres i høyden med 150 mm. Bæreevnen mellom aluminiumsstigene er 600 kg, mellom rfr-stiger er den 1200 kg. De slette hyllene og rishyllene kan belastes med 100-150 kg avhengig på hylle lengden. Plastrisen er produsert av spesialplast, som tåler ned till -30 °C kulde

og kan vaskes i maskin. Hyllesystemet støttes baktfra med krysstag. Disse anbefales å monteres i lange hyllesystem mellom hvor tredje stige. I sortimentet finnes også et mangfold av tilleggststyr. Kontakt vår salgsavdeling så planlegger vi ditt hyllesystem sammen med deg.



Slette hyller i rustfritt stål eller aluminium.



Rishylle i aluminium. Hylleplanene kan justeres i høyden med 15 cm store trinn.



Rishyller i rustfritt stål. Alle hyller har hurtigfester.



Rishylle i plast. Alle hyller kan leveres med hjørneelement.



Med Metos gulvhyllesystem kan man raskt bygge en individuell hyllehet. Hyller og stiger finnes i rustfritt stål eller aluminium. Metos hyllesystem er en moderne og effektivt hylleløsning. Hyllekombinasjonene kan lett omarrangeres, kompletteres eller flyttes. Monteringen skjer raskt og enkelt, skrutrekker behøves kun ved montering av krysstagene.

300 mm

Aluminium	Artikkel	Dim. mm
stige	4201021	300x1600
stige	4201039	300x1800
stige	4201046	300x2000
Aluminium	Artikkel	Dim. mm
risthyll	4201053	300x600
risthyll	4201065	300x800
risthyll	4201072	300x900
risthyll	4201086	300x1000
risthyll	4201093	300x1200
risthyll	4201103	300x1400
risthyll	4201108	300x1500
Aluminium	Artikkel	Dim. mm
hyller	4201115	300x600
hyller	4201122	300x800
hyller	4201129	300x900
hyller	4201136	300x1000
hyller	4201144	300x1200
hyller	4201151	300x1400
hyller	4201158	300x1500
Aluminium	Artikkel	Dim. mm
x-stativ	4201484	
hjørneelement	4202495	

Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm
stige	4202978	300x1600
stige	4202985	300x1800
stige	4202992	300x2000
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm
risthyll	4202745	300x600
risthyll	4202752	300x800
risthyll	4202777	300x900
risthyll	4202784	300x1000
risthyll	4202791	300x1200
risthyll	4202801	300x1400
risthyll	4202819	300x1500
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm
hyller	4202826	300x600
hyller	4202833	300x800
hyller	4202858	300x900
hyller	4202865	300x1000
hyller	4202872	300x1200
hyller	4202897	300x1400
hyller	4202907	300x1500
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm
x-stativ	4202463	
hjørneelement	4202495	

	400 mm		500 mm		600 mm	
Aluminium	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
stige	4201029	400x1600	4201269	500x1600	4201695	600x1600
stige	4201036	400x1800	4201276	500x1800	4201685	600x1800
stige	4201043	400x2000	4201283	500x2000	4201697	600x2000
Aluminium	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
risthulle	4201068	400x600	4201318	500x600	4201847	600x600
risthulle	4201075	400x800	4201325	500x800	4201692	600x800
risthulle	4201082	400x900	4201332	500x900	4201854	600x900
risthulle	4201117	400x1000	4201357	500x1000	4201861	600x1000
risthulle	4201124	400x1200	4201364	500x1200	4201879	600x1200
risthulle	4201131	400x1400	4201371	500x1400	4201886	600x1400
risthulle	4201149	400x1500	4201389	500x1500	4201702	600x1500
Aluminium	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
hyller	4201156	400x600	4201396	500x600	4201893	600x600
hyller	4201163	400x800	4201406	500x800	4201727	600x800
hyller	4201188	400x900	4201413	500x900	4201734	600x900
hyller	4201195	400x1000	4201438	500x1000	4201741	600x1000
hyller	4201205	400x1200	4201445	500x1200	4201759	600x1200
hyller	4201212	400x1400	4201452	500x1400	4201766	600x1400
hyller	4201237	400x1500	4201477	500x1500	4201773	600x1500
Aluminium	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
x-stativ	4201484		4201484		4201484	
hjørneelement	4202495		4202495		4202495	
Plast	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
risthulle	4201519	400x600	4201607	500x600	4201903	600x600
risthulle	4201526	400x800	4201614	500x800	4201928	600x800
risthulle	4201533	400x900	4201621	500x900	4201935	600x900
risthulle	4201558	400x1000	4201639	500x1000	4201942	600x1000
risthulle	4201565	400x1200	4201646	500x1200	4201967	600x1200
risthulle	4201572	400x1400	4201653	500x1400	4201974	600x1400
risthulle	4201597	400x1500	4201678	500x1500	4201981	600x1500
Hjørneelement	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
til perforert plasthulle	4201798		4201798		4201798	
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
stige	4202022	400x1600	4202255	500x1600	4202921	600x1600
stige	4202047	400x1800	4202262	500x1800	4202551	600x1800
stige	4202054	400x2000	4202287	500x2000	4202939	600x2000
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
risthulle	4202061	400x600	4202294	500x600	4202569	600x600
risthulle	4202079	400x800	4202986	500x800	4202717	600x800
risthulle	4202086	400x900	4202987	500x900	4202718	600x900
risthulle	4202093	400x1000	4202988	500x1000	4202719	600x1000
risthulle	4202103	400x1200	4202989	500x1200	4202720	600x1200
risthulle	4202128	400x1400	4202990	500x1400	4202721	600x1400
risthulle	4202135	400x1500	4202368	500x1500	4202657	600x1500
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
hyller	4202142	400x600	4202375	500x600	4202664	600x600
hyller	4202167	400x800	4202993	500x800	4202722	600x800
hyller	4202174	400x900	4202994	500x900	4202723	600x900
hyller	4202181	400x1000	4202998	500x1000	4202724	600x1000
hyller	4202199	400x1200	4202995	500x1200	4202725	600x1200
hyller	4202209	400x1400	4202996	500x1400	4202726	600x1400
hyller	4202216	400x1500	4202456	500x1500	4202738	600x1500
Rustfritt stål	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm	Artikkel	Dim. mm
x-stativ	4202463		4202463		4202463	
hjørneelement	4202495		4202495		4202495	

METOS EASY RIDER MOBILE REOLER

Med **Metos Easy Rider mobile reolsystem** kan man optimalisere plassen på tørrvarelageret, i kjølerommet eller på fryserommet. Standard gulvreoler gjøres mobile ved å montere dem på hjul og skinner og dermed redusere behovet for passasje. Lagringsplassen kan dobles og kostbare investeringer i kjøle- og frysekapasitet kan unngås.

For å montere en rad med reoler behøves 2 gulvskinner i individuell lengde, plast endestoppere, 2 hjulunderstell for hver reol og 1 kryss bunnstøtte. Understellet egner seg for standard og add-on reoler opp til 3 meter. Følgende reoldybder er mulig: 600, 800 og 1000 mm. Easy Rider 80 hjulunderstell passer for to 400mm dype reoler og Easy Rider 100 hjulunderstell for to 500 mm dype reoler. Gulvskinnene kan leveres opptil max. 4 meters lengde. Kan forlenges ved hjelp av overgangsbuffere. Spør oss om pris.

Metos	Artikkel
Gulvskinner Easy Rider, rfs, meter	4202520
Plast endestoppere	4202521
Hjulunderstell Easy Rider 60 1 x 60 rfr	4202522
Hjulunderstell Easy Rider 80 2 x 40 rfr	4202524
Hjulunderstell Easy Rider 100 2 x 50 rfr	4202526
Kryss bunnstøtte Easy Rider 600 mm rfr	4202528
Kryss bunnstøtte Easy Rider 800-1500 rfr	4202530



Metos Easy Rider mobile reoler skyves enkelt på gulvskinner og sparer opptil 50% lagringsplass.



Metos gulvreoler dybde 600mm påmontert Easy Rider 60 hjulunderstell.



Installasjonstegninger

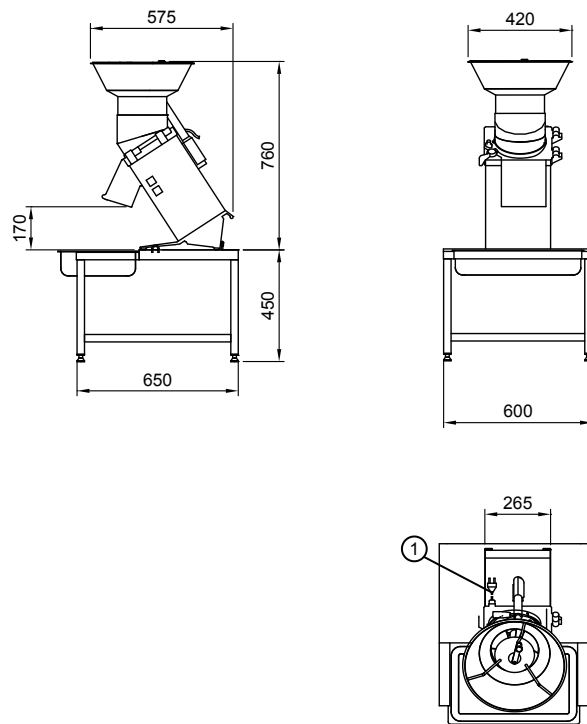
SYMBOLFORKLARING

1. Elektrisk tilkobling
2. Kaldtvannstilkobling
3. Varmtvannstilkobling
4. Avløpstilkobling
5. Gasstilkobling
6. Damptilkobling
7. Kondensvannstilkobling
8. Utslipp for damp
9. Gulvbrønn
11. Alternativ elektrisk tilkobling
12. Alternativ kaldtvannstilkobling
13. Alternativ varmtvannstilkobling
14. Alternativ avløpstilkobling
15. Alternativ gasstilkobling
16. Alternativ damptilkobling
17. Alternativ kondensvannstilkobling
18. Alternativt utslipp for damp
19. Alternativ gulvbrønn
21. Tilbakeslagsventil
22. Vakuumventil
23. Sikkerhetsventil
24. Hovedbryter
25. Avstengningventil
26. Rør for elektriske kabler
27. Slamoppsamlingskar
28. Bør ha 2 m elektrisk kabel
29. Apparat som avgir varme
30. Servicetilgang – plass
33. Vannfilter
41. Varmebestandig avløp
42. Fall min. 5 %
43. Trykkluft
44. Behandlet vann - eksempelvis nedkjølt
45. Datakabel (HACCP), min. 20 mm hylsterrør må bestilles
46. Kontrollkabler til bygging av avkjølings- og varmekontroll. 2 stk på min. 20 mm hylsterrør må bestilles
47. Koplingsstykke til sentralt kjølesystem, tilførsel
48. Koplingsstykke til sentralt kjølesystem, utgang
49. BUS kabel
50. Isvann, tilkobling
51. Isvann, avløp
52. Vaskemiddeldoserer tilkobling
53. Styrekabel for isbank

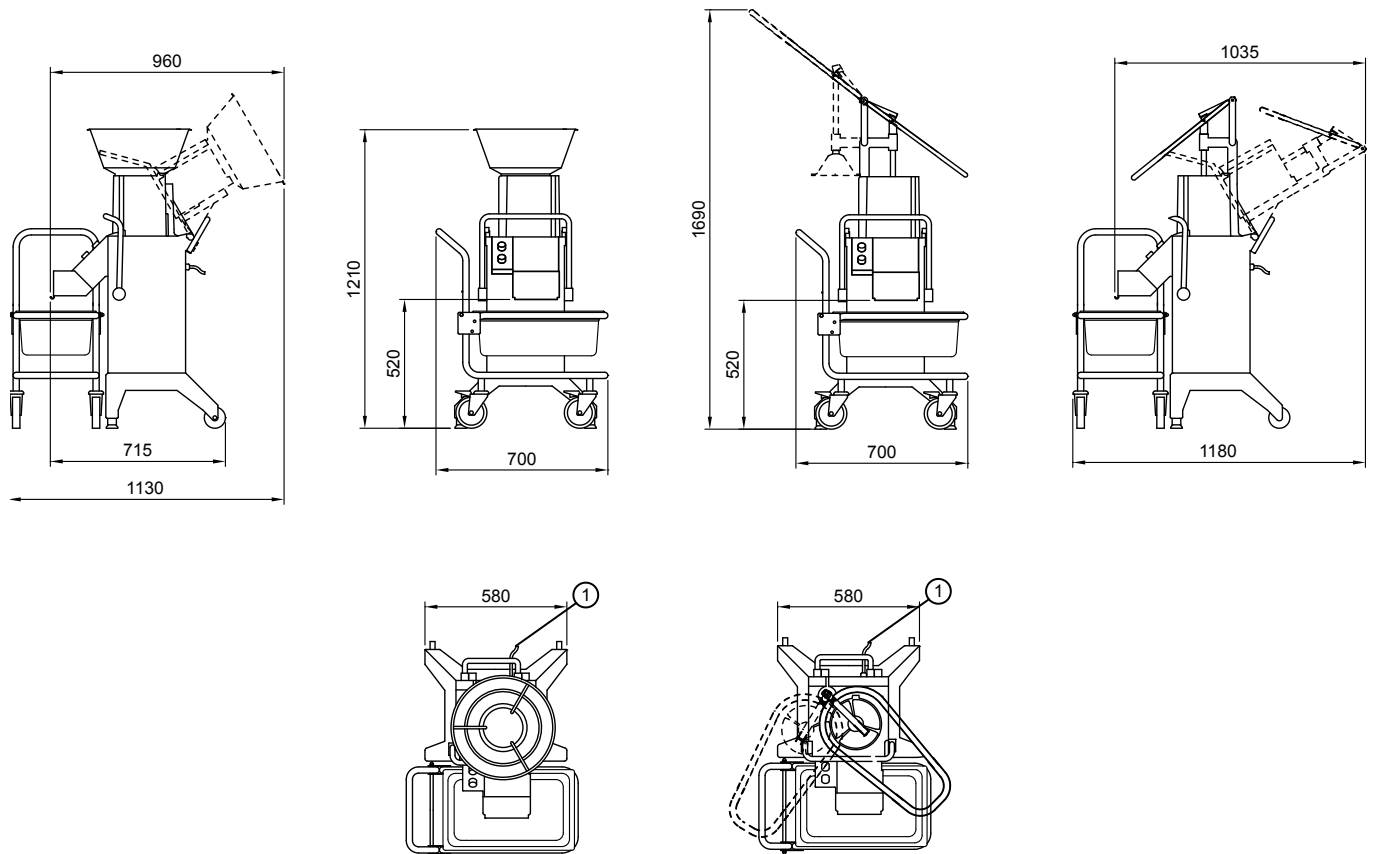
Hovedmål : AxBxC = lengde x dybde x høyde

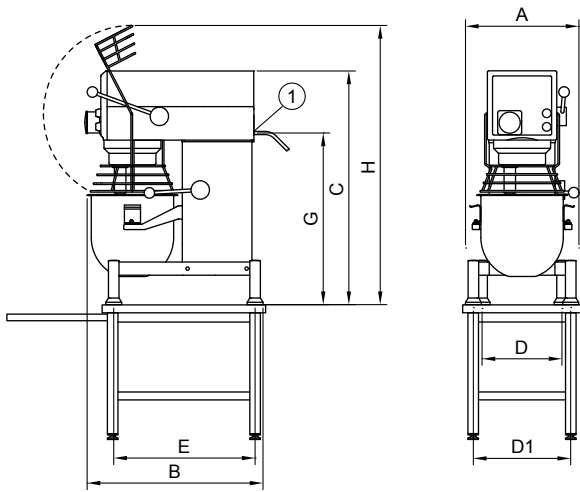
Vi forbeholder oss rettigheten til å endre tekniske spesifikasjoner uten varsel.

METOS RG-350

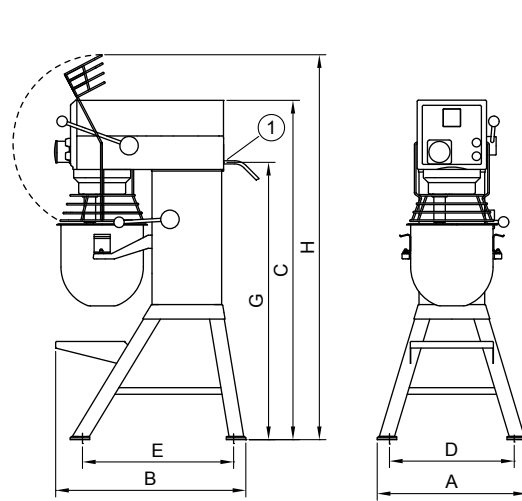


METOS RG-400

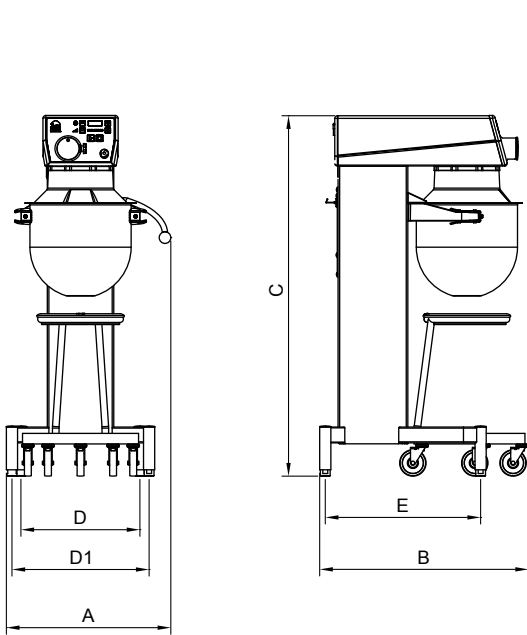




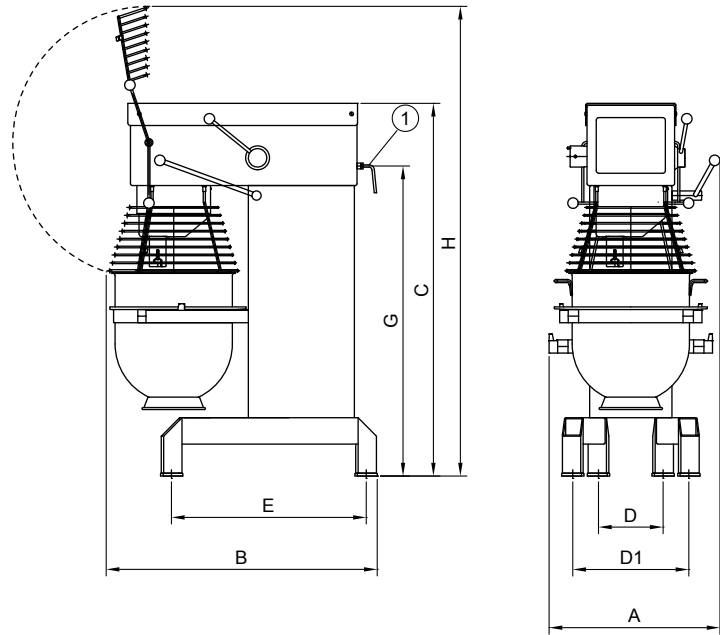
RN 10/20 TABLE



RN 10/20



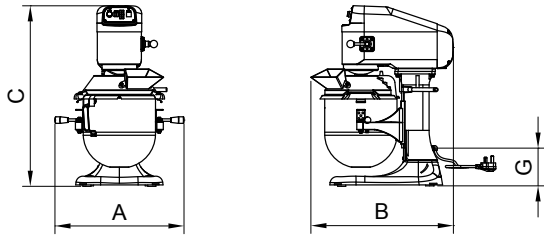
KODIAK



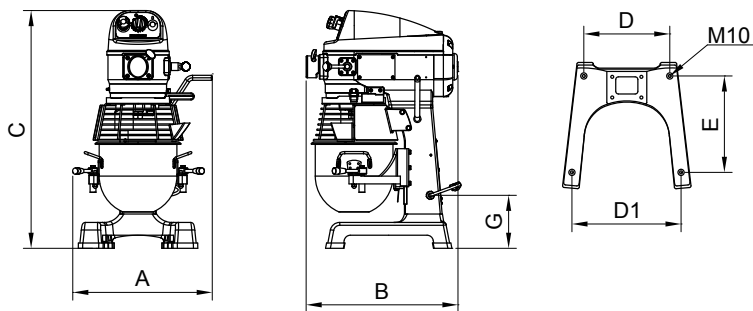
AR 30-AR 100

Metos	A	B	C	D	D1	E	G	H
RN 10 TABLE	369	592	639	235	329	505		869
RN 20 TABLE	430	675	885	303	370	535	651	1058
RN 10	548	606	1180	479	479	518		1495
RN 20	566	720	1286	473	473	573	1032	1415
AR 30	520	910	1210	230	380	653	1015	1500
AR 40	535	910	1210	230	380	653	1015	1500
AR 60	648	1028	1413	245	440	739	1175	1780
AR 80	654	1150	1470	245	550	826	1154	1899
AR 100	691	1171	1593	243	570	824	1277	2021
KODIAK	623	792	1367	450	520	589		

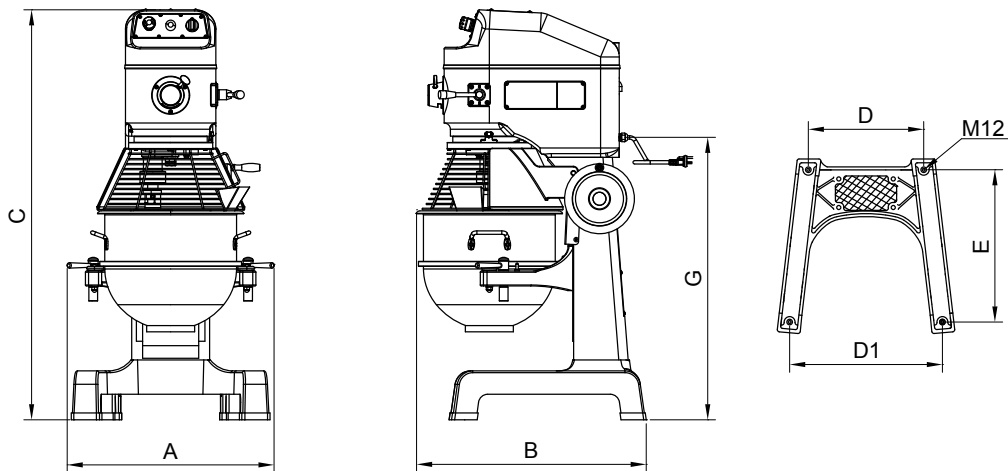
SP502/SP800



SP-100/SP-200

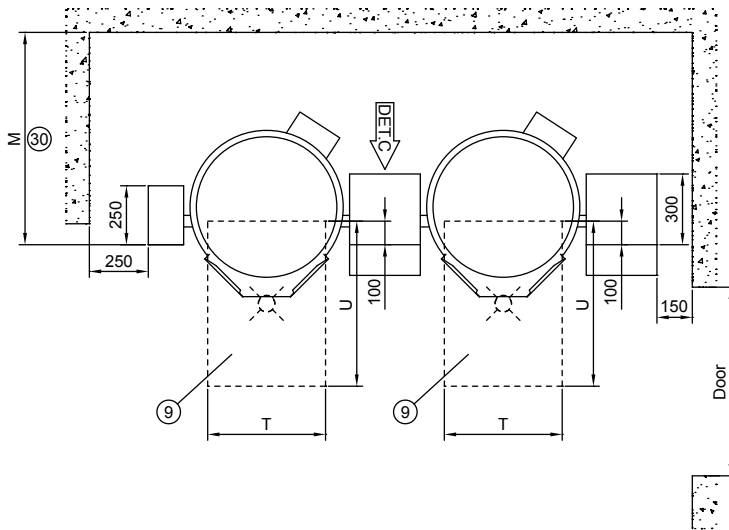
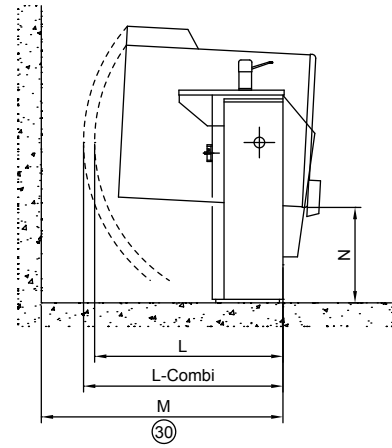
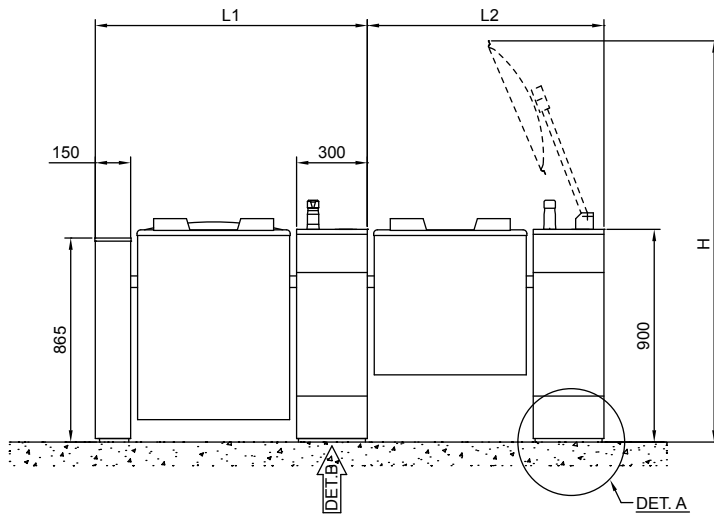


SP-30 - SP80



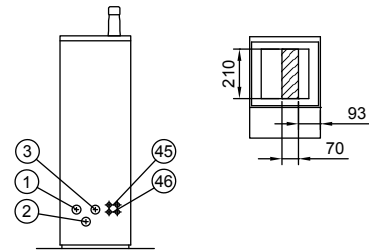
Metos	A	B	C	D	D1	E	G
SP-502A-B	392	388	434	140	136	250	60
SP-800A-B	414	455	580	192	208	282	121
SP-100A	448	490	765	236	301	346	170
SP-200A	550	515	871	242	341	353	217
SP-30HA	650	667	1172	390	496	560	783
SP-40HA	665	738	1315	410	545	575	907
SP-60HA	775	770	1308	410	545	575	899
SP-A80HI	788	1088	1559	440	665	804	1171
SP-B80HI	788	1088	1559	440	665	804	1171

METOS CULINO & VIKING 40-100E



Connection options

DET. C Connection from back
DET. B Connection area from ground

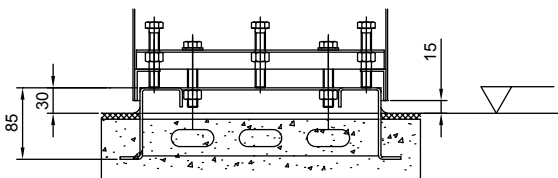


- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④⑤ option
- ④⑥ option

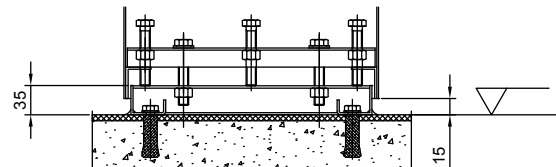
Culino & Viking	L1	L2	H	L -Combi	L	M	N	U	T	Door
40E	1047	897	1710	730	630	900	455	800	400	730
60E	1047	897	1710	820	630	1040	455	800	400	730
80E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785
100E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785

DET. A

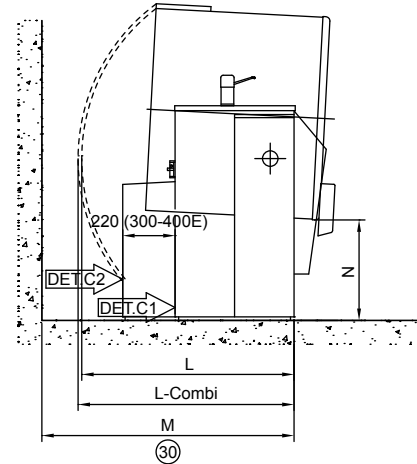
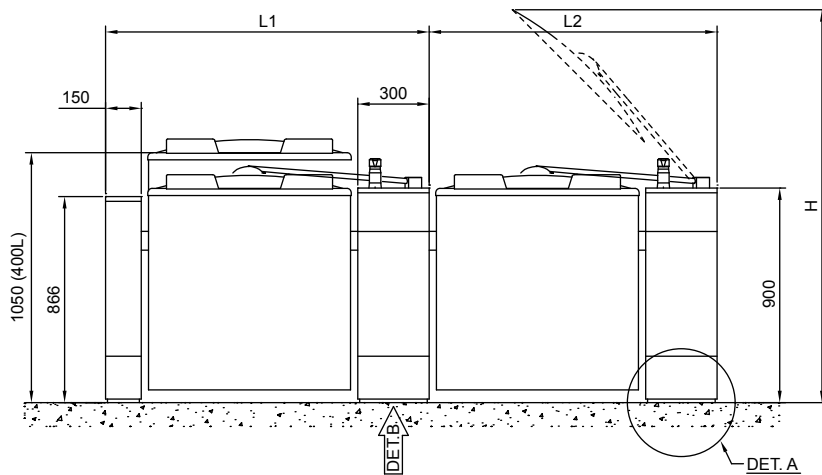
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



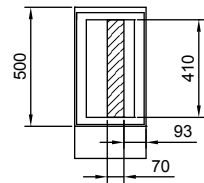
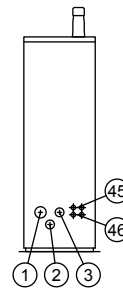
METOS CULINO & VIKING 150-400E



Connection options

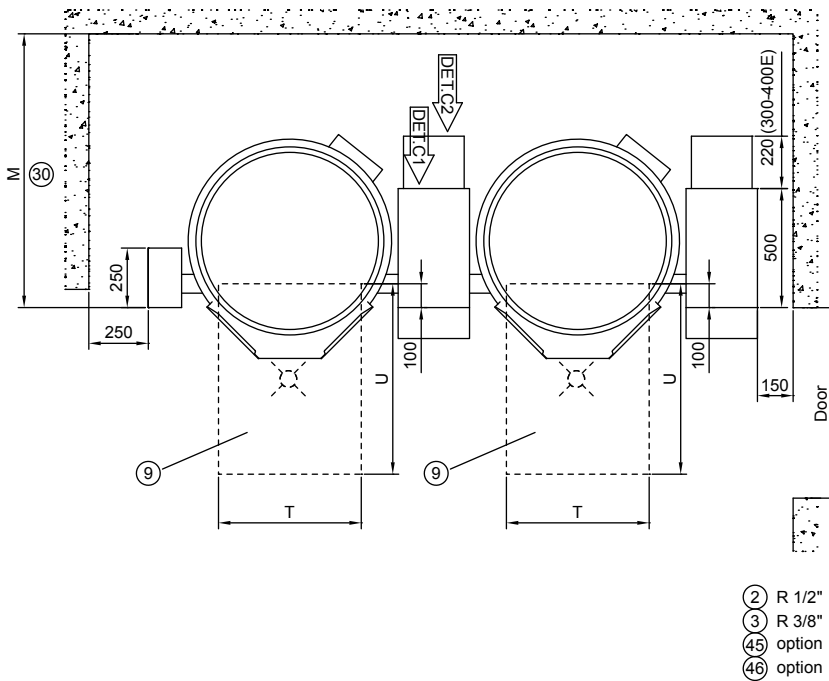
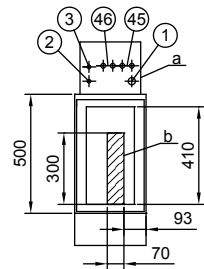
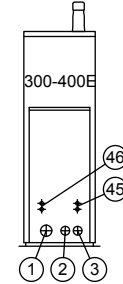
DET.C1
Connection from back
150-200E

DET.B
Connection area from gro
150-200E



DET.C2
Connection from back
300-400E

DET.B
Connection from ground
300-400E
a) outside pillar
b) inside pillar

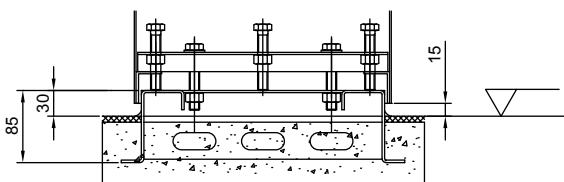


- ② R 1/2"
- ③ R 3/8"
- ④ option
- ⑤ option

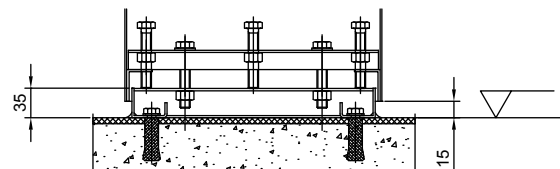
Culino & Viking	L1	L2	H	L - Combi	L	M	N	U	T	Door
150E	1360	1210	1980	910	895	1010	420	800	600	945
200E	1360	1210	1980	980	895	1130	420	800	600	945
300E	1560	1410	2100	1135	1135	1190	450	1200	600	1165
400E	1560	1410	2235	1135	1135	1190	440	1200	600	1165

DET. A

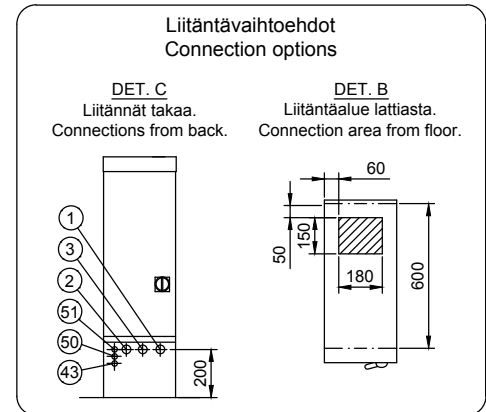
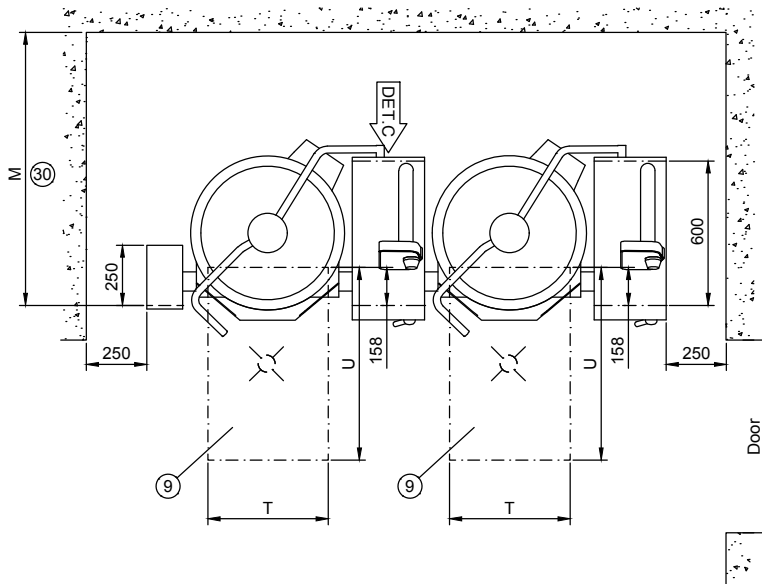
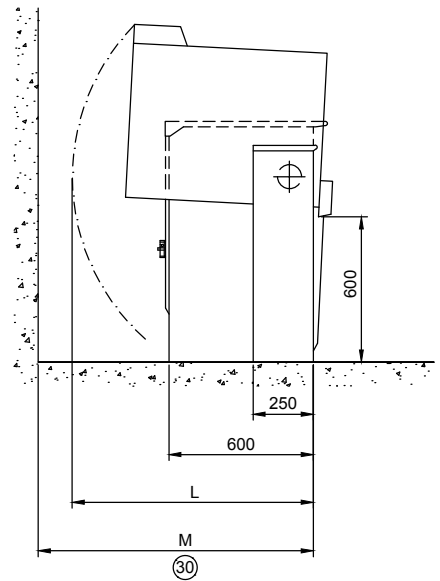
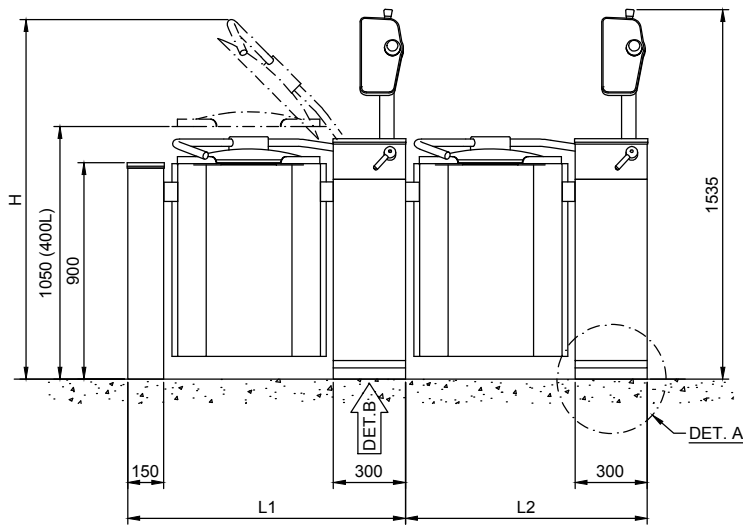
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



METOS PROVENO

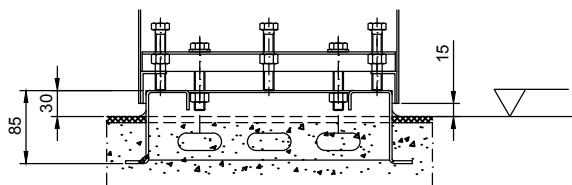


- ② R 1/2"
- ③ R 1/2"
- ⑤ R 1/2" (optio)
- ⑤① R 3/4" (optio)
- ④③ R 1/2" (optio)

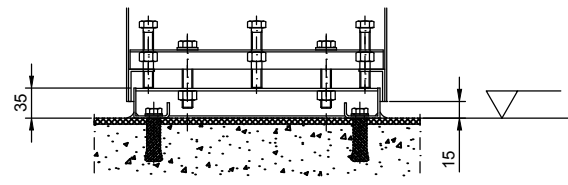
Proveno 2G	L1	L2	H	L	M	U	T	Door
40E	1047	897	1740	870	1055	800	400	800
60E	1047	897	1740	955	1180	800	400	800
80E	1154	1004	1745	1010	1235	800	500	800
100E	1154	1004	1745	1010	1235	800	500	800
150E	1360	1210	1945	1075	1170	800	600	1000
200E	1360	1210	1945	1155	1285	800	600	1000
300E	1560	1410	2110	1280	1320	1000	600	1200
400E	1560	1410	2080	1280	1320	1200	600	1200

DET. A

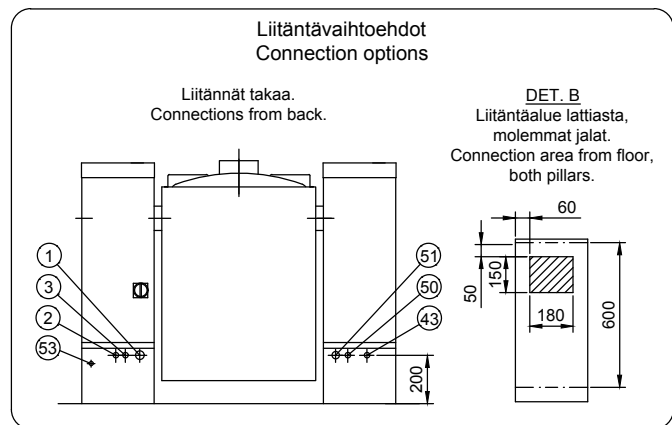
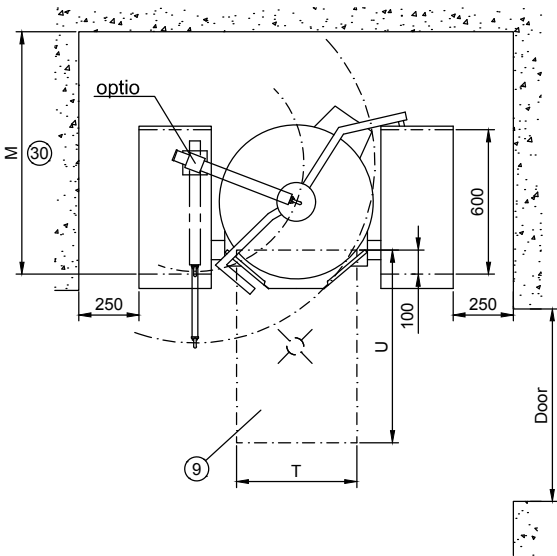
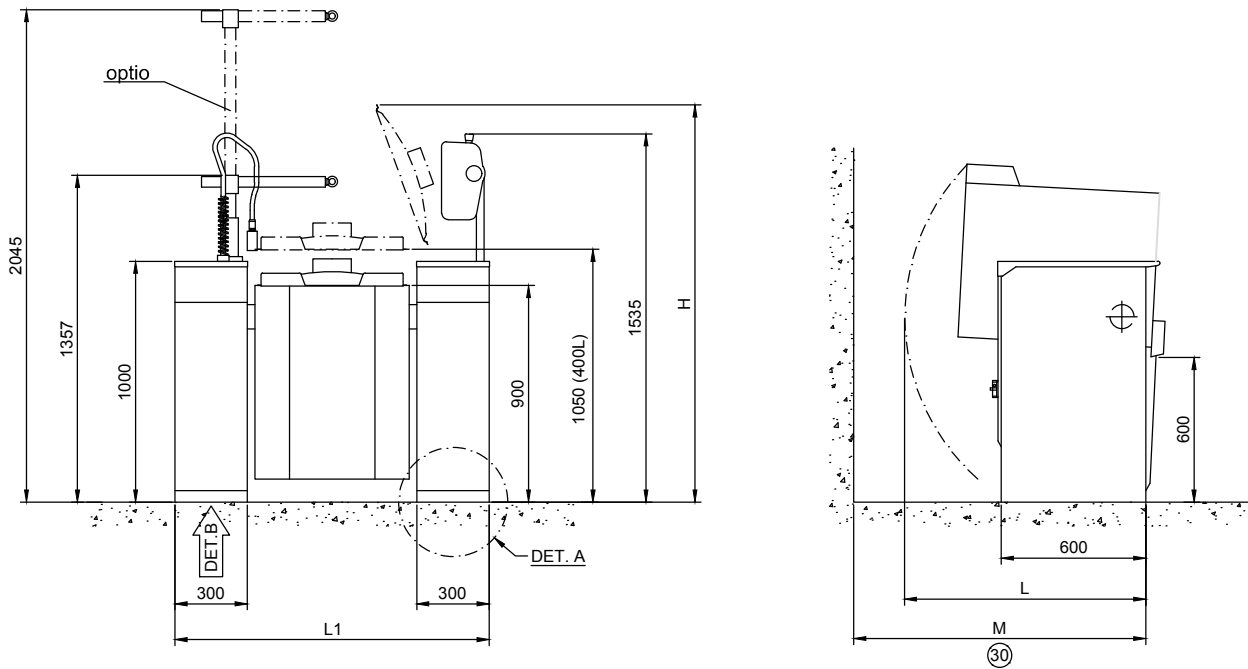
Asennus valuiin upotettavalle asennuskehykselle.
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Asennus pintakehykselle.
Installation on surface installation frames.



METOS PROVENO CLIMATIC

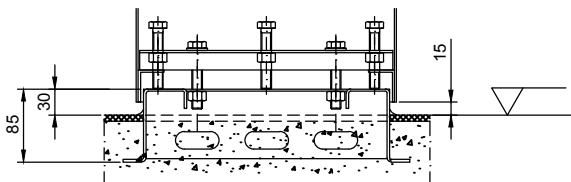


- ② R 1/2" ⑤① R 3/4"
- ③ R 1/2" ④③ R 1/2"
- ⑤② R 1/2"

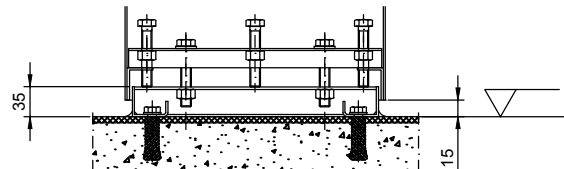
Proveno 2G Climatic	L1	H	L	M	U	T	Door
100E	1304	1745	1010	1235	800	500	800
150E	1510	1945	1075	1170	800	600	1000
200E	1510	1945	1155	1285	800	600	1000
300E	1710	2110	1280	1320	1000	600	1200

DET. A

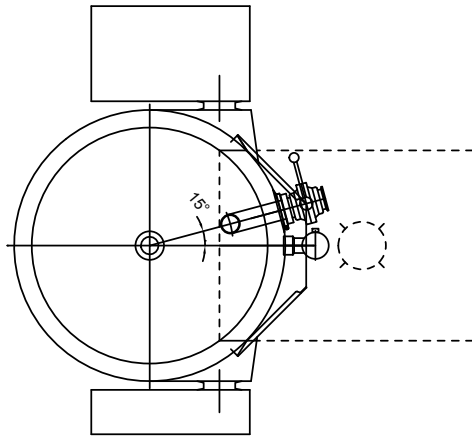
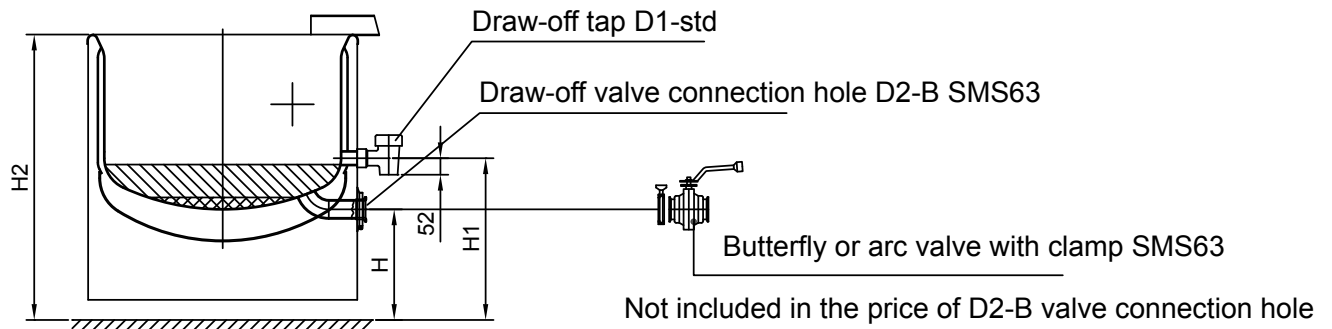
Asennus valuihin upotettavalle asennuskehykselle.
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Asennus pintakehyselle.
Installation on surface installation frames.

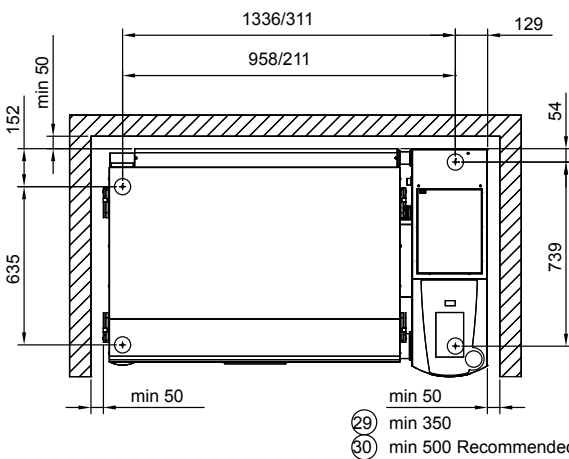
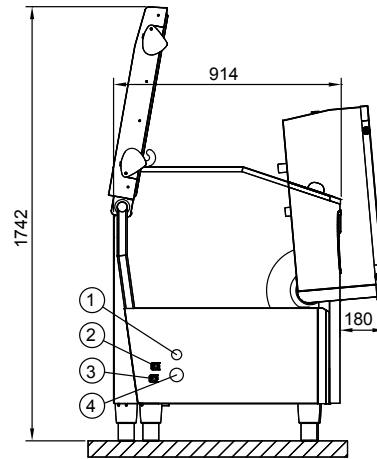
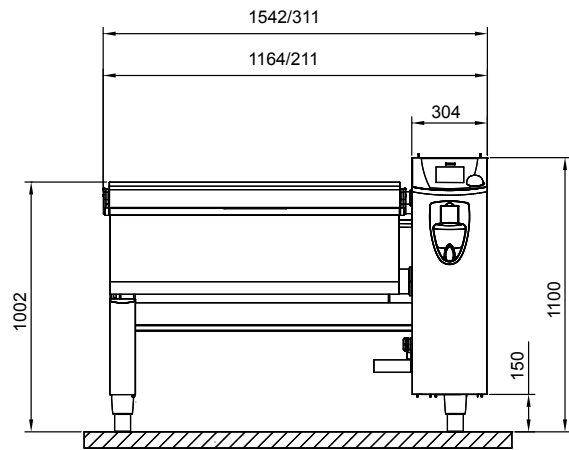
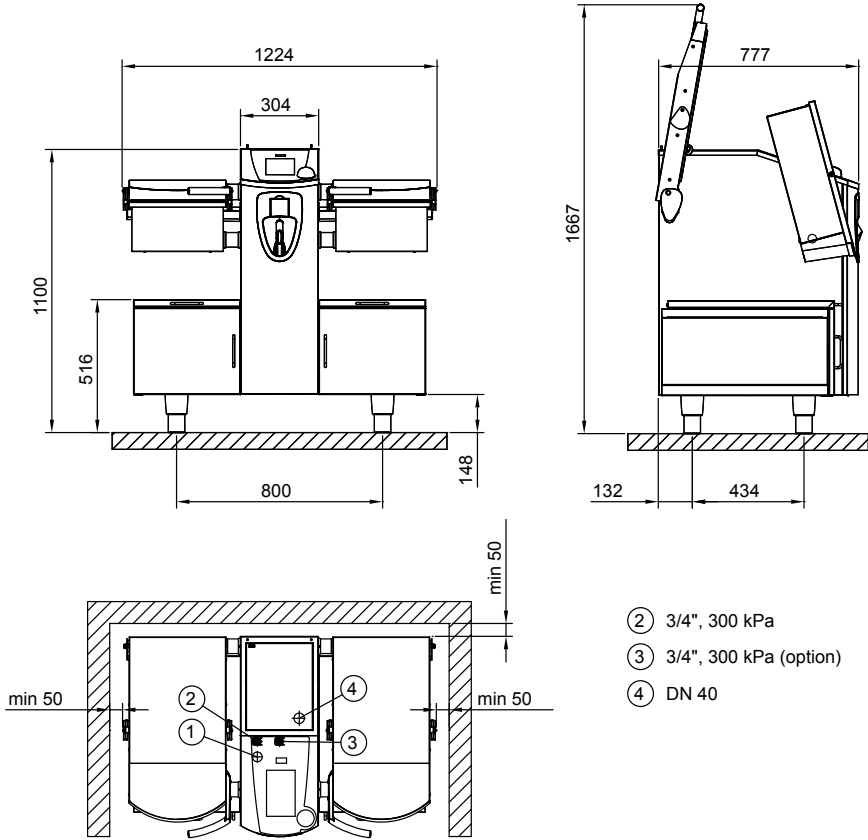


DRAW OFF VALVE CONNECTION FROM KETTLE BOTTOM



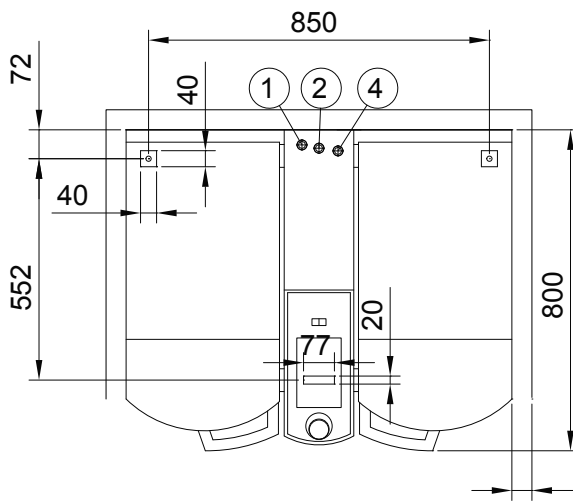
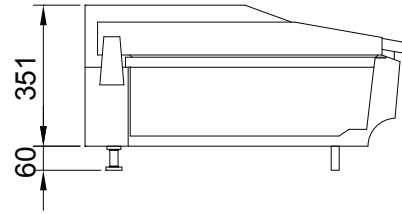
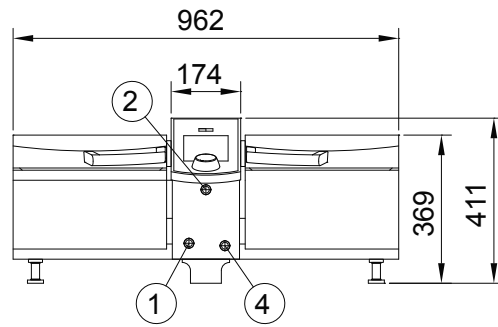
KETTLE	H mm	H1 mm	H2 mm
40		700	900
60		575	900
80	485	590	900
100	405	510	900
150	465	625	900
200	350	510	900
300	360	550	900
400	370	560	1050

METOS VARIOCOOKING CENTER



- ②9 min 350
- ③0 min 500 Recommended

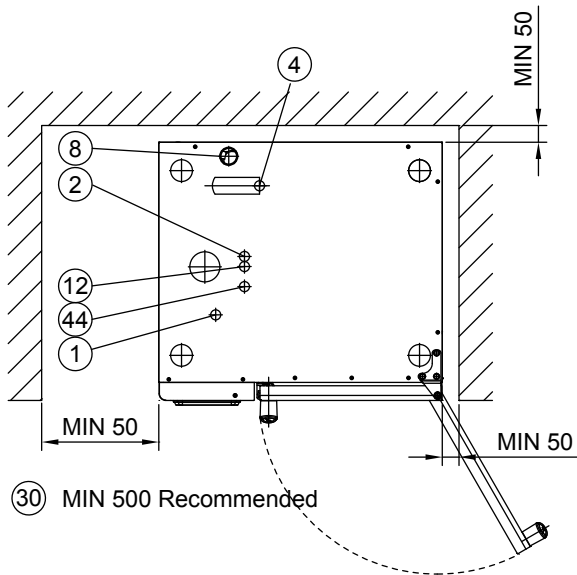
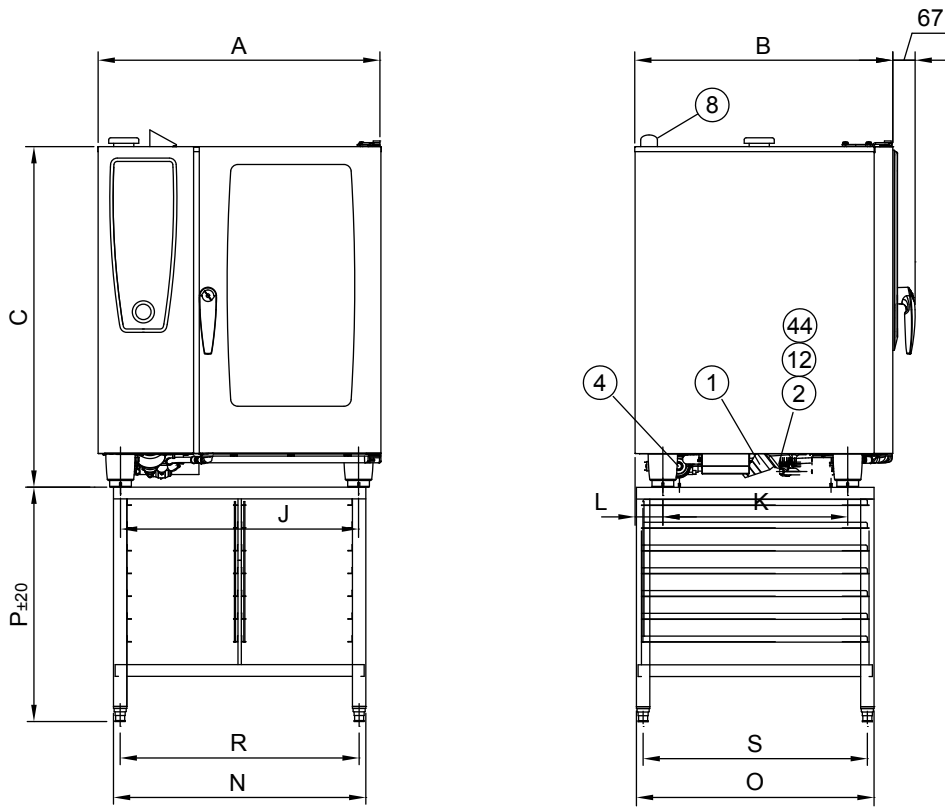
METOS VARIOCOOKING CENTER 112T



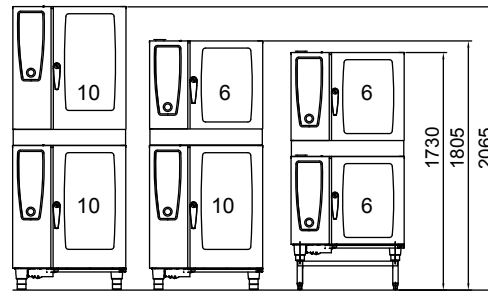
- ② 3/4", 150-600 kPa
- ④ DN 40

50 Recommended ③

METOS SELF-COOKING CENTER/MCM PLUS



COMBIDUO

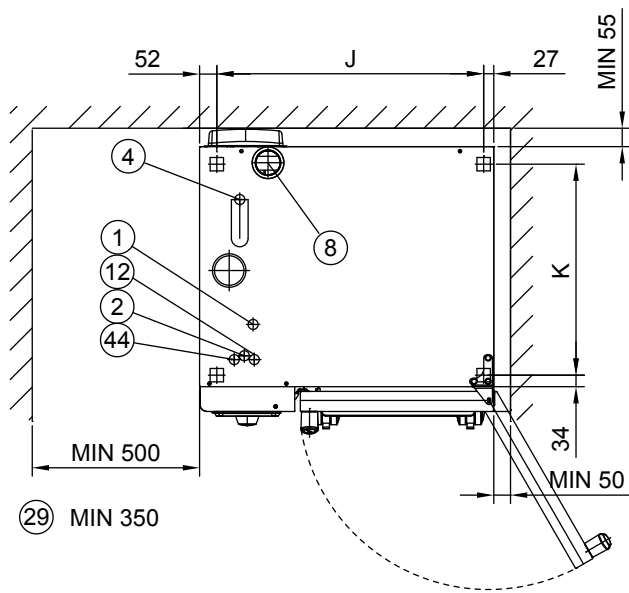
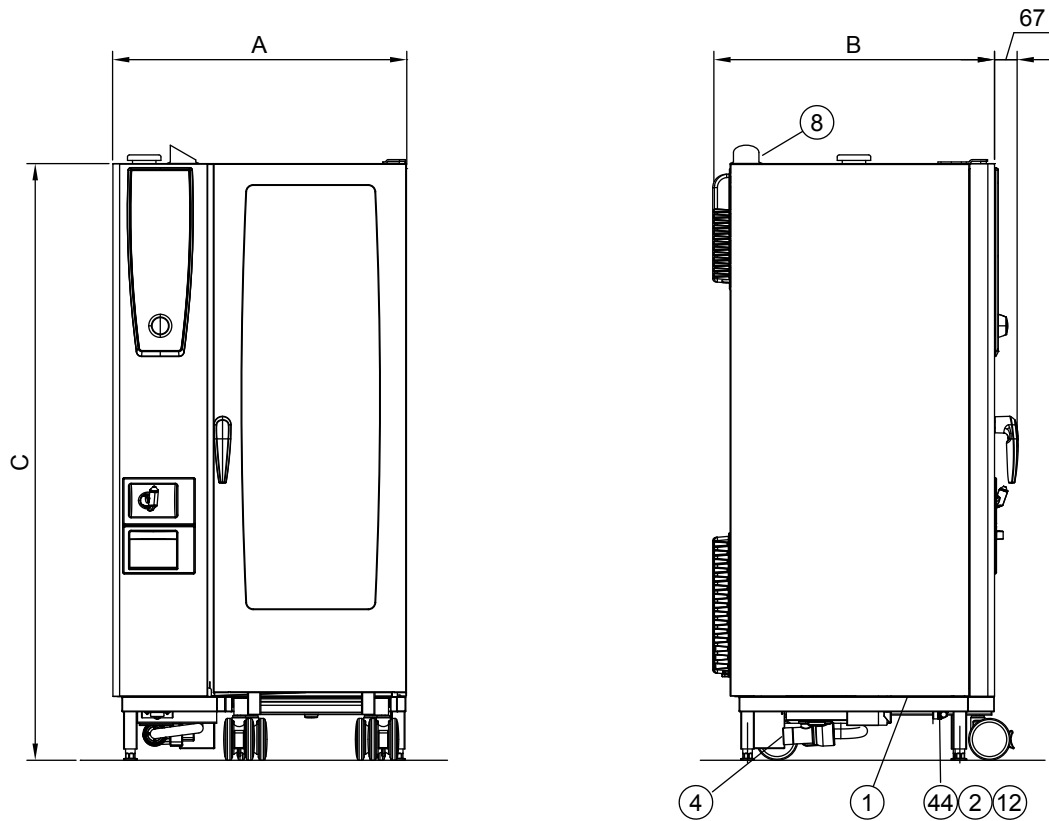


- ② 3/4", 300 kPa
- ④ DN 50 ④2

Metos	A	B	C	J	K	L
MSCC / MCM P 61	847	776	782	711	552	83
MSCC / MCM P 101	847	776	1042	711	552	83
MSCC / MCM P 62	1069	976	782	893	764	75
MSCC / MCM P 102	1069	976	1042	893	764	75

Metos Stand	N	O	P	R	S
RS-1 / 61-101	760	710	675	720	670
RS-14 / 61-101	760	710	675	720	670
RS-COMBIDUO / 61-61	760	710	210	720	670
RS-1 / 62-102	960	922	675	920	882
RS-14 / 62-102	960	922	675	920	882
RS-COMBIDUO / 62-62	960	922	210	920	882

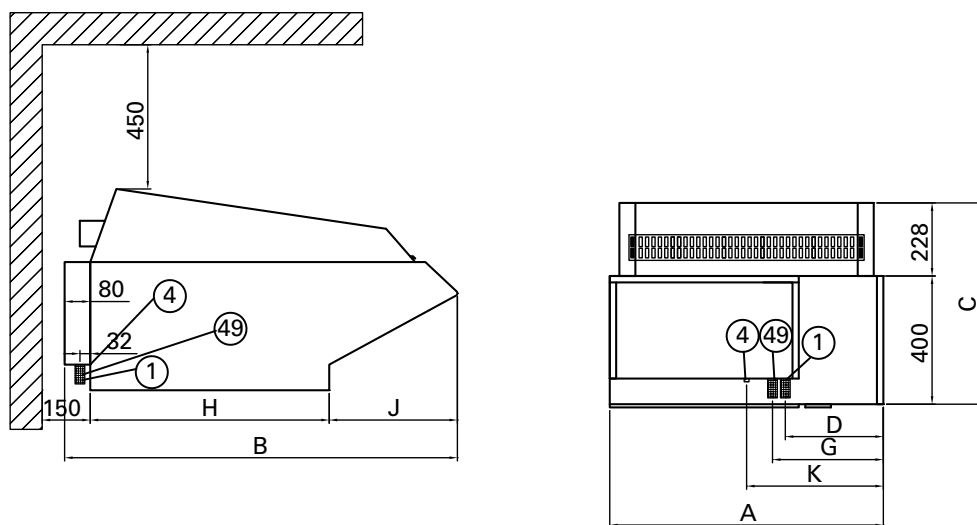
METOS SELF-COOKING-CENTER/MCM PLUS



- ② 3/4", 300 kPa
- ④ DN 50 ④②

Metos	A	B	C	J	K
MSCC / MCM P 201	879	842	1782	798	629
MSCC / MCM P 202	1084	1047	1782	1003	829

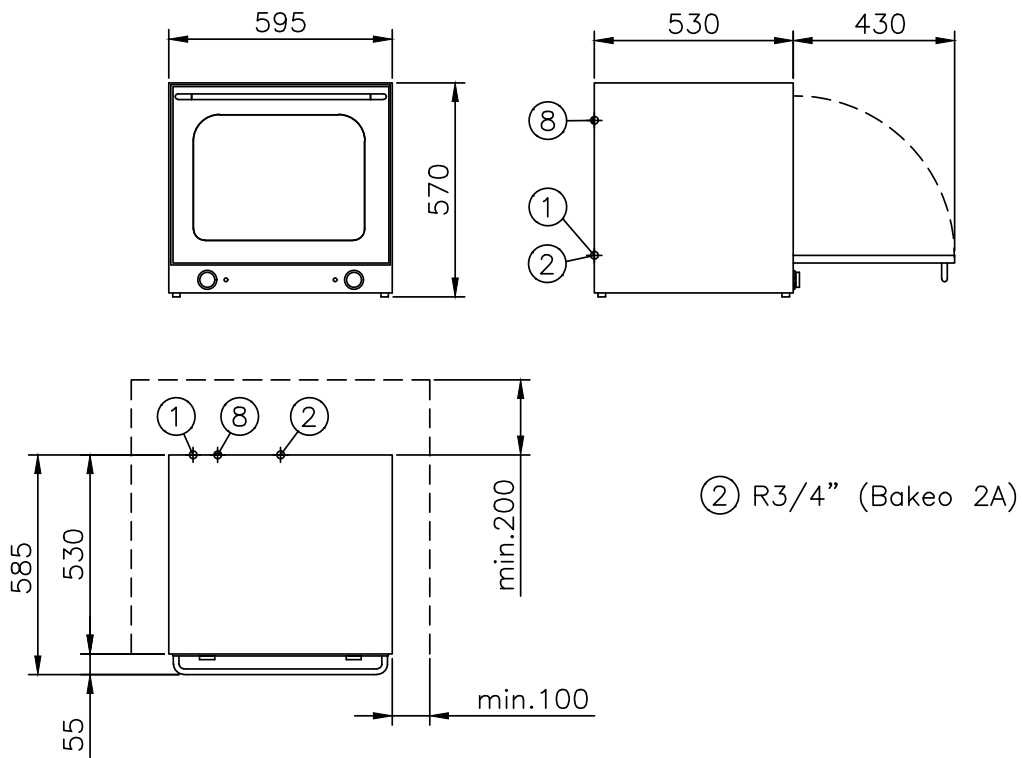
METOS MSCC ULTRAVENT



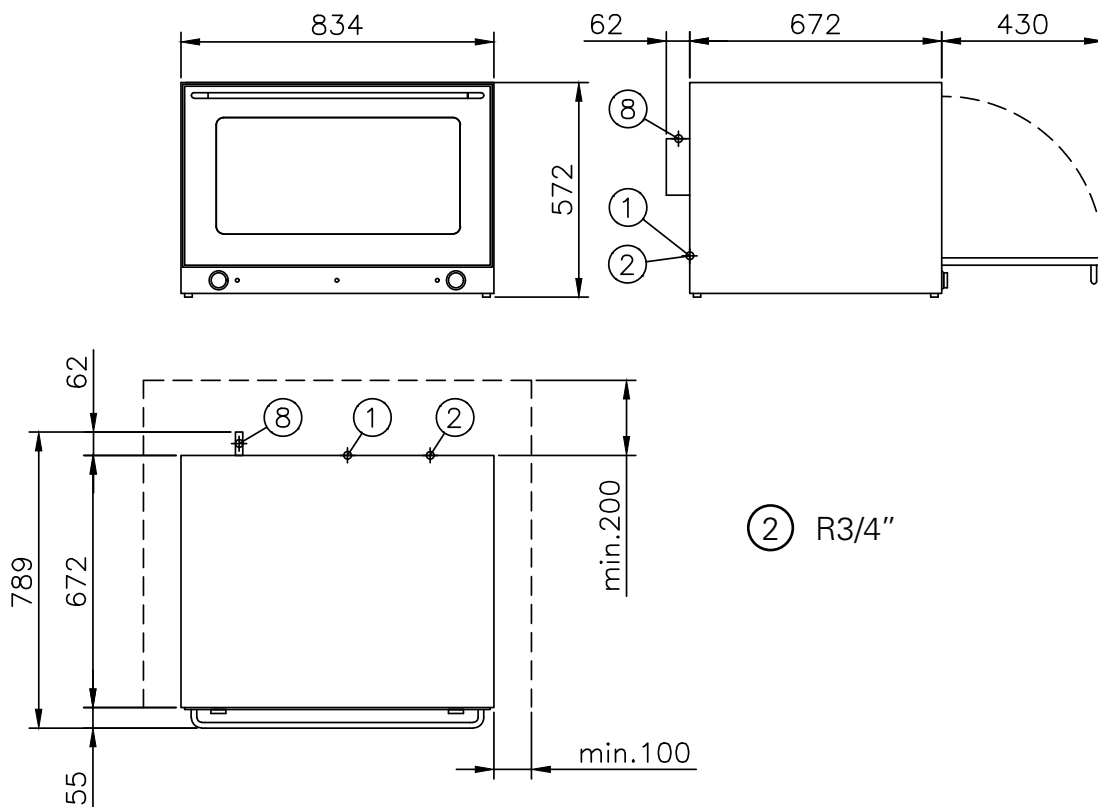
Metos	A	B	C	D	G	H	J	K
UltraVent Plus 61E/101E	854	1226	628	306	346	746	400	427
UltraVent Plus 61E/101E Combi Duo	854	1226	628	306	346	746	400	427
UltraVent Plus 62E/102E	1076	1427	628	528	568	947	400	538
UltraVent Plus 201E	886	1226	628	322	362	746	400	443

METOS BAKEO

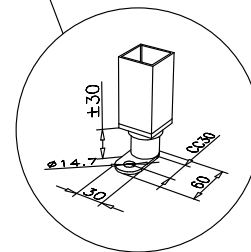
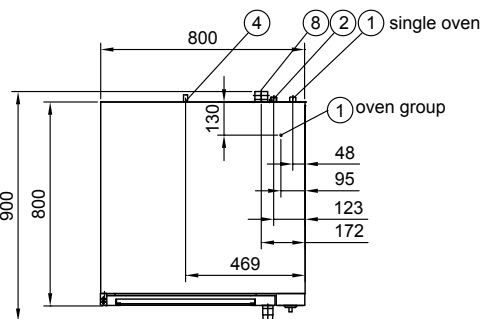
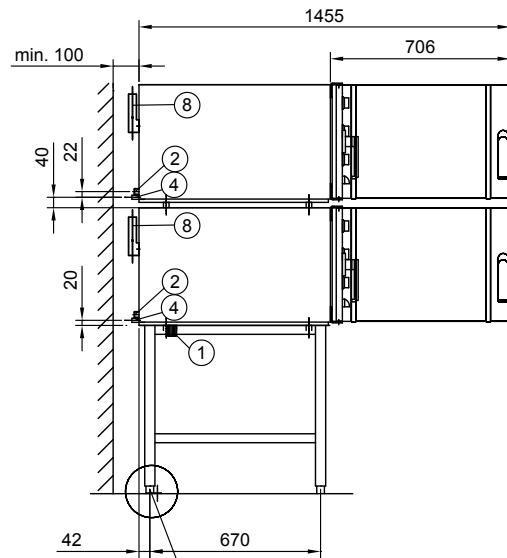
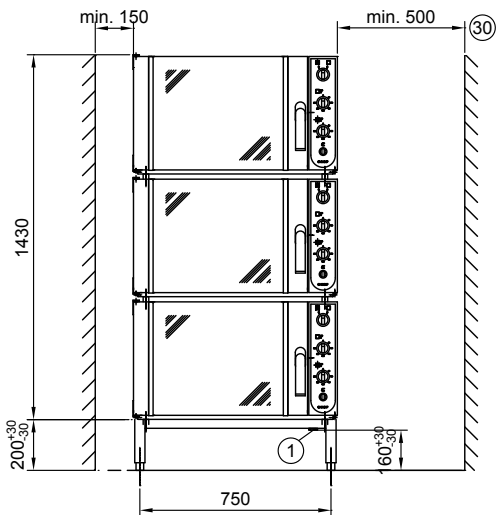
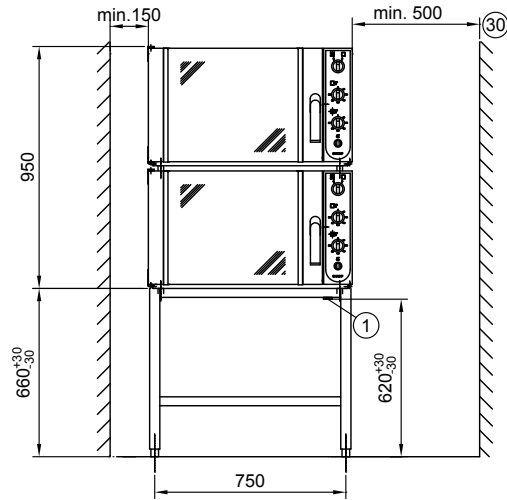
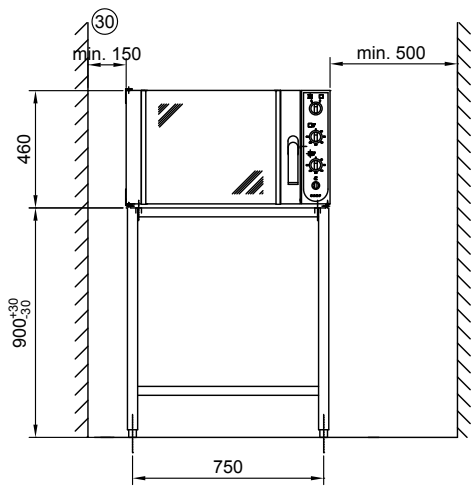
METOS BAKEO 1A/2A



METOS BAKEO 8A

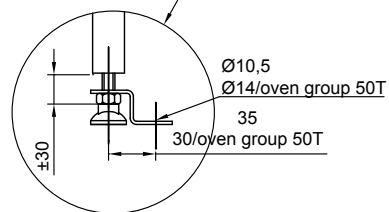
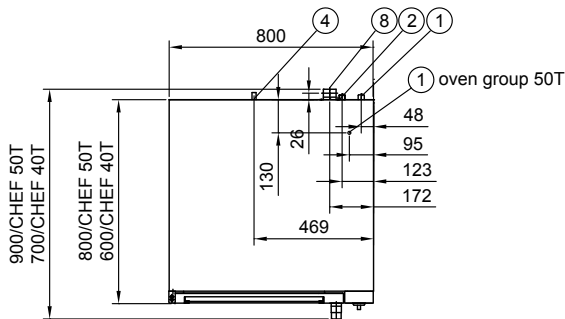
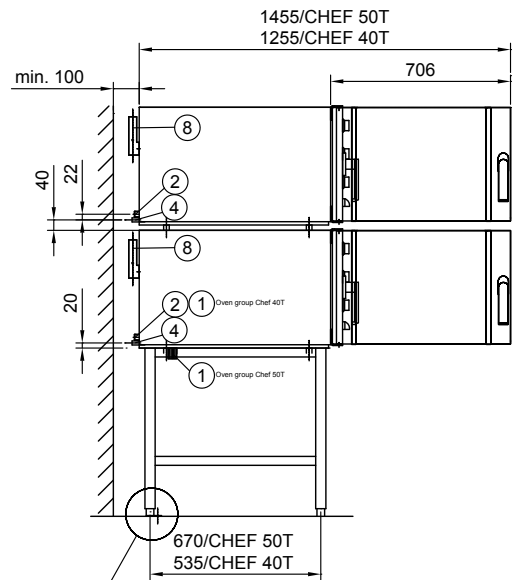
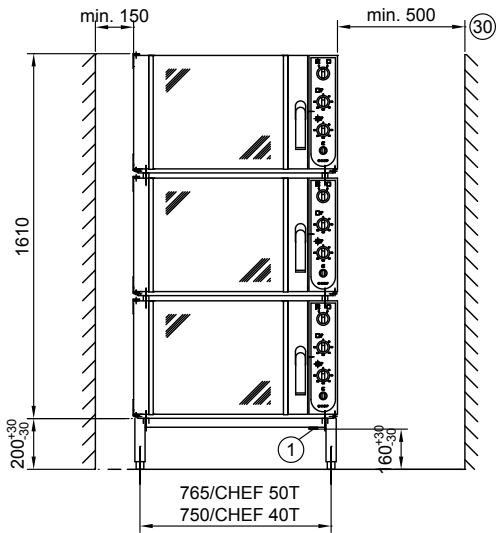
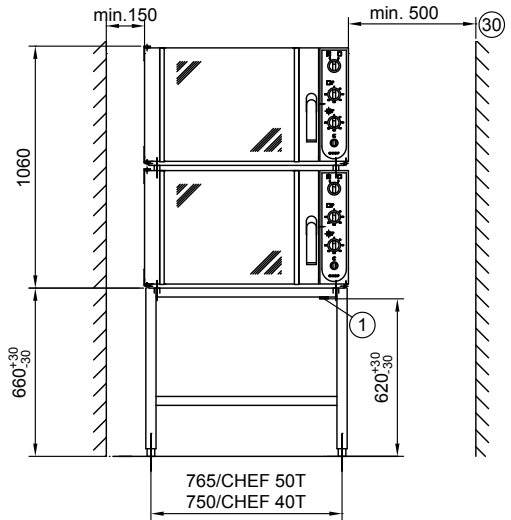
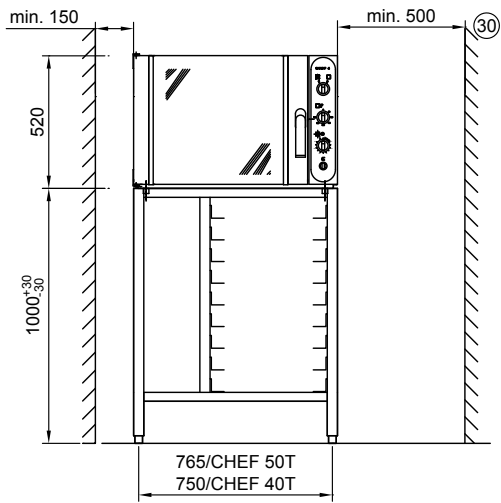


METOS CHEF 200 / 220 / 240

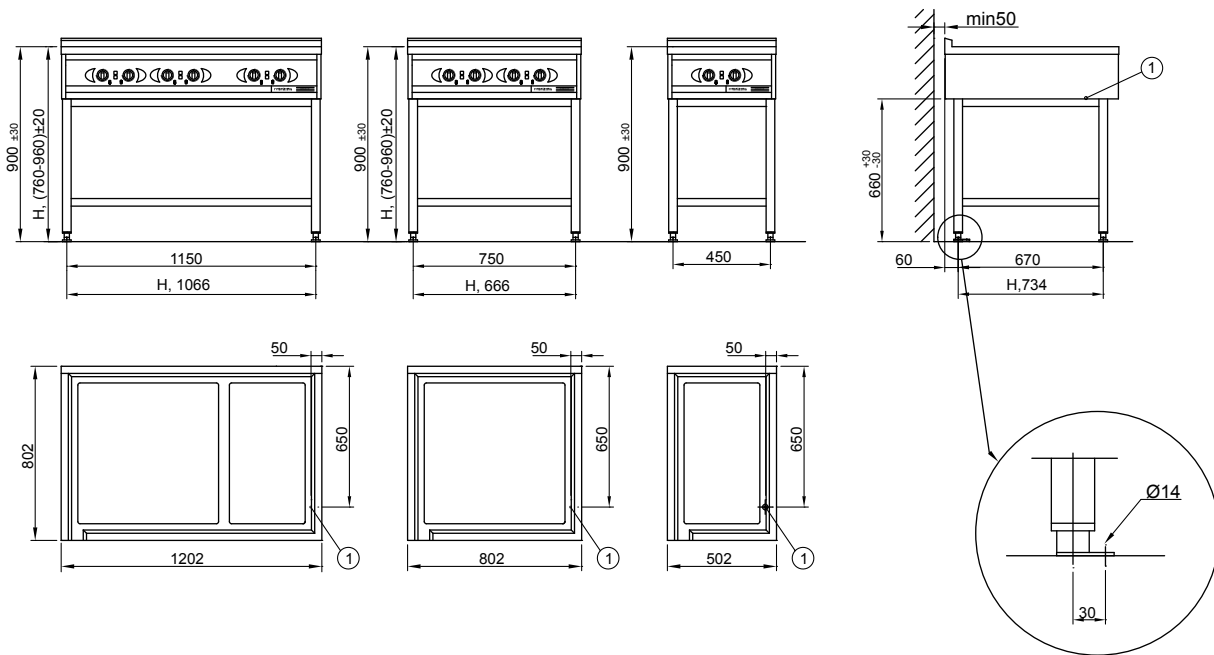
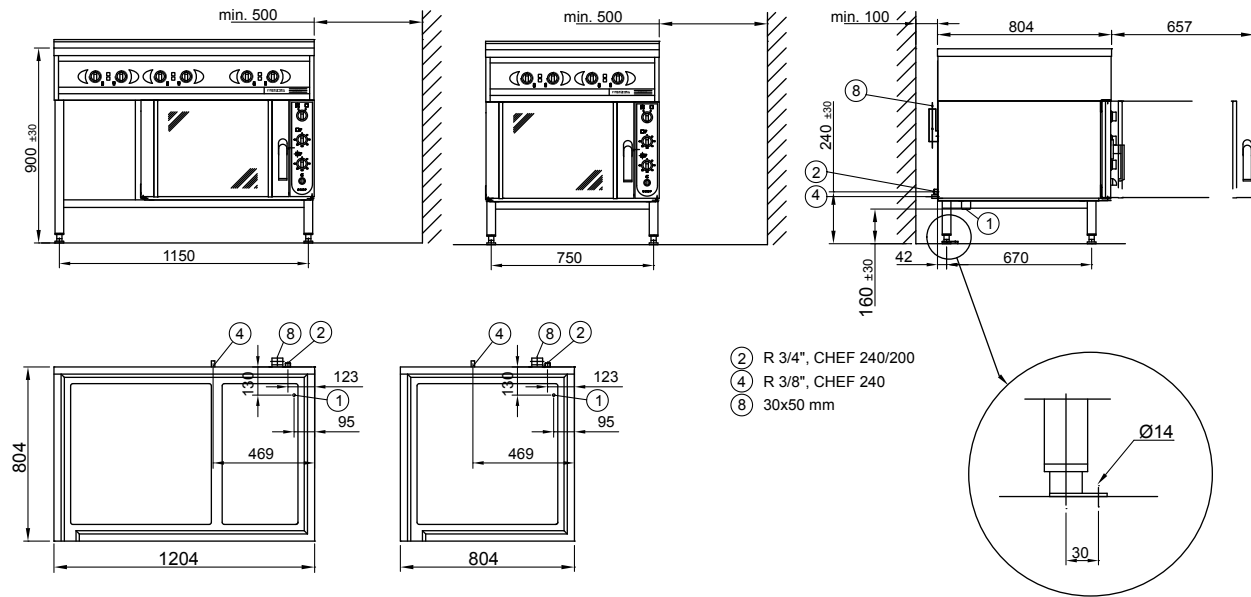


- ② R 3/4", CHEF 200 / 240
- ④ R 3/8", CHEF 240
- ⑧ duct 30x50 mm

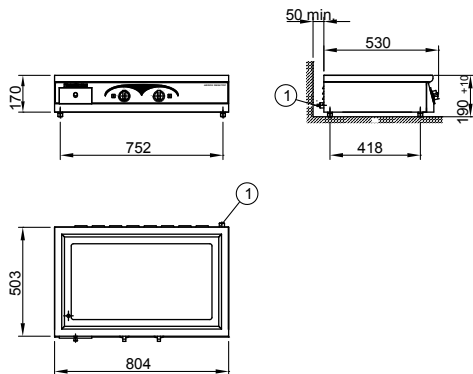
METOS CHEF 40T / 50T



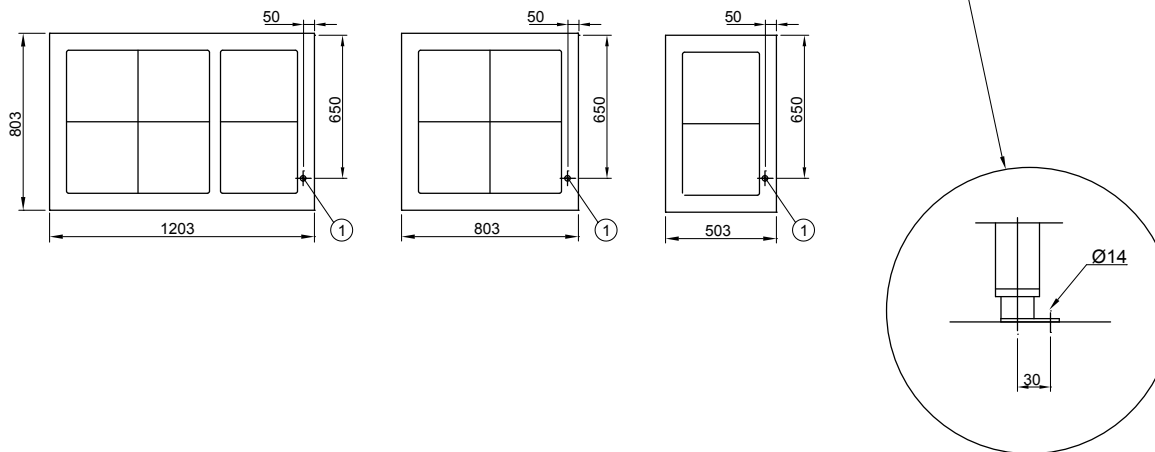
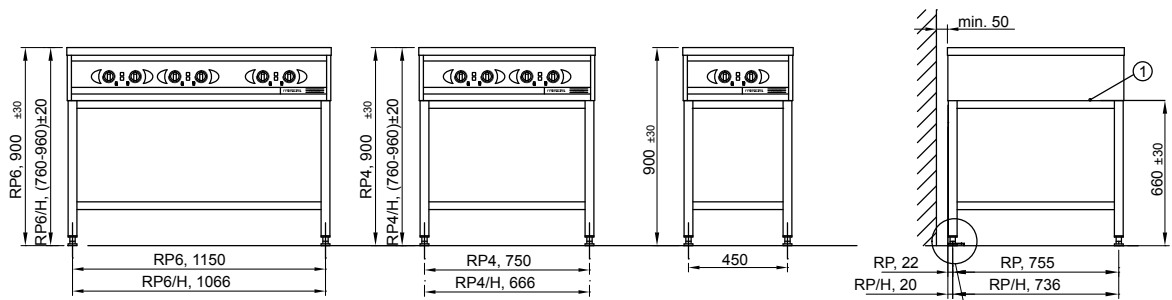
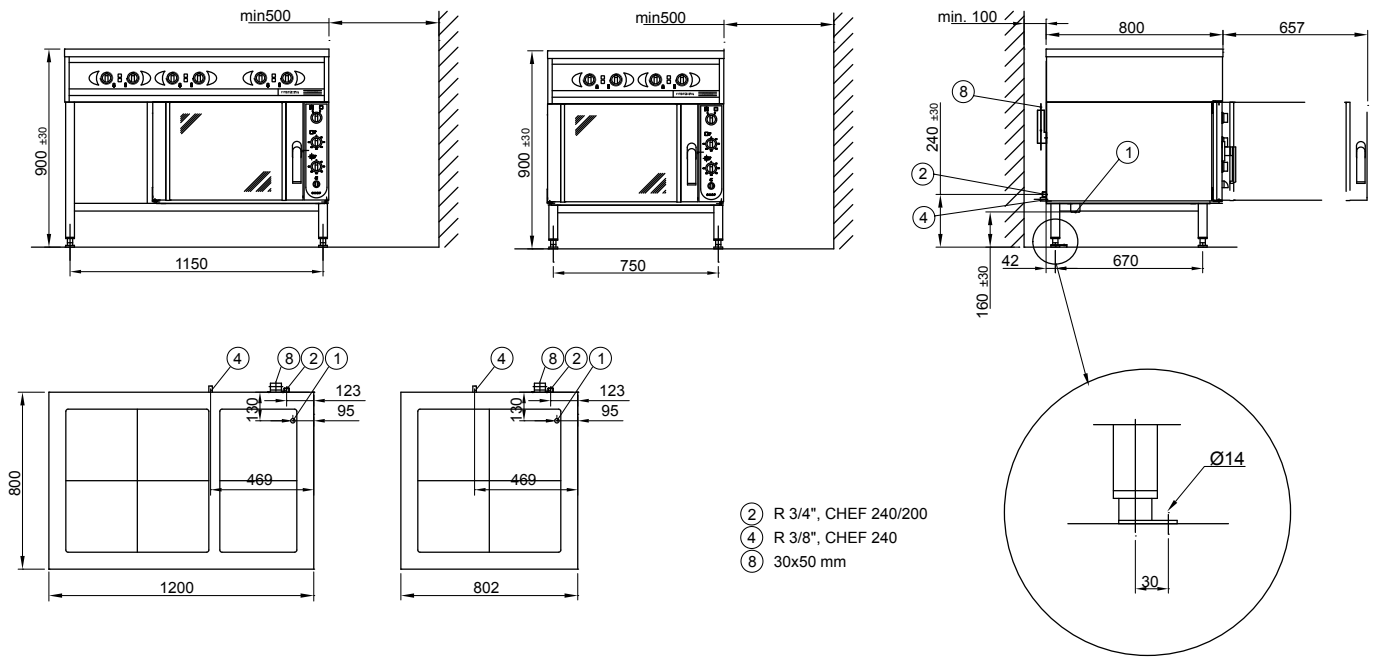
- ② R 3/4", CHEF 40 / 50
- ④ R 3/8", CHEF 40 / 50
- ⑧ duct 30x50 mm



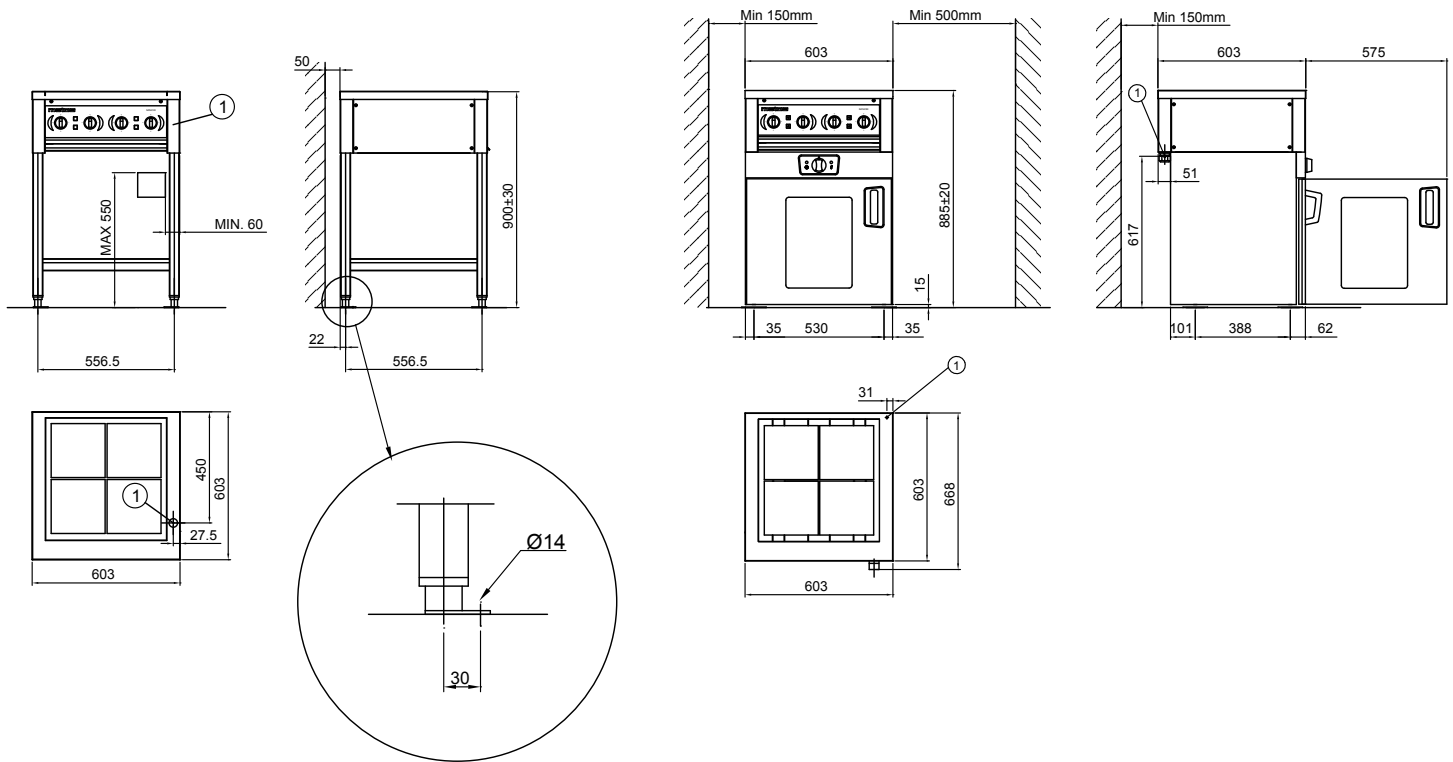
METOS ARDOX TABLETOP



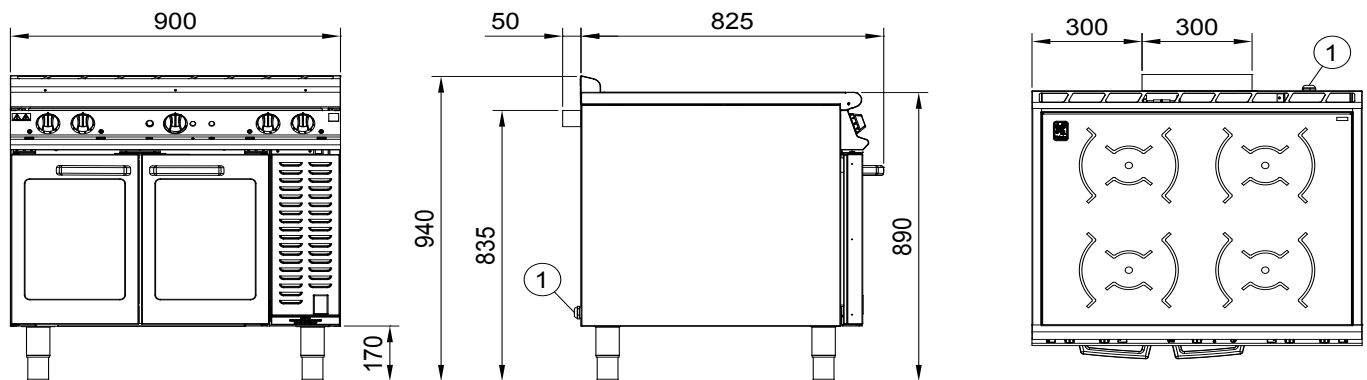
METOS RP

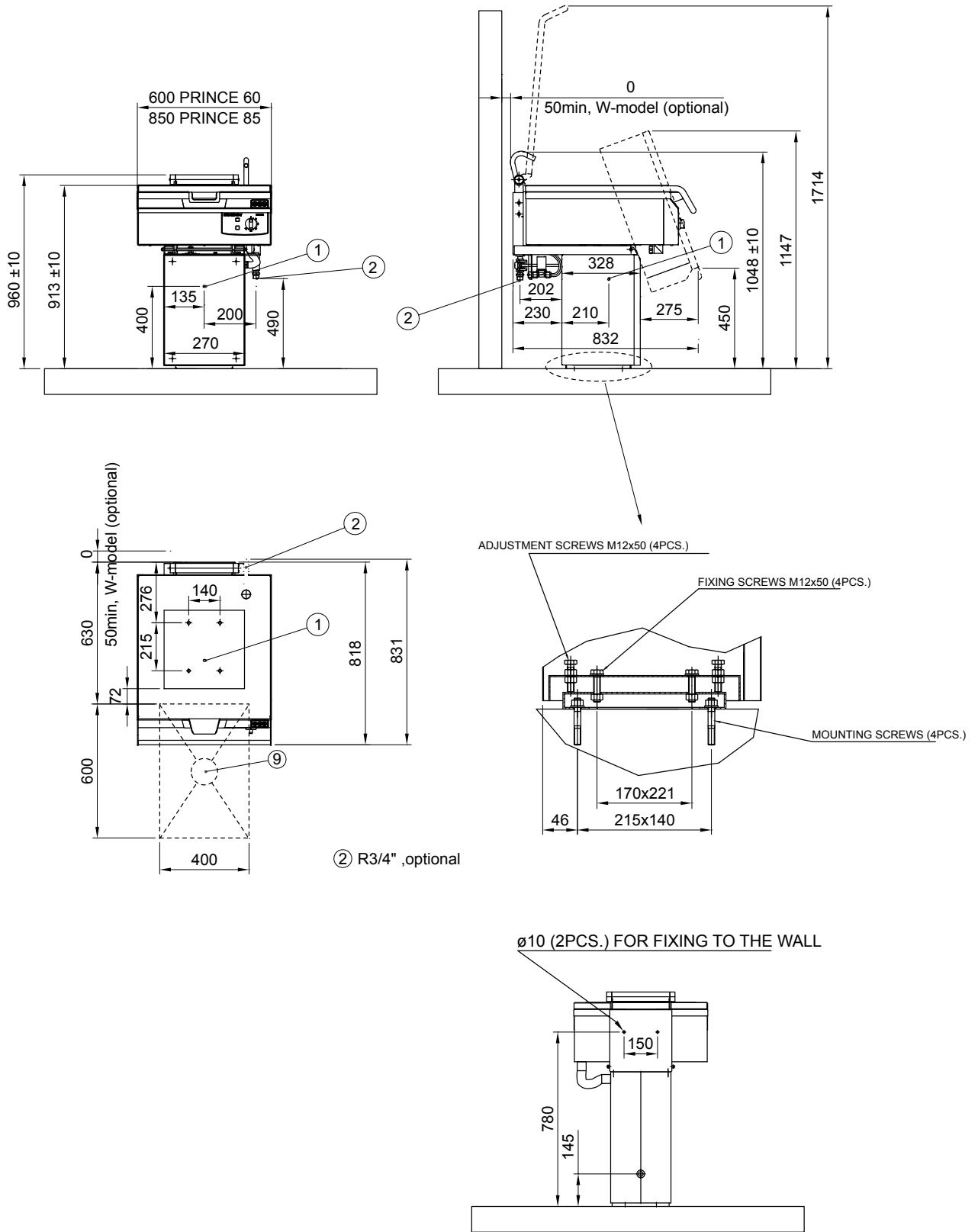


METOS MINOR



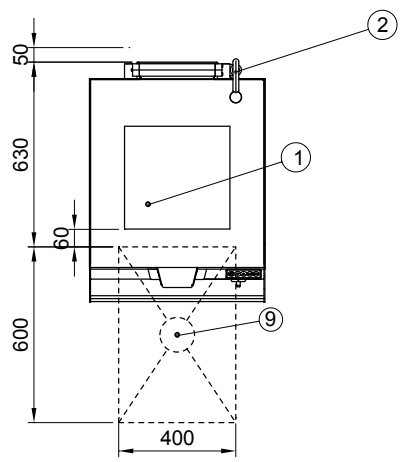
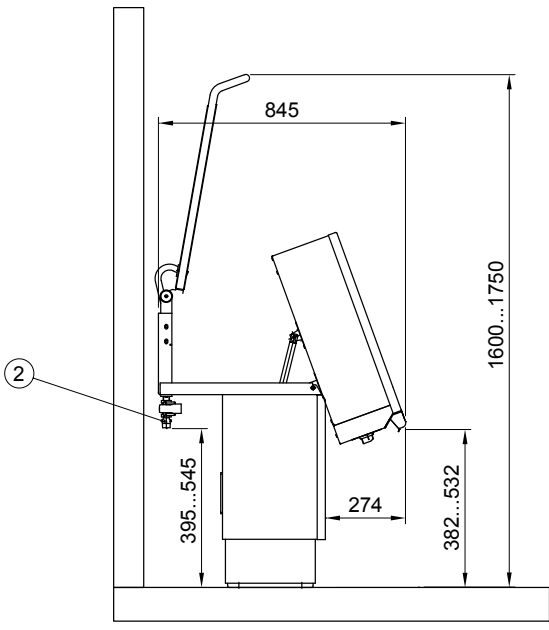
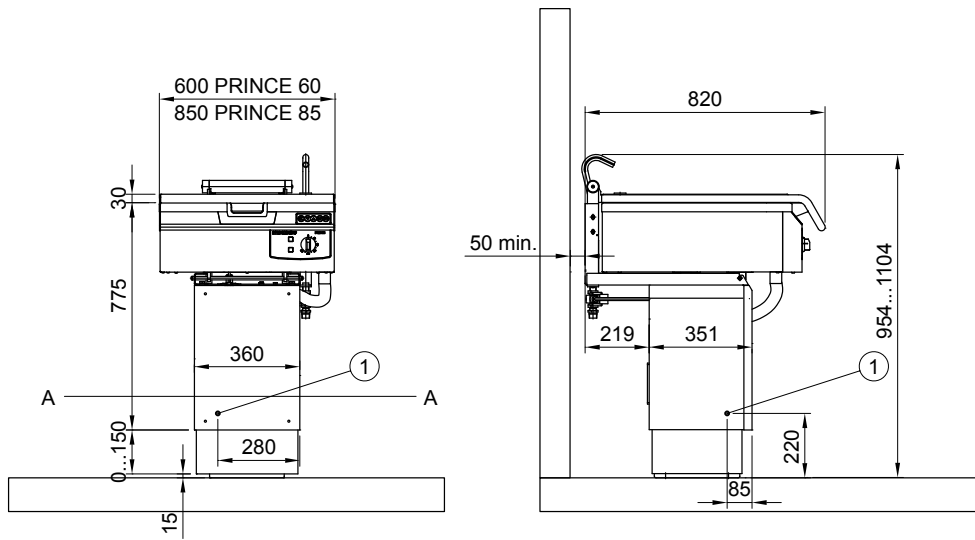
METOS FALCON



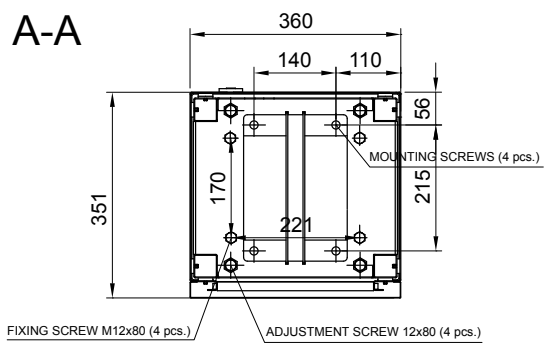


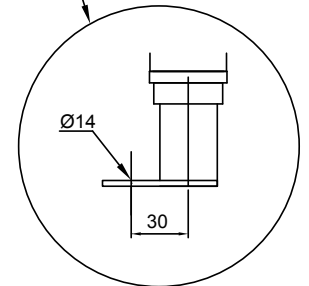
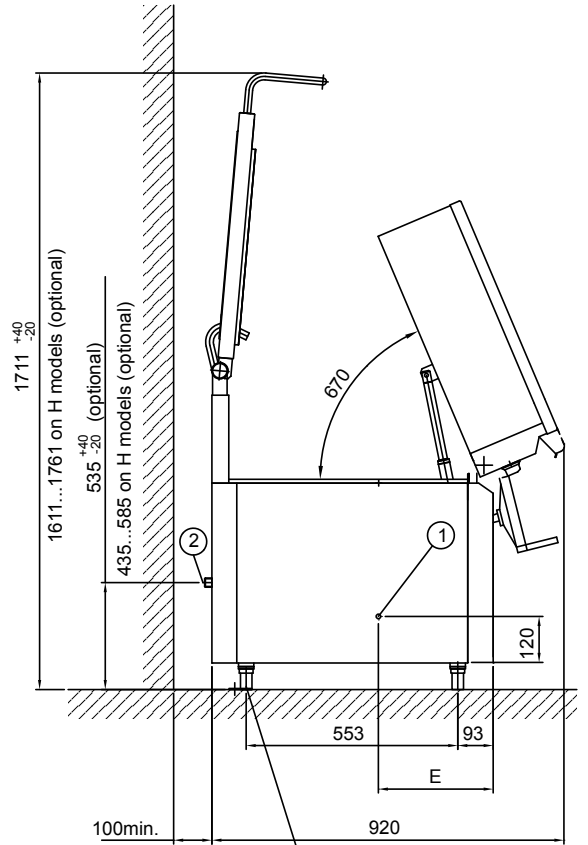
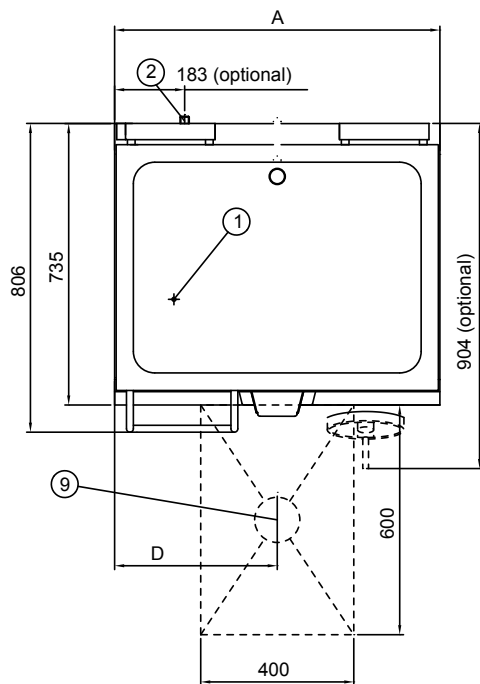
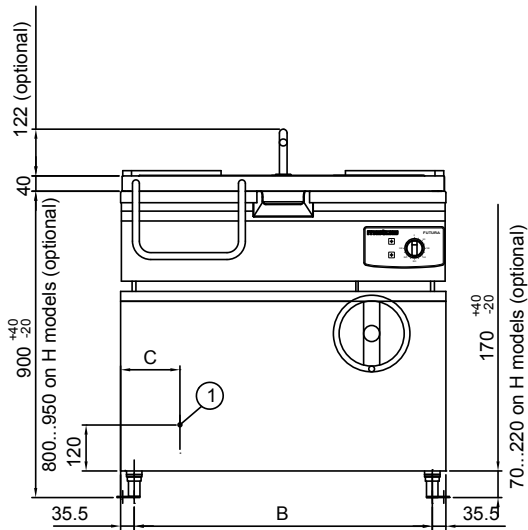
METOS PRINCE H

Prince H/HW -models



② R3/4" ,optional





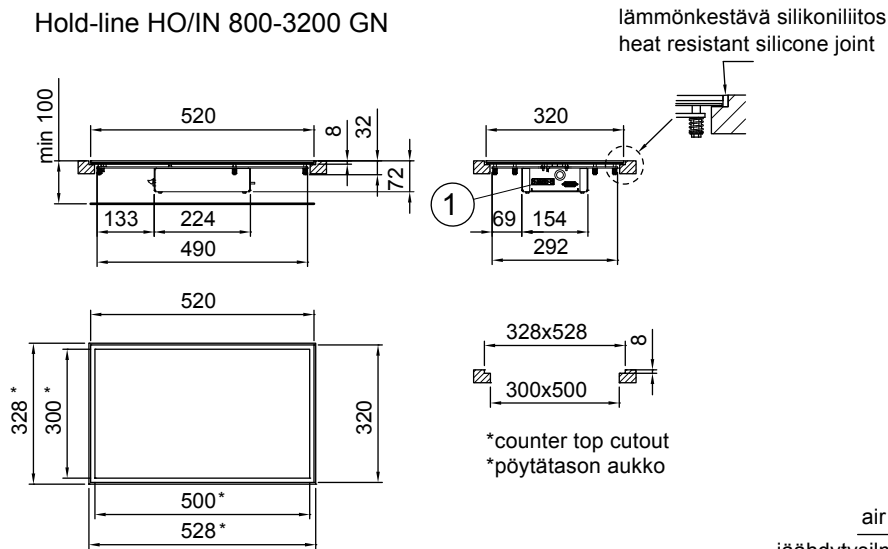
② R3/4", optional

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

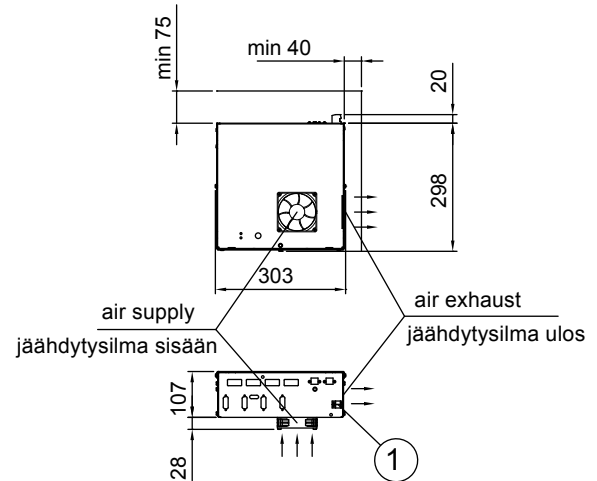
* manual tilting 200 mm

METOS HOLD-LINE

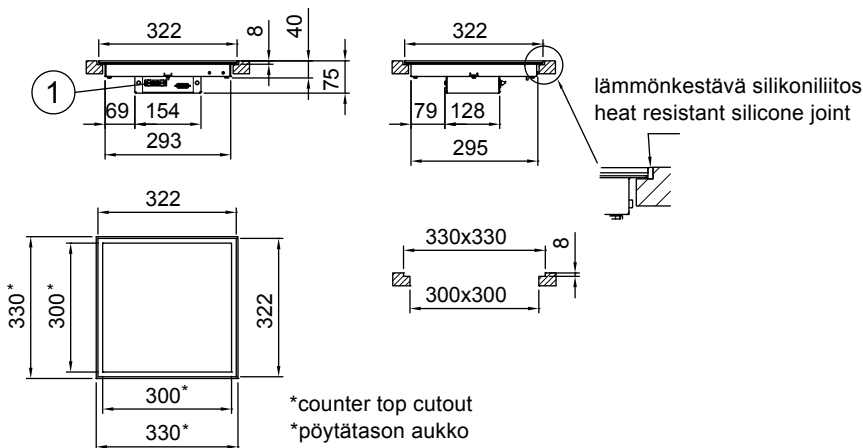
Hold-line HO/IN 800-3200 GN



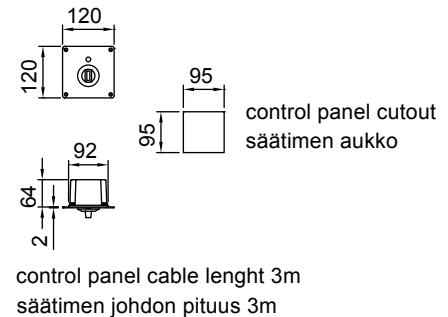
GENERATOR



Hold-line HO/IN 450-1800



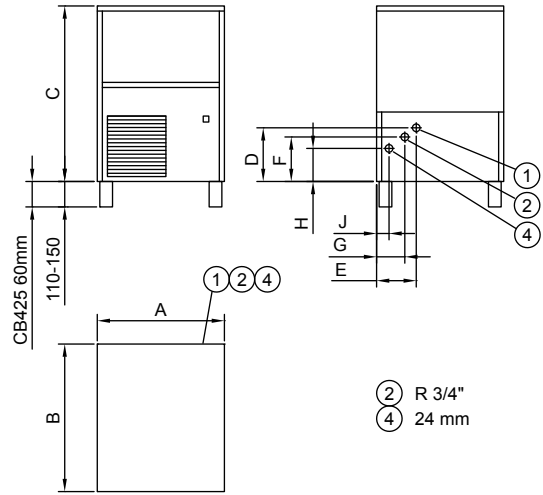
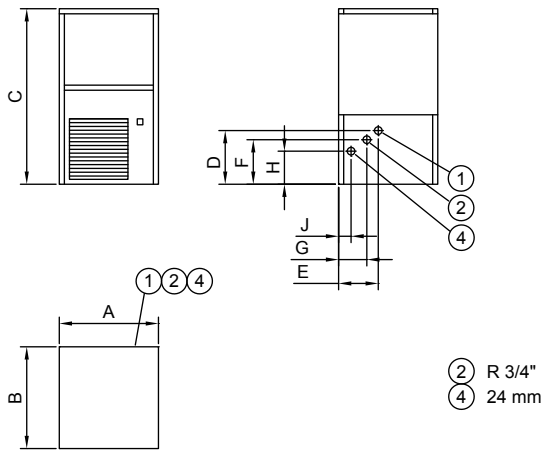
CONTROL PANEL



heat retention plate cable length 2.5m
lämpötason liitântäkaapelin pituus 2.5m

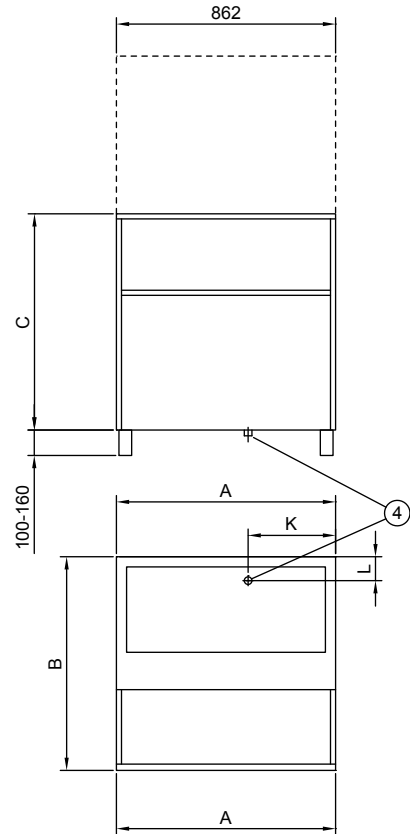
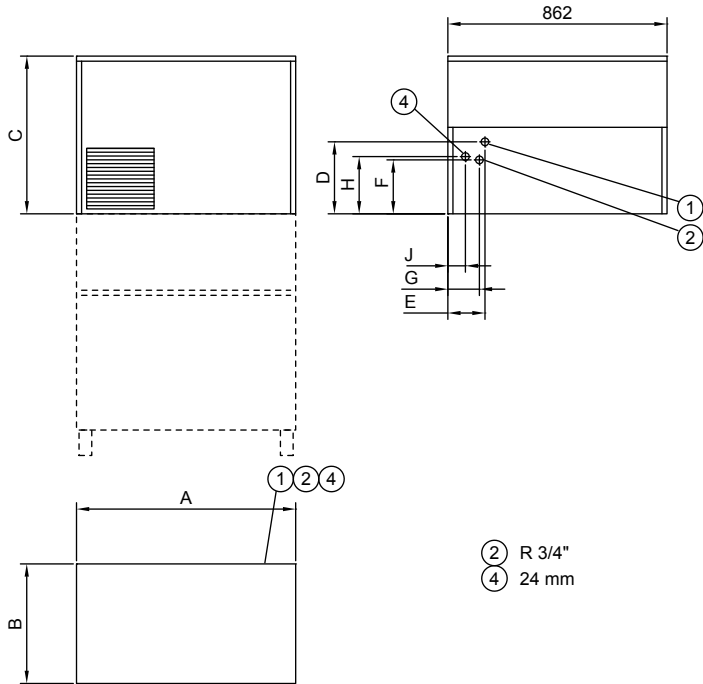
The induction-generator must be installed in lockable cabinet. The rear side of the induction unit below the fan (air intake) has to be absolutely free regarding danger of obstruction. An optimal air intake must not be reduced by the installation. If necessary, a perfect air supply has to be guaranteed by adding an air duct. Make special attention to the air inlet and air outlet openings: there has to be a distance of at least 30mm between obstructions like walls or floors. In addition to that make attention that the air of air inlet and air outlet do not mix. It is recommended to guarantee a supply of fresh air by fixing an air duct to air openings. The air exit must not to be obstructed.

METOS CB/GB/C/G/VM/MUSTER/ICE BIN



Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
CB 184A	345	400	590	73	41	184	88	138	45
CB 249A	390	460	690	211	156	175	111	130	49

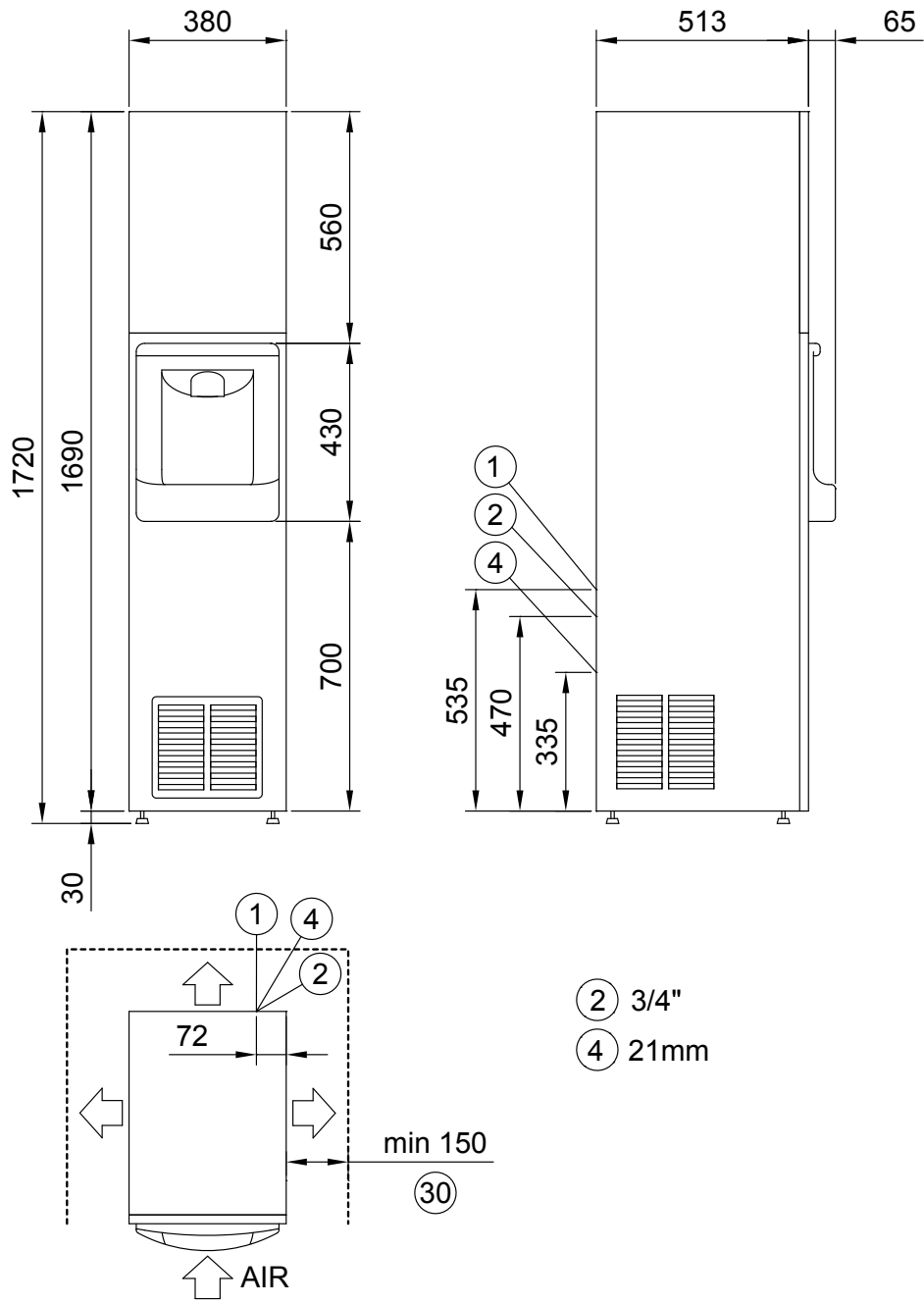
Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
CB 316A	500	580	690	232	156	196	111	151	49
CB 425A	500	580	800	232	156	196	111	151	49
CB 640A	738	600	920	321	161	285	116	245	54
CB 955A	738	600	1020	321	161	285	116	245	54
CB 1265A	840	740	1075	326	186	290	141	245	79
CB 1565A	840	740	1075	326	186	290	141	245	79
GB 902A	500	660	690	230	87	158	99	151	48
GB 1555A	738	690	1020	319	92	247	104	240	53
DSS 42	500	630	920	347	156	311	111	270	49
VB 250	738	600	980	281	161	245	116	200	54



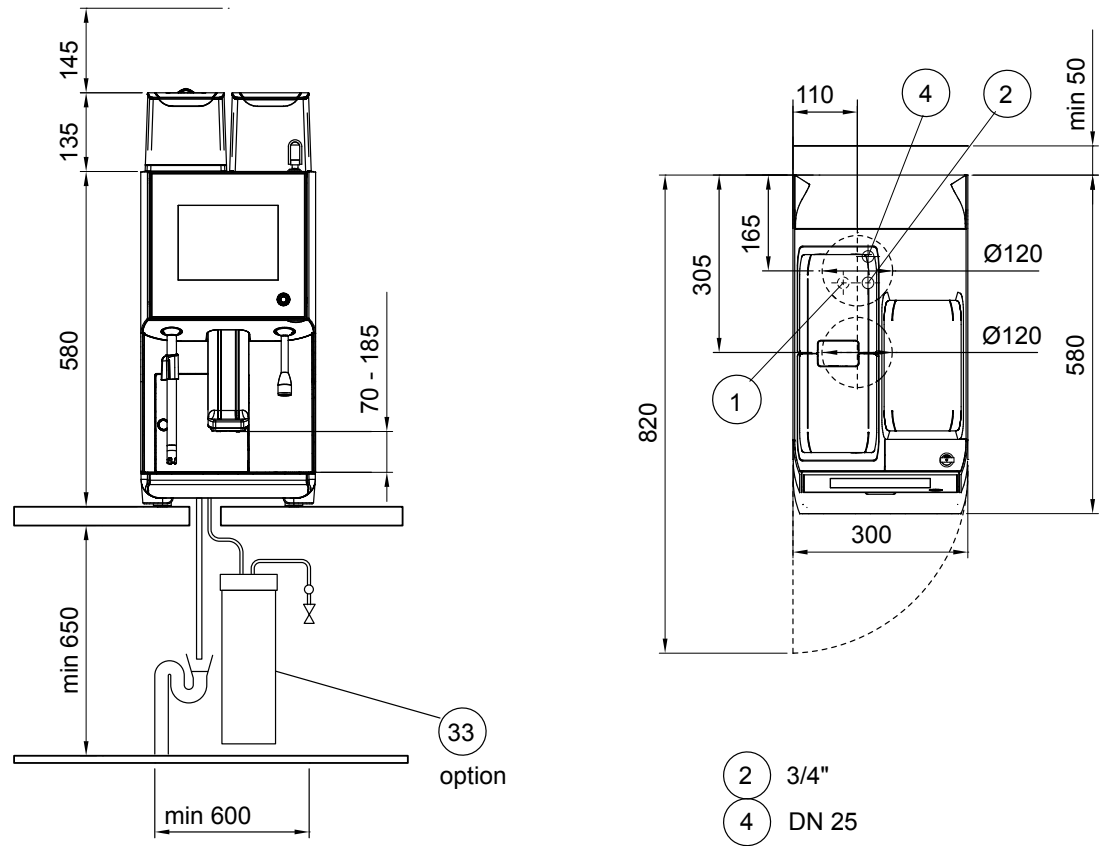
Metos	A	B	C	D	E	F	G	H	J
C 80	862	470	620	284	125	213	127	226	69
C 150	862	555	720	335	140	284	126	297	69
C 300	1250	580	848	748	1222	582	39	73	29
G 160	560	569	600	290	68	130	86	65	480
G 280	560	569	695	290	68	130	86	65	480
G 510	560	569	695	290	68	130	86	65	480
G 1000	934	684	700	257	322	115	357	60	322
VM 350	540	544	747	343	33	173	35	42	32
VM 500	770	550	805	323	33	252	38	40	32
VM 900	770	550	805	323	33	252	38	40	32
MUSTER 350	900	588	705	257	434	187	463	60	428
MUSTER 800	1107	700	880	262	532	192	563	65	528

Metos	A	B	C	K	L
BIN110	560	815	1000	280	167
BIN200	870	790	1000	260	155
BIN350	1250	790	1000	260	155

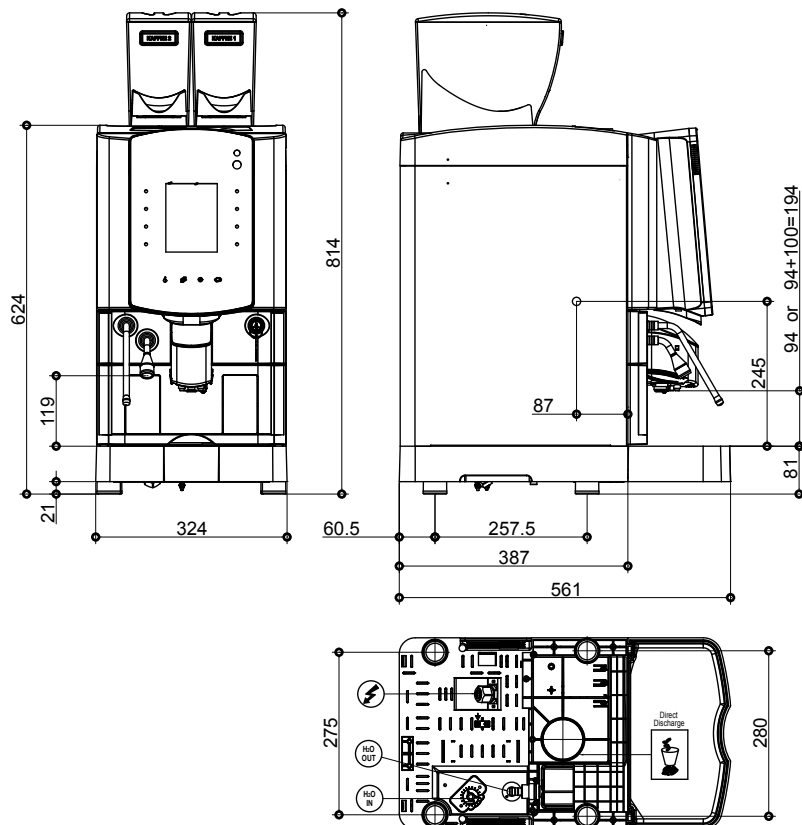
METOS CD40 AS



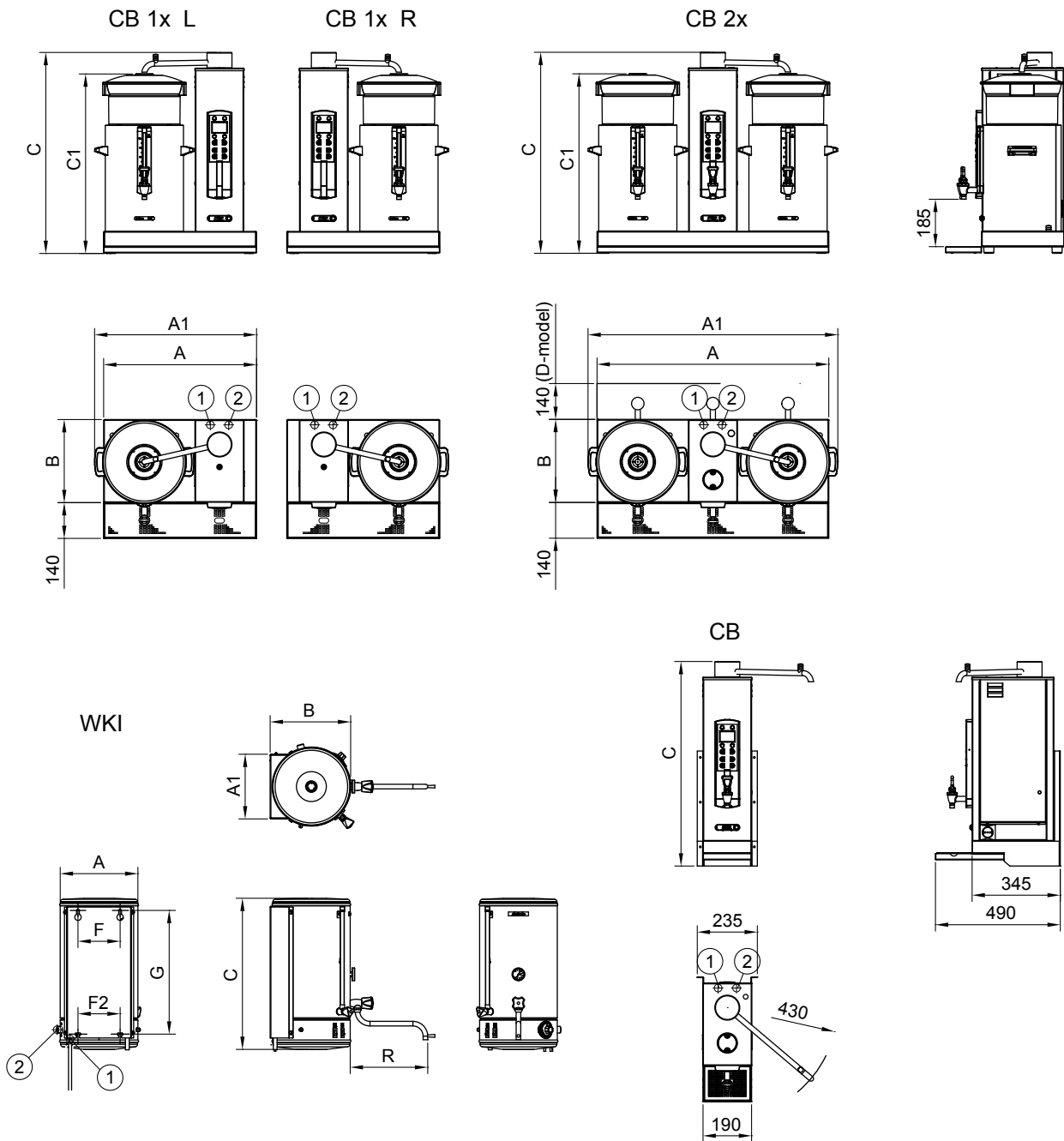
CAFINA XT6



METOS CARIMALI OPTIMA

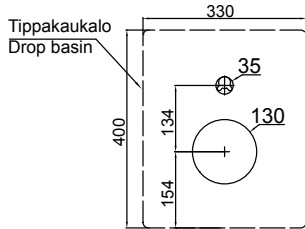


METOS COMBI-LINE



Metos	A	A1	B	C	C1	R	F	F2	G
CB 1 x 5 L/R/W	530		325	692	611				
CB 1 x 10 L/R/W	599	634	325	784	702				
CB 1 x 20 L/R/W	653	693	360	886	803				
CB 2 x 5 /W/D	770	818	325	692	611				
CB 2 x 10 /W/D	907	977	325	784	702				
CB 2 x 20 /W	1015	1095	360	886	808				
WKI 10	Ø224	188	249	523		255	124	74	432
WKI 20	Ø304	253	312	578		303	165	165	484
WKI 40	Ø382	316	404	685		338	165	165	565
WKI 60	Ø382	316	404	856		338	165	165	740
WKI 80	Ø444	367	456	890		338	250	250	780
CB 5 /W				700					
CB 10 /W				800					
CB 20 /W				800					

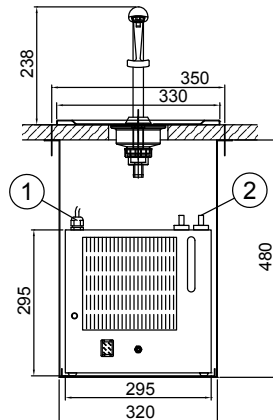
METOS DROP-IN WATER DISPENSER



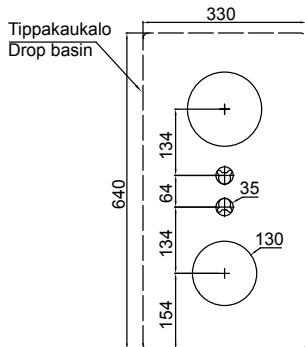
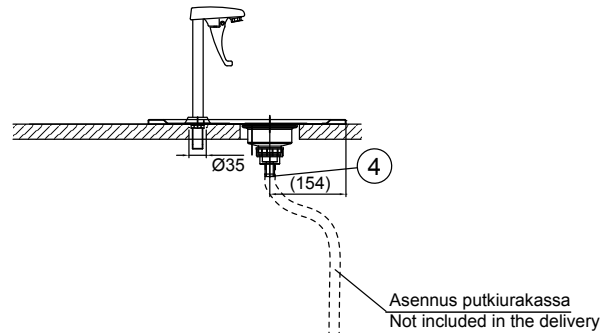
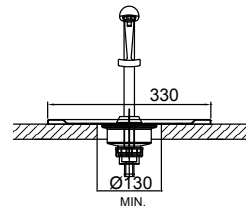
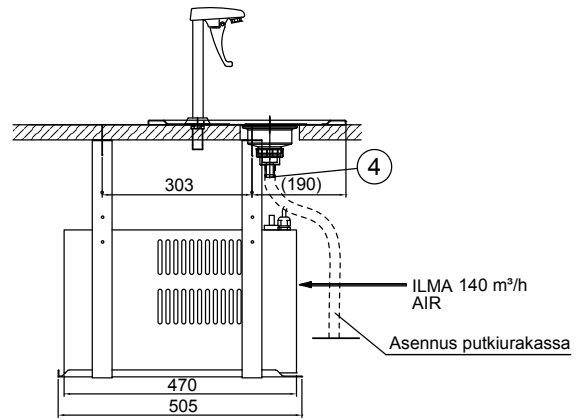
Tippaukalo
Drop basin

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäroinnelle.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm



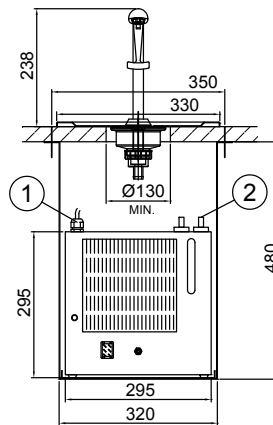
Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa myös linjastokalusteen pohjalle. Varmista riittävä ilmanvaihto. Cooling unit can also be set inside the buffet unit. Make sure of good ventilation.



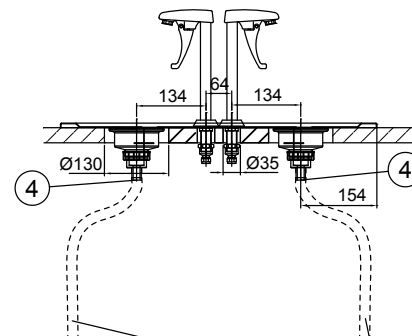
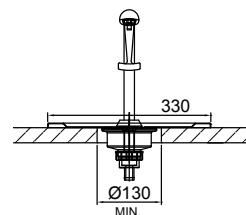
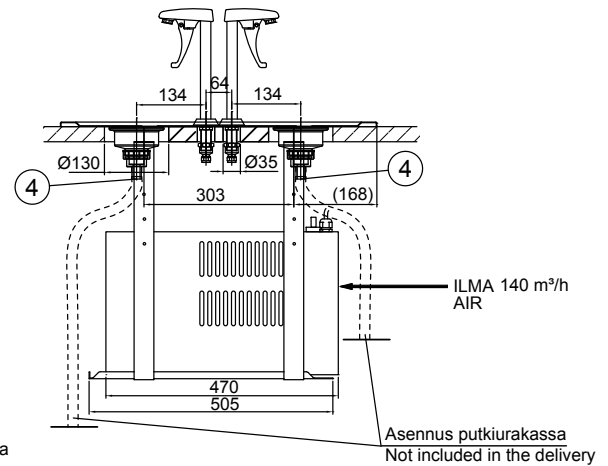
Tippaukalo
Drop basin

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäroinnelle.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

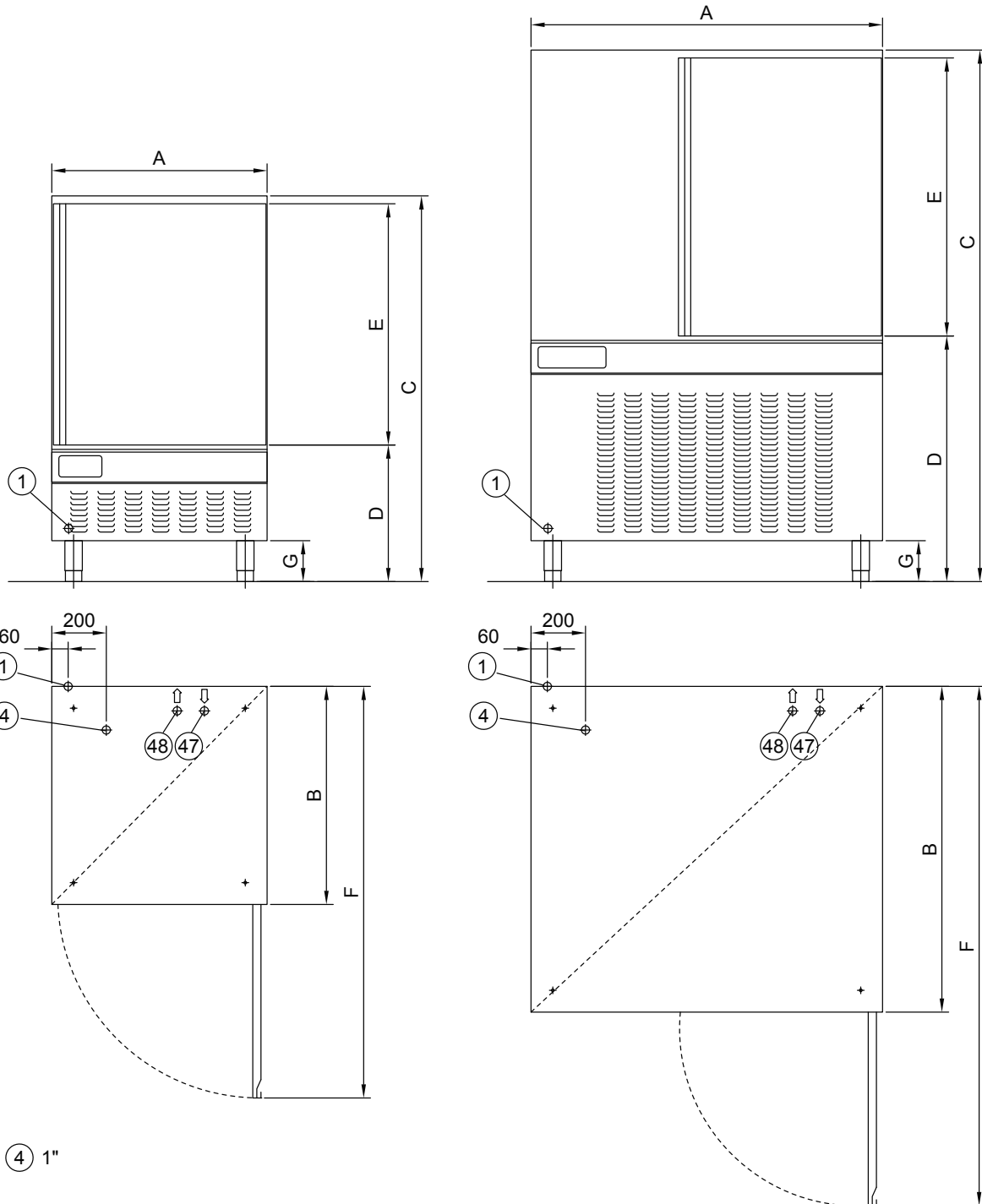
- ② Cu- Ø10mm, max 500 kPa
- ④ 25/19 mm



Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa myös linjastokalusteen pohjalle. Varmista riittävä ilmanvaihto. Cooling unit can also be set inside the buffet unit. Make sure of good ventilation.



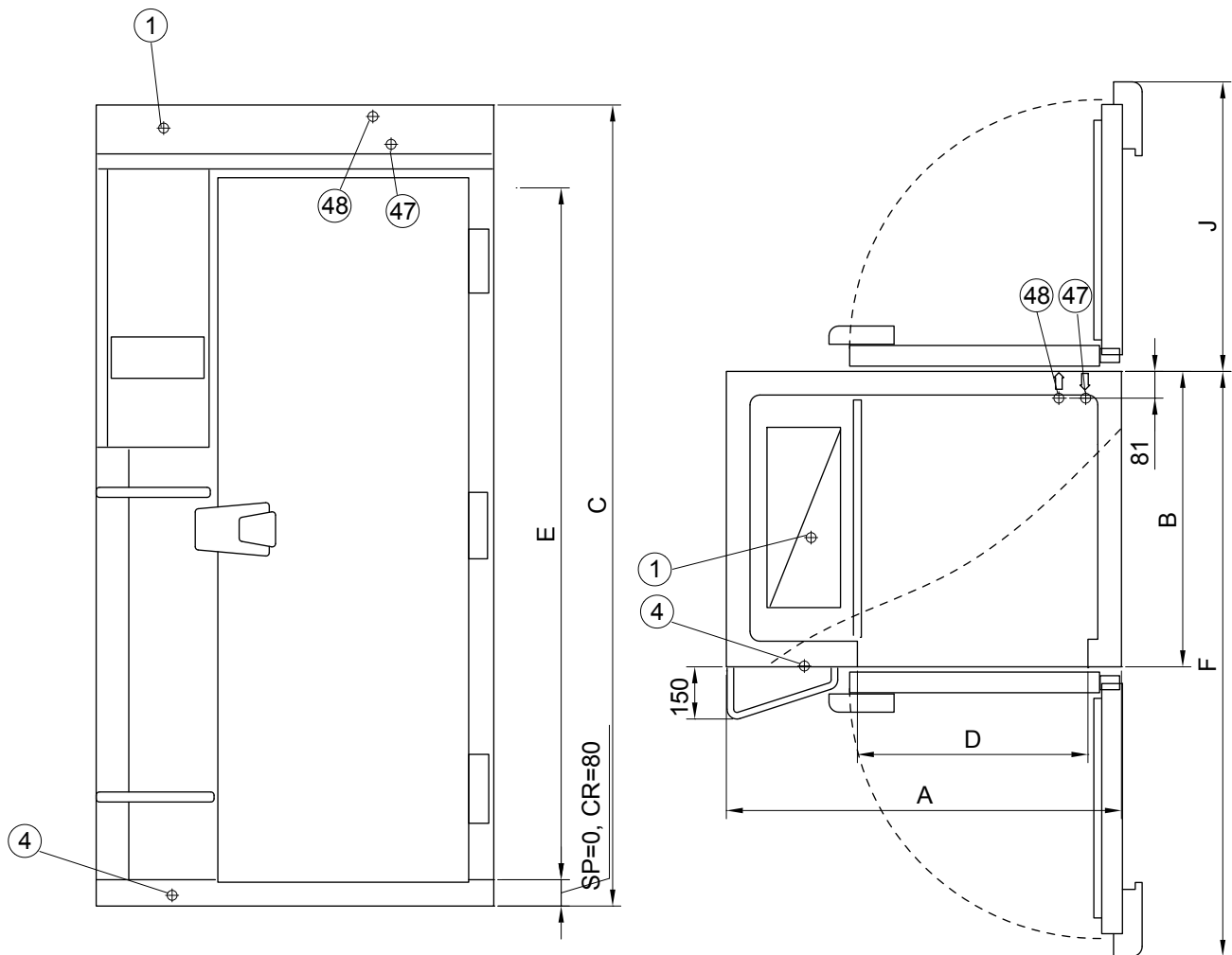
METOS BC/RC/BF/RF



		A	B	C	D	E	F	G	(47)	(48)
	BF030AG GO	790	700	520	400	380	1450	80		
BC051AG GO	BF051AG GO	790	700	850	400	380	1450	80		
BC051DG GO	BF051DG GO	790	700	850	400	380	1450	80		
BC081AG GO	BF081AG GO	790	800	1320	620	630	1550	150		
BC121AG GO	BF121AG GO	790	800	1800	900	830	1550	150		
BC121AG-P-GO	BF121AG-P-GO	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
BC161AG GO	BF161AG GO	790	800	1950	770	1110	1550	150		
	BF161AG-P-GO	790	800	1950	770	1100	1550	150	X	X

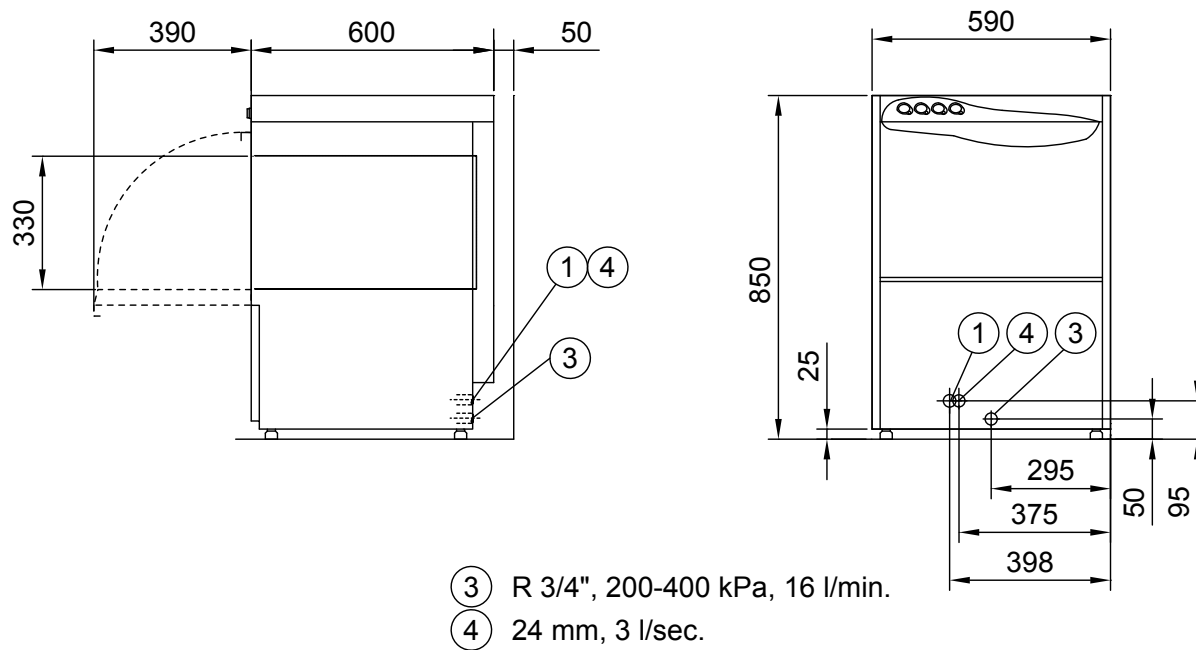
RC120 AP PLUS	RF120 AP PLUS	790	800	1800	900	830	1550	150		
RC120 AP-P-PLUS	RF120 AP-P-PLUS	790	800	1800	900	830	1550	150	X	X
RC122 AP PLUS	RF122 AP PLUS	1100	880	1800	900	830	1630	150		
RC122 AP-P-PLUS	RF122 AP-P-PLUS	1100	880	1800	900	830	1630	150	X	X

METOS BC/RC/BF/RF

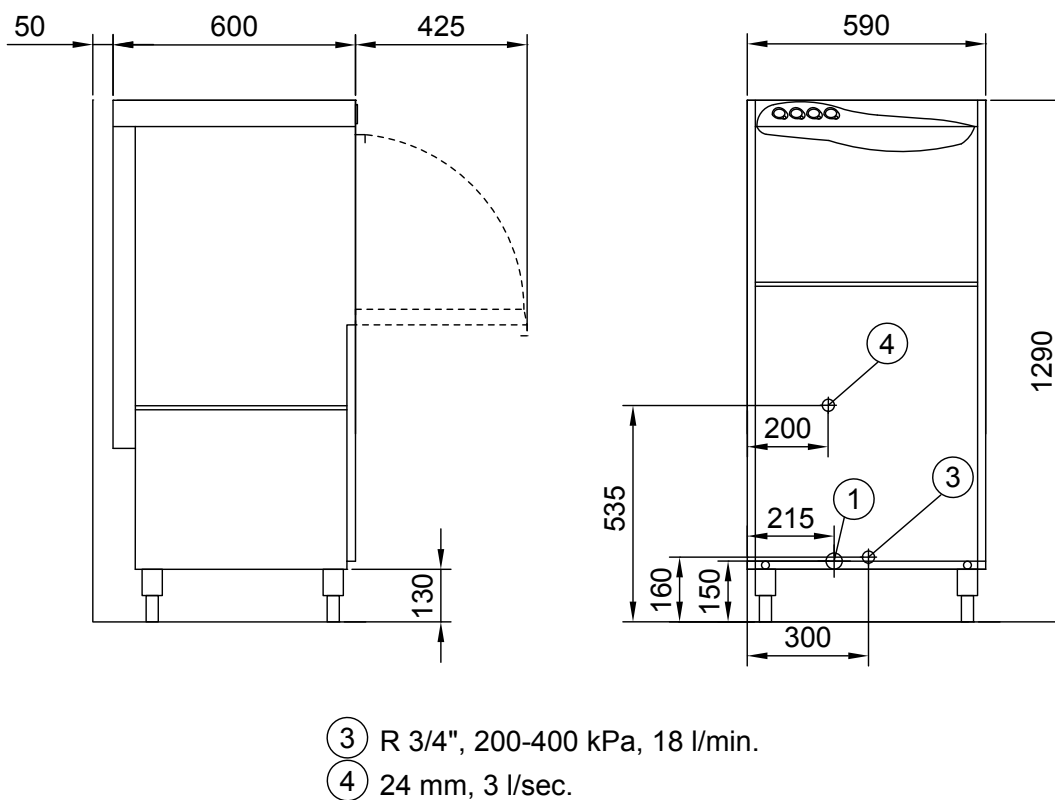


		A	B	C/ BC	C/ BF	D	E	F	G
RC201 DP PLUS	RF201 DP PLUS	1200	900	2280		700	2100	1780	
RC202 DP PLUS	RF202 DP PLUS	1600	1200	2280		900	2100	2380	
BC201 AP/DP SP/CR-1P	BF201 AP/DP SP/CR-1P	1200	1000	2150	2230	670	1920	1780	
BC202 AP/DP SP/CR-1P	BF202 AP/DP SP/CR-1P	1500	1200	2150	2230	770	1920	2380	
BC202 DP SP/CR-2P	BF202 DP SP/CR-2P	1500	1340	2150	2230	770	1920	2380	1080
BC401 AP/DP SP/CR-1P	BF401 AP/DP SP/CR-1P	1200	1800	2150	2230	670	1920	1780	
BC401 AP/DP SP/CR-2P	BF401 AP/DP SP/CR-2P	1200	1940	2150	2230	670	1920	1780	1080
BC402 AP/DP SP/CR-1P	BF402 AP/DP SP/CR-1P	1500	2200	2150	2230	770	1920	2380	
BC402 AP/DP SP/CR-2P	BF402 AP/DP SP/CR-2P	1500	2340	2150	2230	770	1920	2350	1080
BC602 AP/DP SP/CR-1P	BF602 AP/DP SP/CR-1P	1500	3200	2150	2230	770	1920	2350	
BC602 AP/DP SP/CR-2P	BF602 AP/DP SP/CR-2P	1500	3340	2150	2230	770	1920	2350	1080

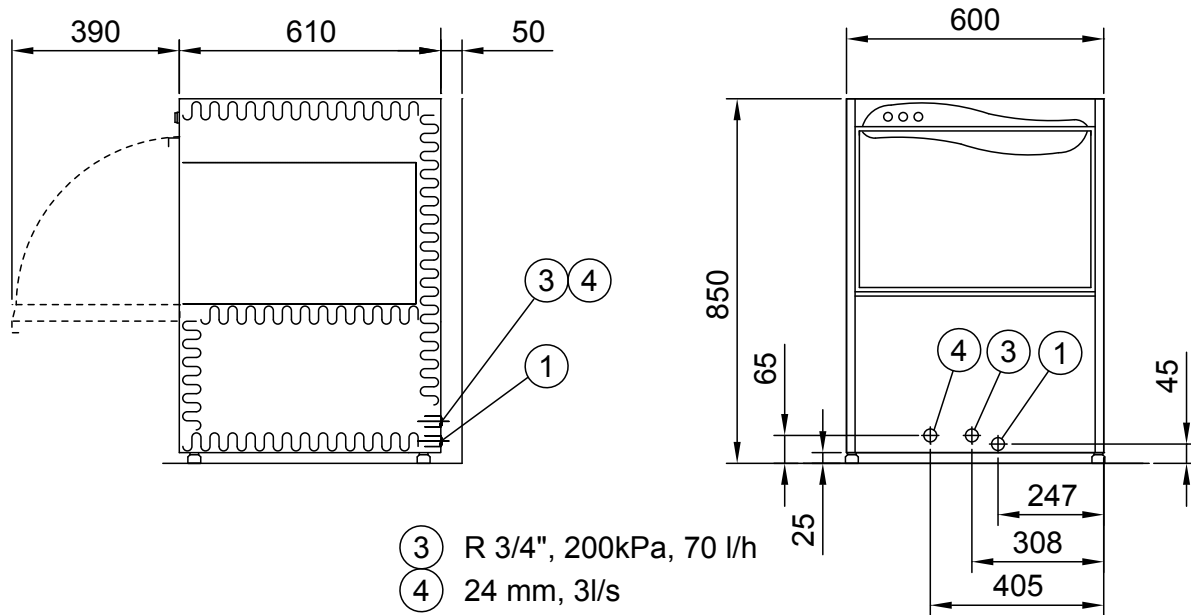
METOS MASTER AQUA 50



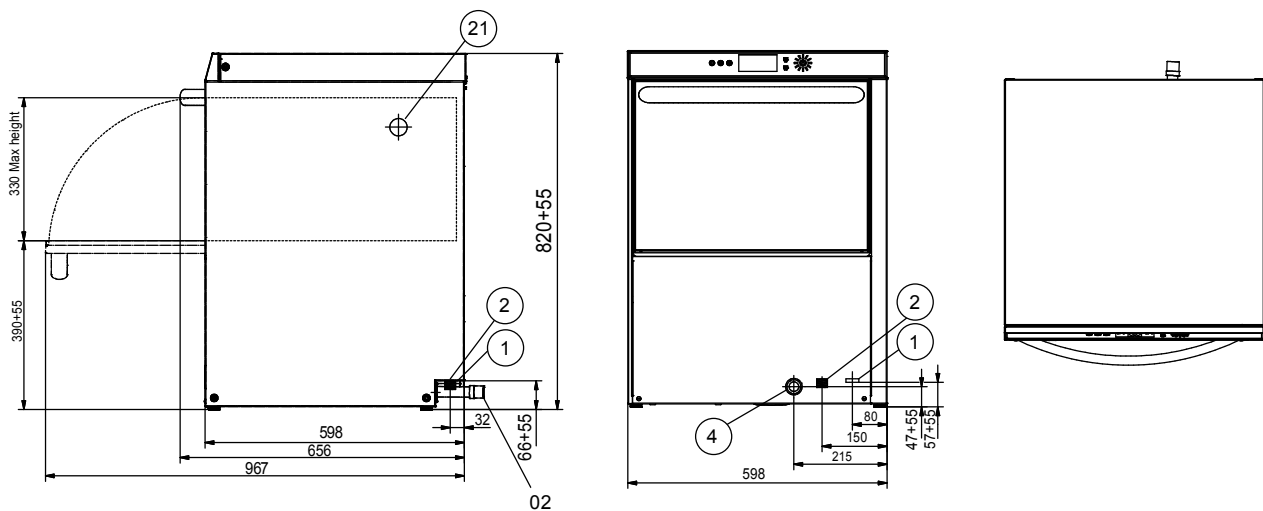
METOS MASTER AQUA 80



METOS MASTER LUX 60EL

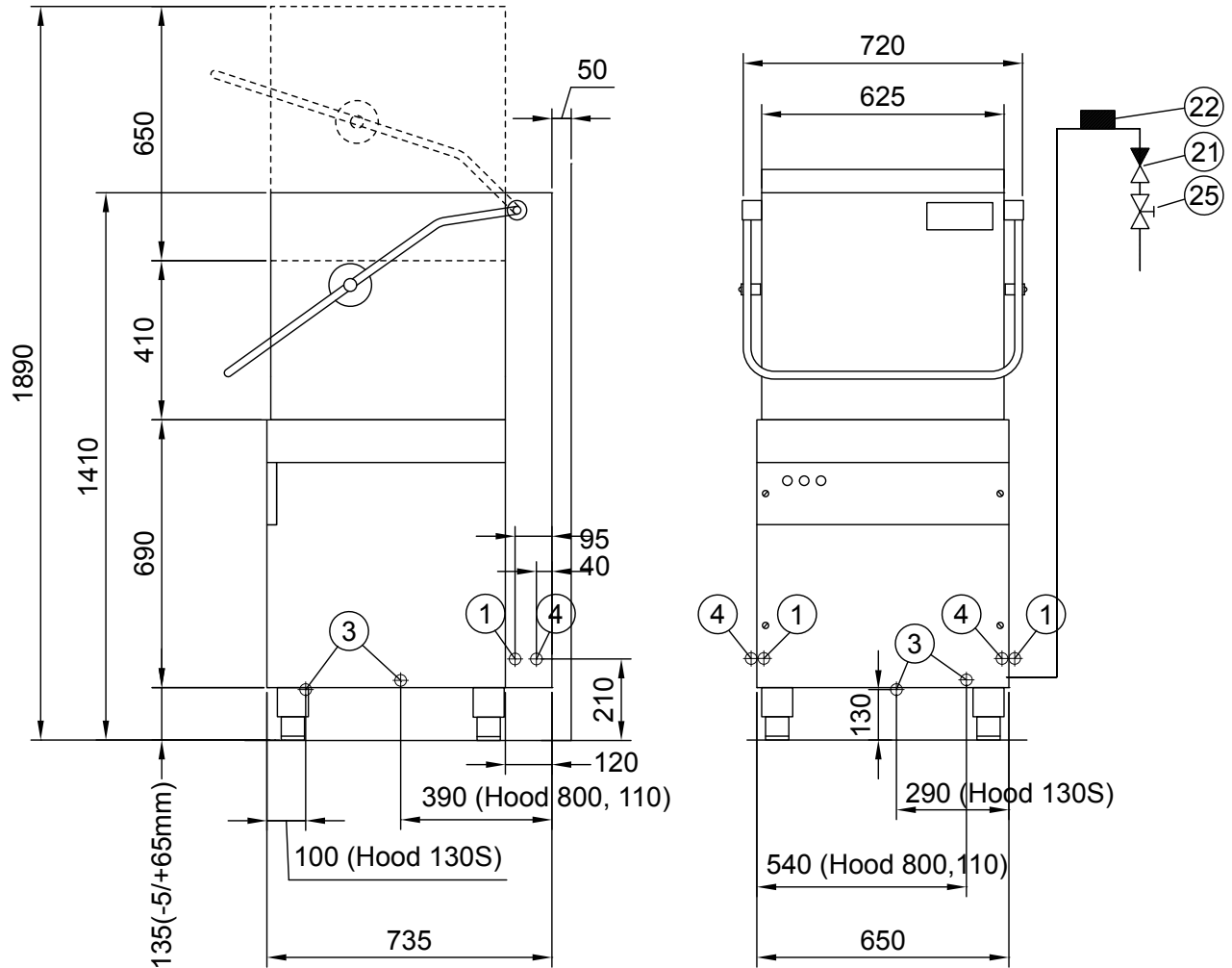


METOS WD-4S

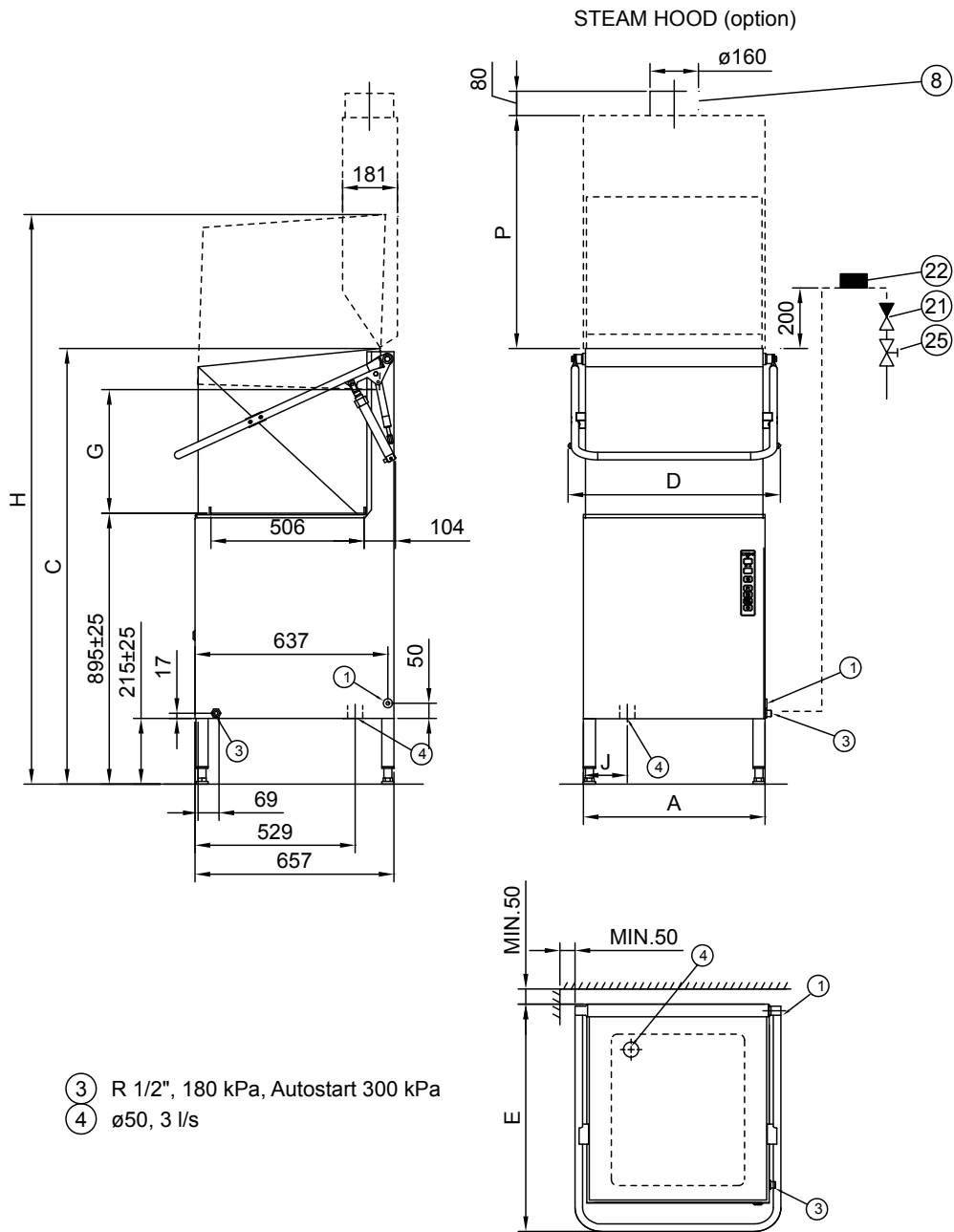


- ① cable 2 m
- ③ R3/4", 180kPa 17 l/min
- ④ 22 mm, 1 l/s

METOS MASTER HOOD 130S, 110, 800

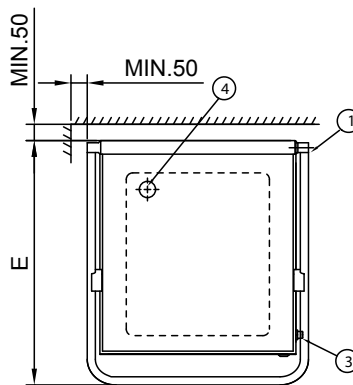
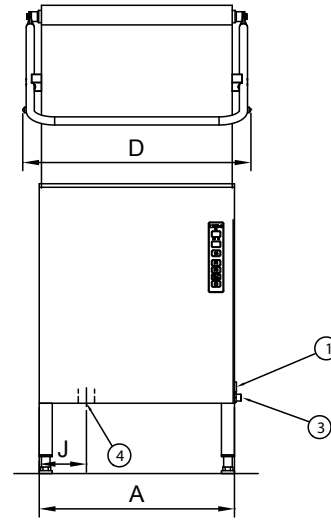
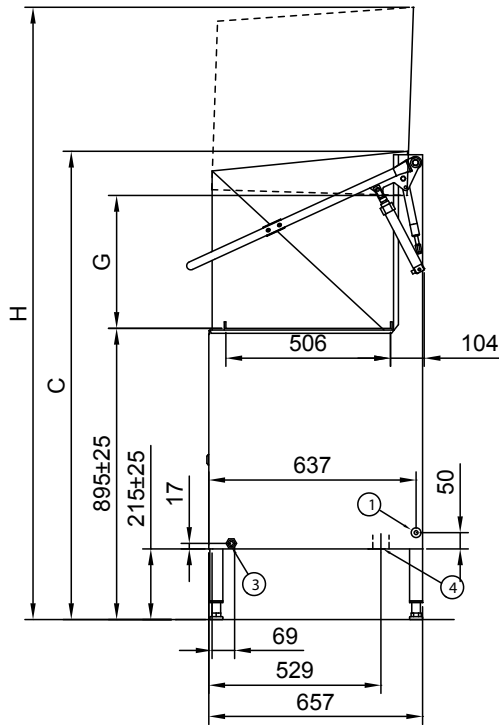


- ③ 3/4", 200-400 kPa, 18 l/min.
- ④ 24 mm, 3 l/s



Metos	A	C	D	E	G	H	J	P
WD-6	600	1430	695	700	405	1880	145	645
WD-6 Autostart	600	1430	710	700	405	1880	145	645
WD-7	660	1540	755	720	505	2080	175	750
WD-7 Autostart	660	1540	770	720	505	2080	175	750

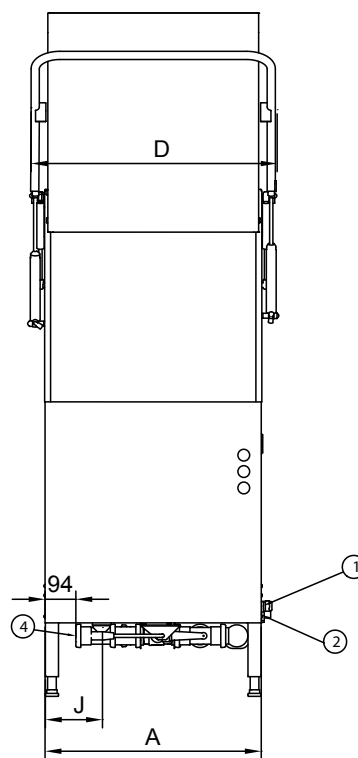
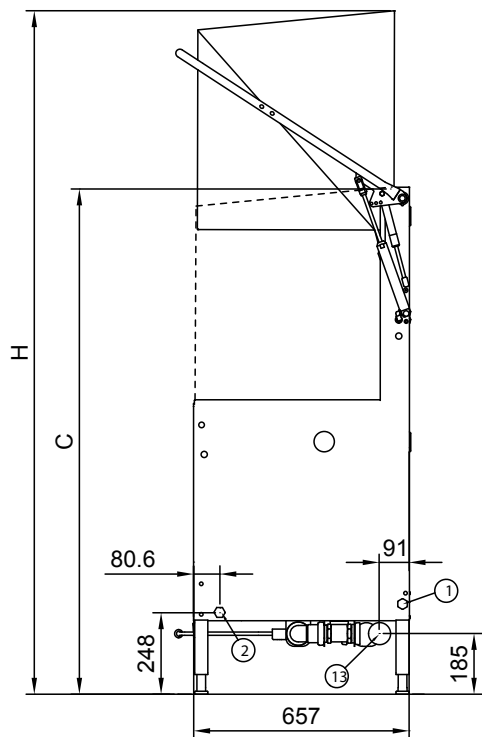
METOS WD-6 DUPLUS, WD-7 DUPLUS



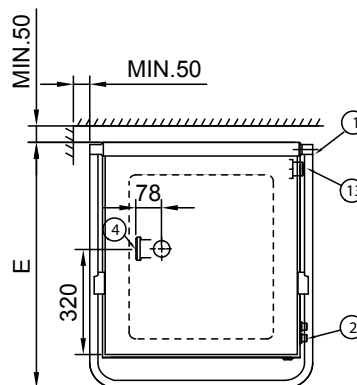
- ③ R 1/2", 20 kPa
- ④ ø50, 3 l/s

Metos	A	C	D	E	G	H	J
WD-6 Duplus	600	1430	695	700	405	1880	145
WD-6 Duplus Autostart	600	1430	710	700	405	1880	145
WD-7 Duplus	660	1540	755	720	505	2080	175
WD-7 Duplus Autostart	660	1540	795	720	505	2080	175

METOS WD PRM-6, WD PRM-7

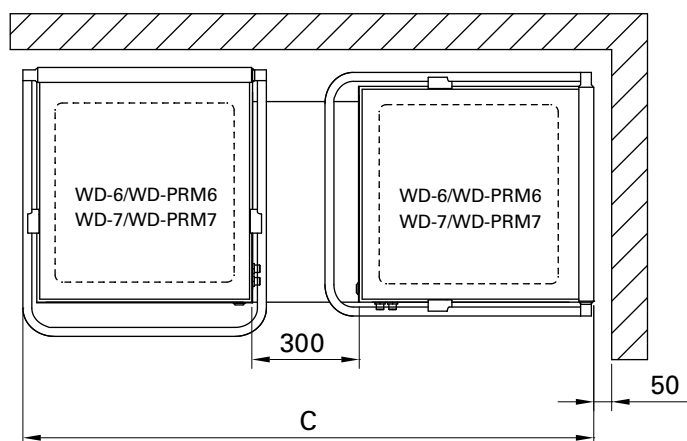
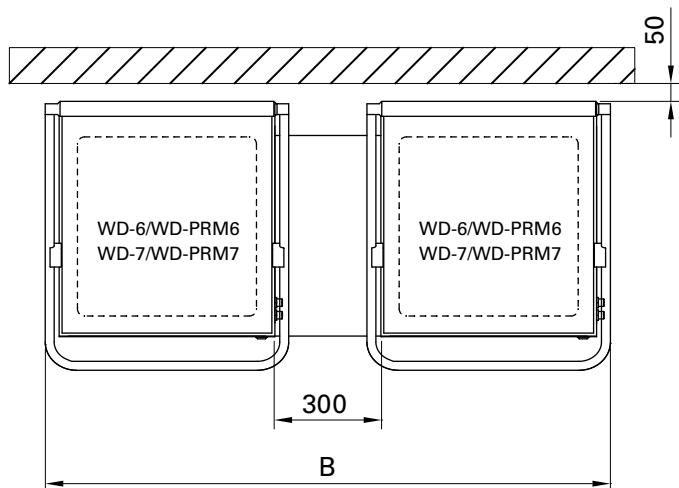
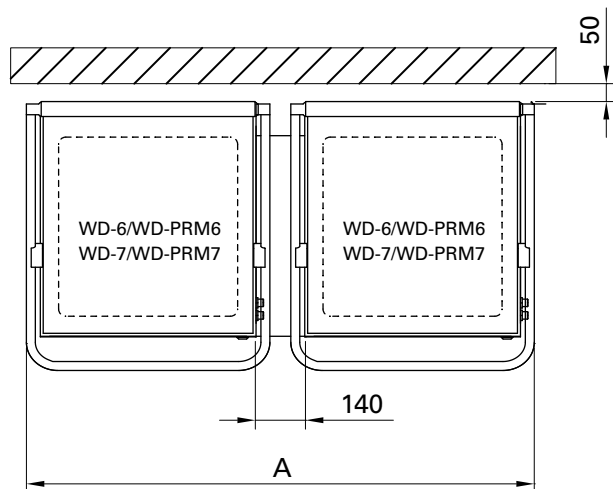


- ② R 1/2", PRM6 180 kPa, PRM7 300kPa
- ④ $\varnothing 50$, 3 l/s
- ⑬ FROM DISHWASHER TO PRM, $\varnothing 50$



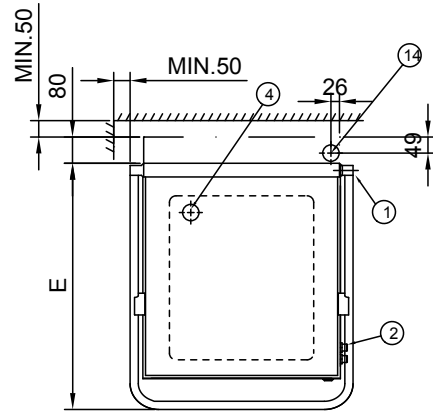
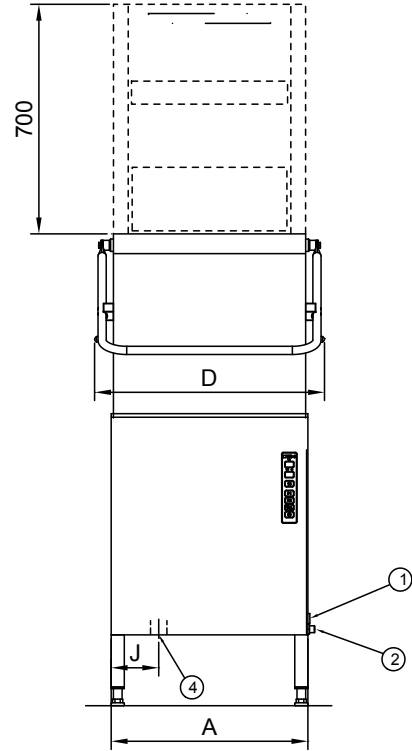
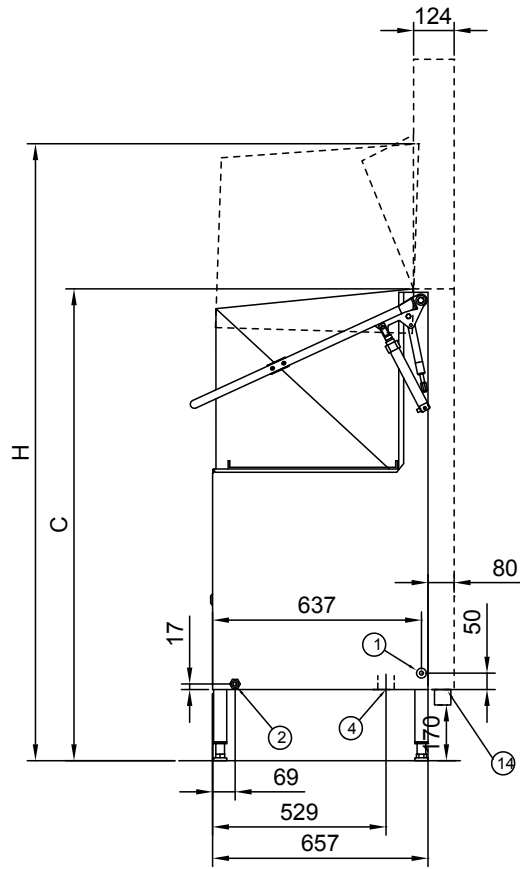
Metos	A	C	D	E	H	J
WD-PRM6	600	1430	685	707	1900	142
WD-PRM7	660	1540	745	713	2085	172

METOS WD PRM-6, WD PRM-7



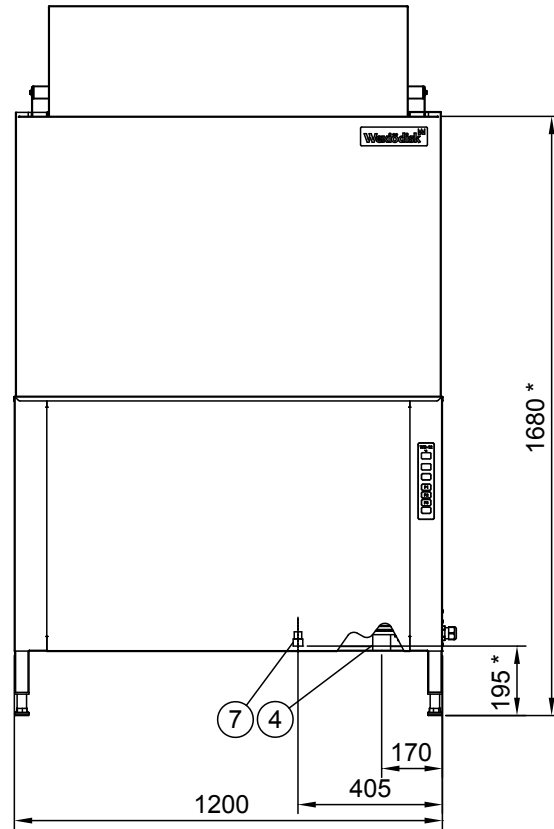
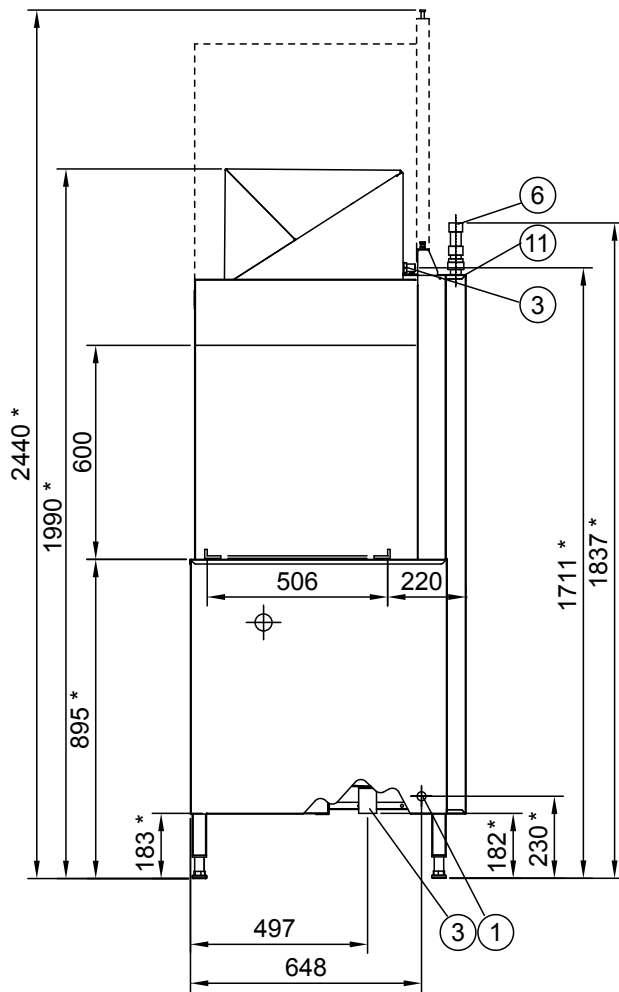
Metos	A	B	C
WD 6	1418	1578	1594
WD 7	1538	1698	1654

METOS WD-6 & WD-7 HEAT RECOVERY



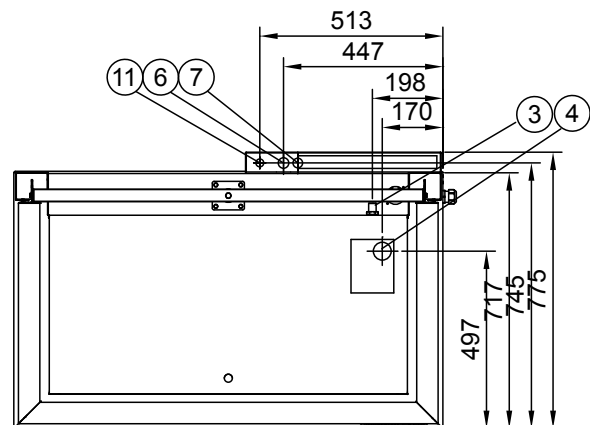
- ② R 1/2", 180 kPa, Autostart 300 kPa
- ④ ø50, 3 l/s
- ⑭ ONLY HEAT EXCHANGER, ø50, 3 l/s

Metos	A	C	D	E	H	J
WD-6	600	1430	695	700	1880	145
WD-6Autostart	600	1430	710	700	1880	145
WD-7	660	1540	755	720	2080	175
WD-7Autostart	660	1540	770	720	2080	175

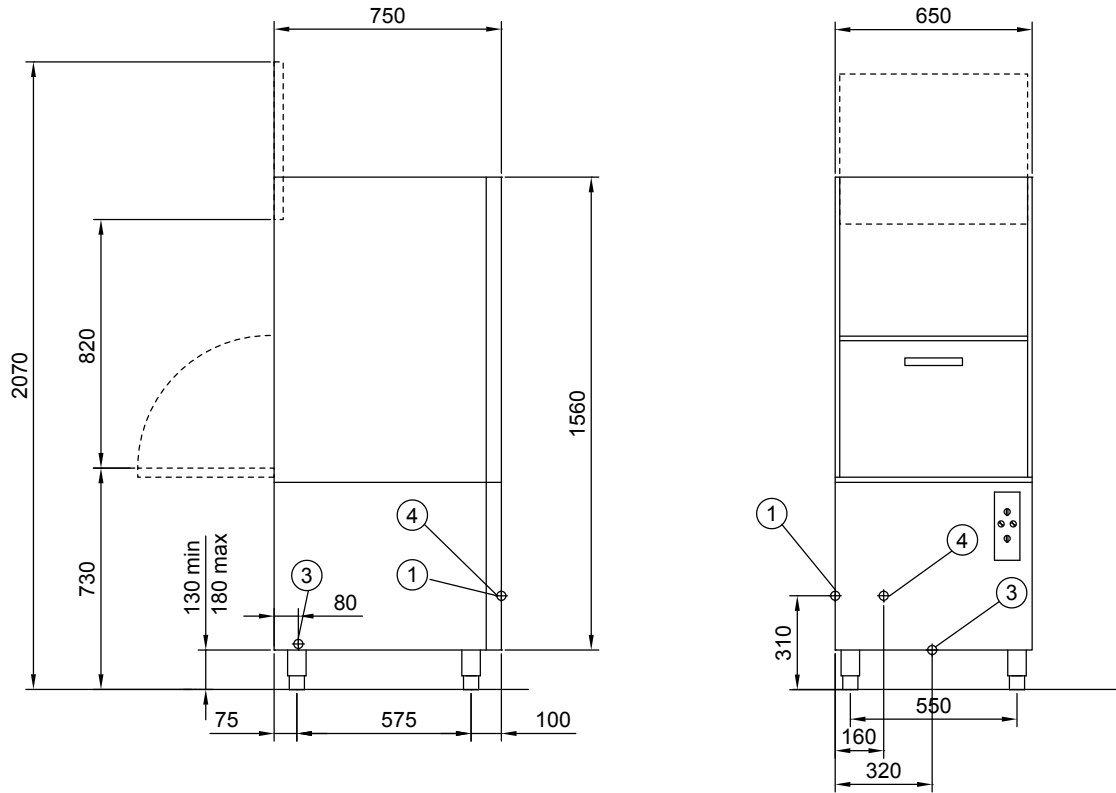


* DIM = +10
-40

- ③ R 1/2", 20 kPa, 10 l/min
- ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", 150-250kPa, option
- ⑦ R 1/2", option

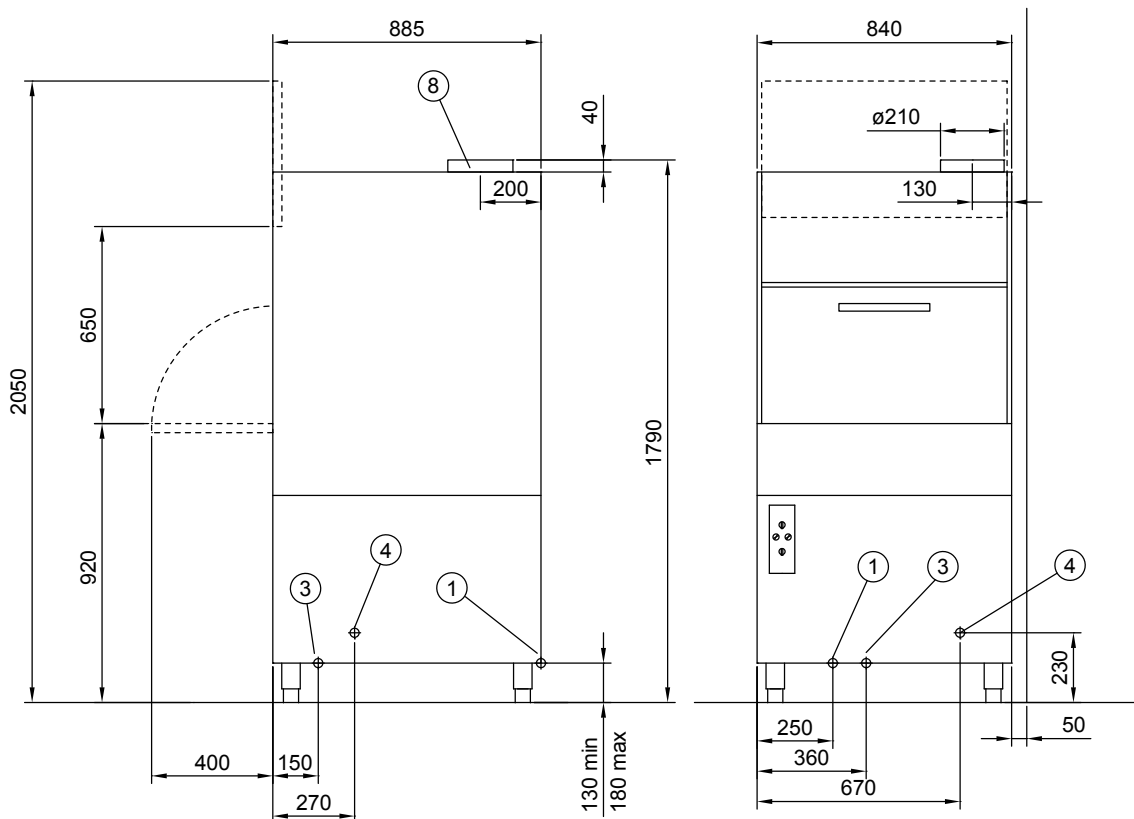


METOS KP 151 ES

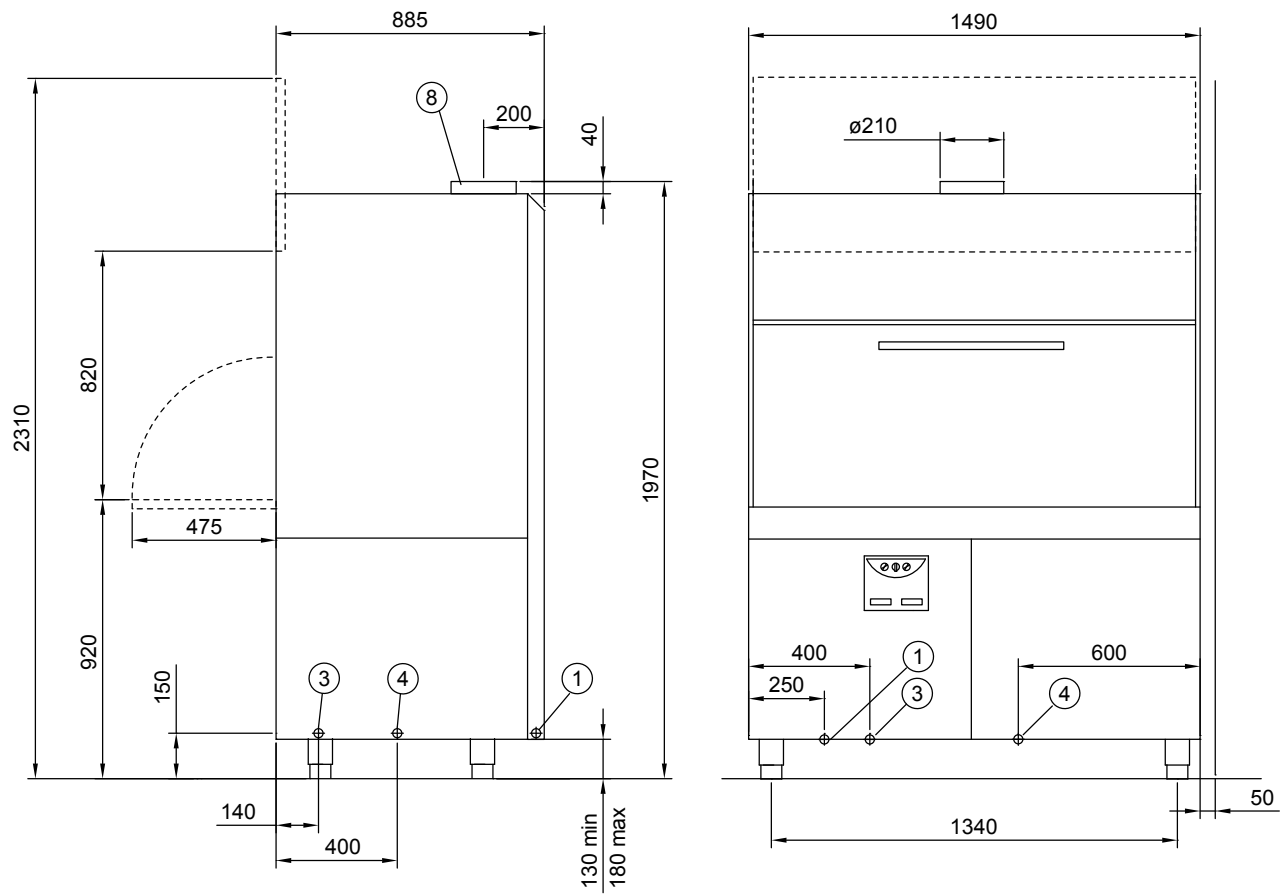


- ③ R 3/4", 200kPa, 100 l/h
- ④ 24 mm, 3 l/s

METOS KP 202E PLUS

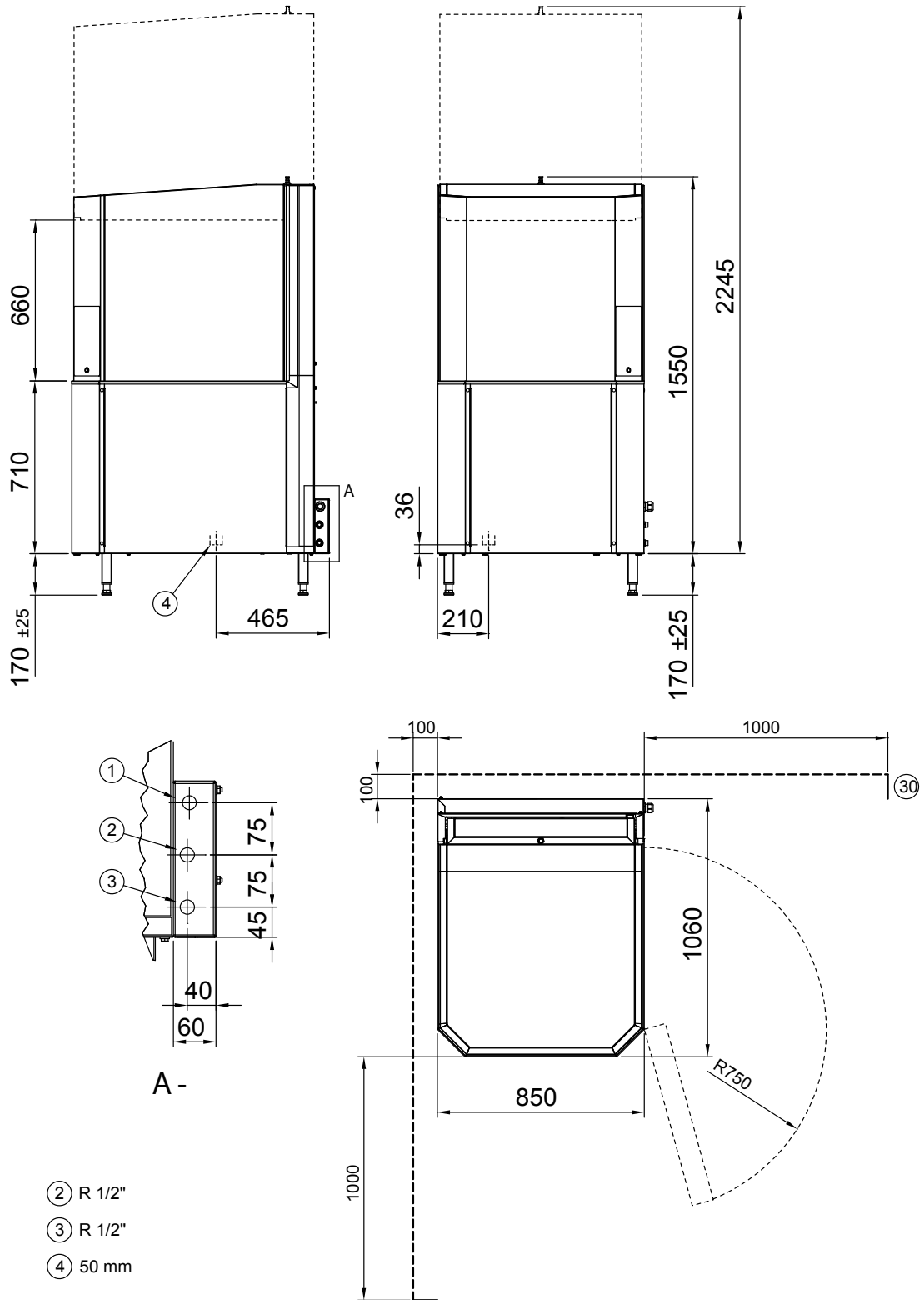


METOS KP 402E PLUS

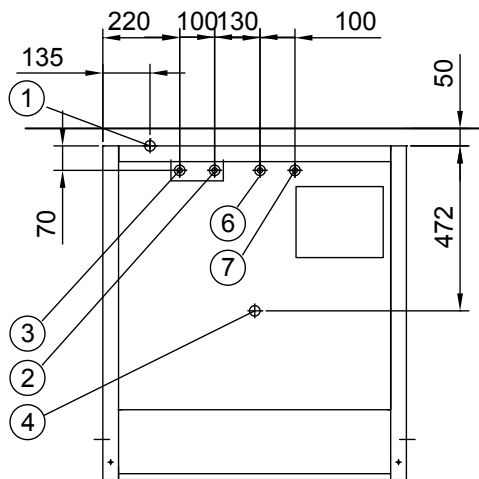
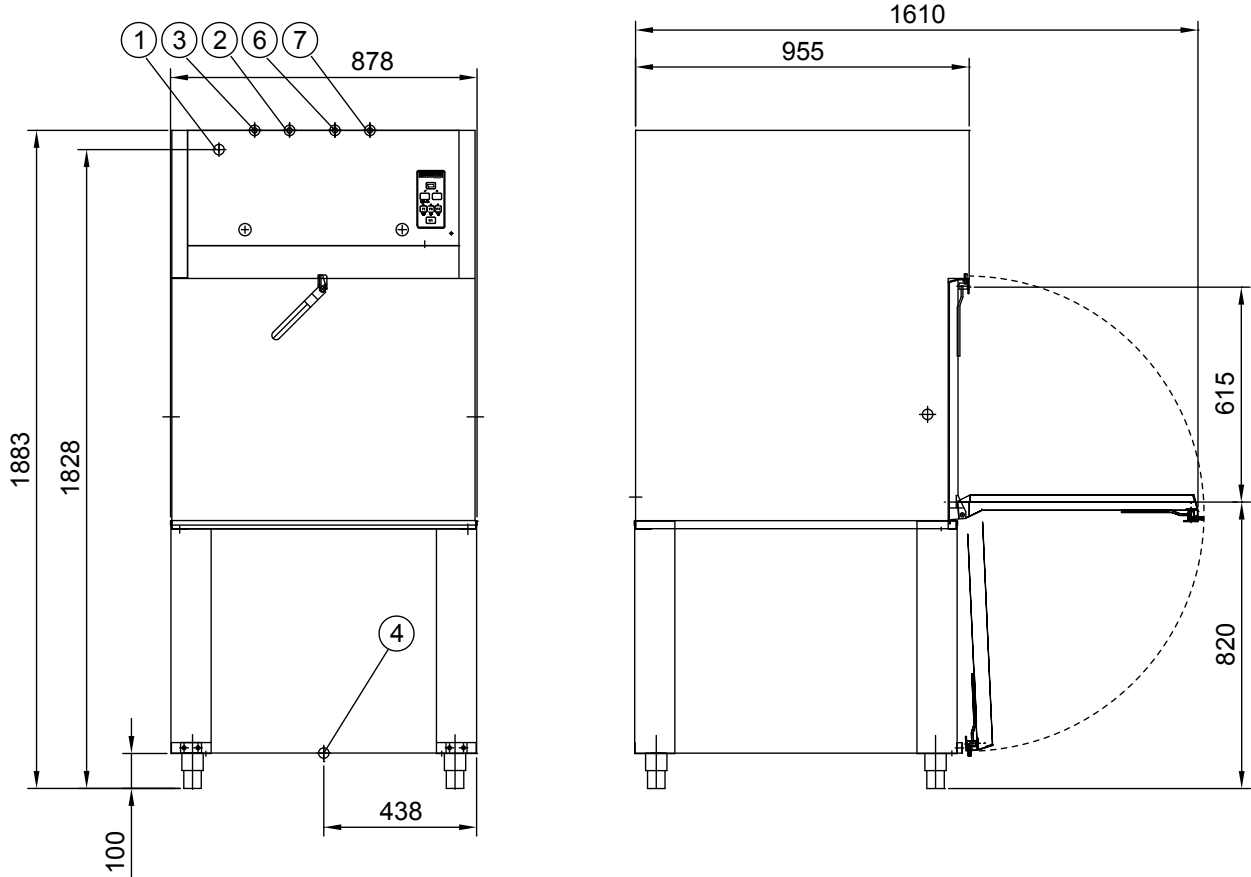


- ③ R 3/4", 200kPa, 100 l/h
- ④ 24 mm, 3 l/s

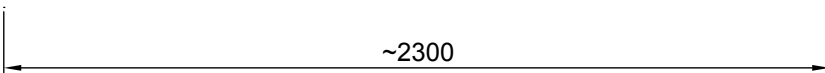
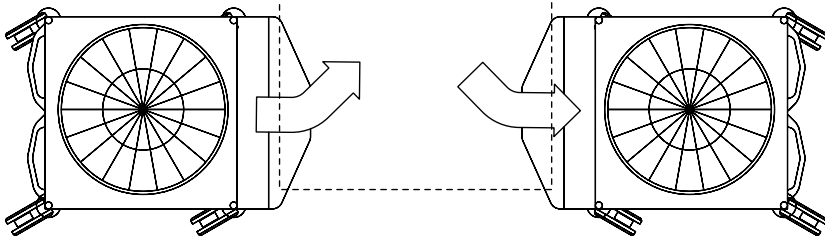
METOS WD-90 DUO



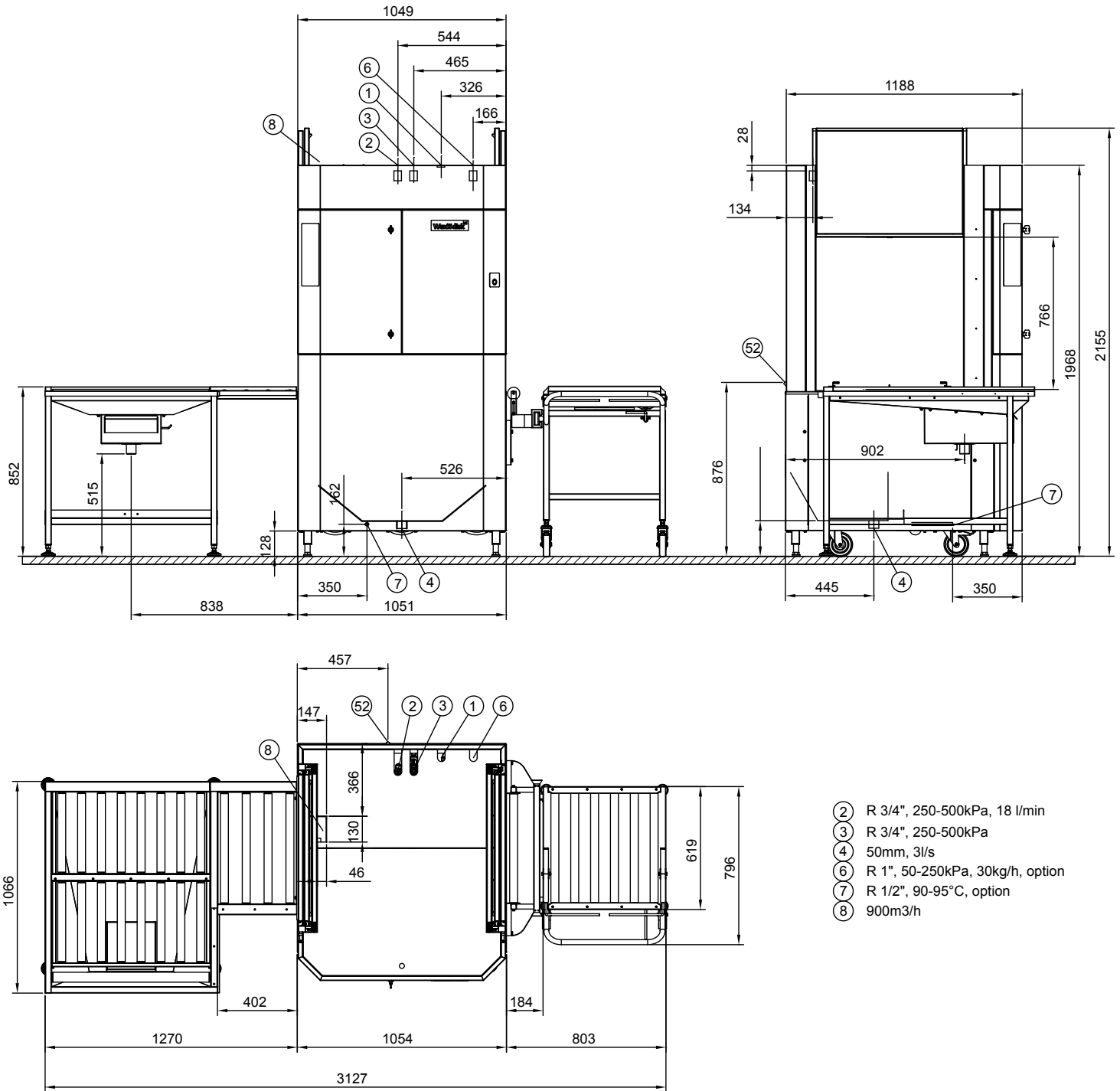
METOS WD-90GR



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

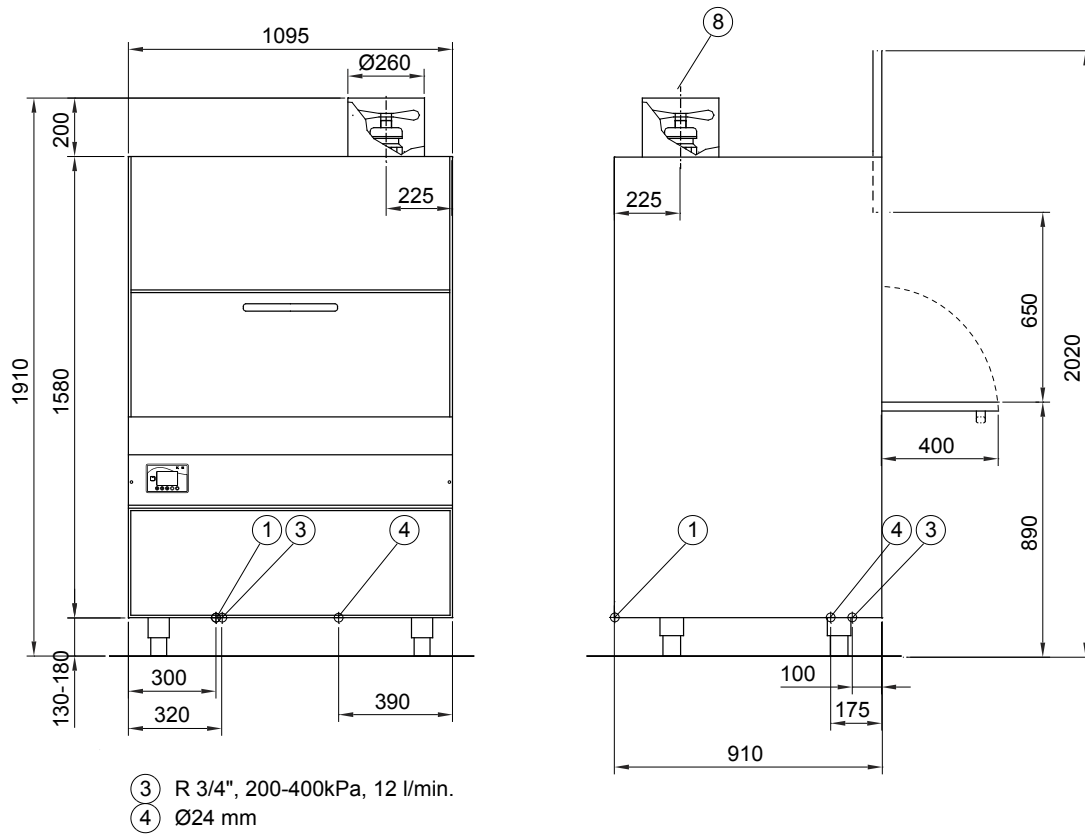


METOS WD-100GR

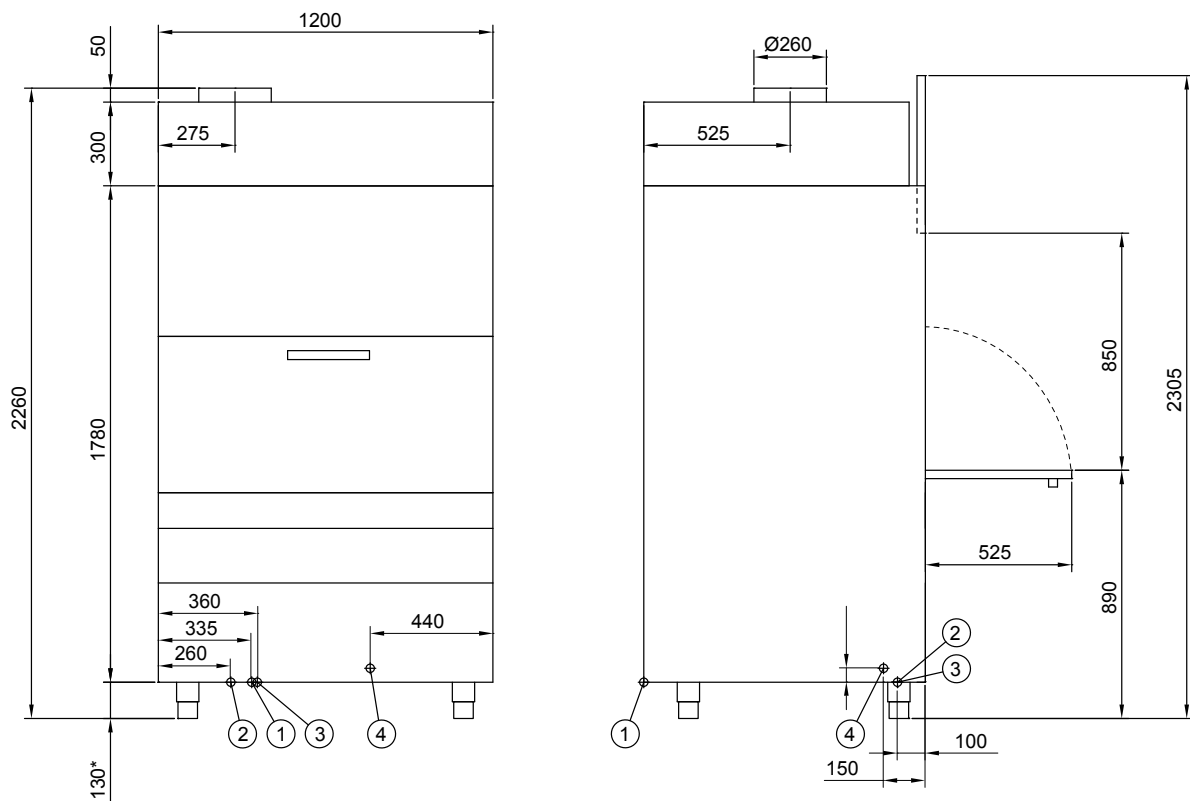


- ② R 3/4", 250-500kPa, 18 l/min
- ③ R 3/4", 250-500kPa
- ④ 50mm, 3l/s
- ⑥ R 1", 50-250kPa, 30kg/h, option
- ⑦ R 1/2", 90-95°C, option
- ⑧ 900m³/h

METOS GR300

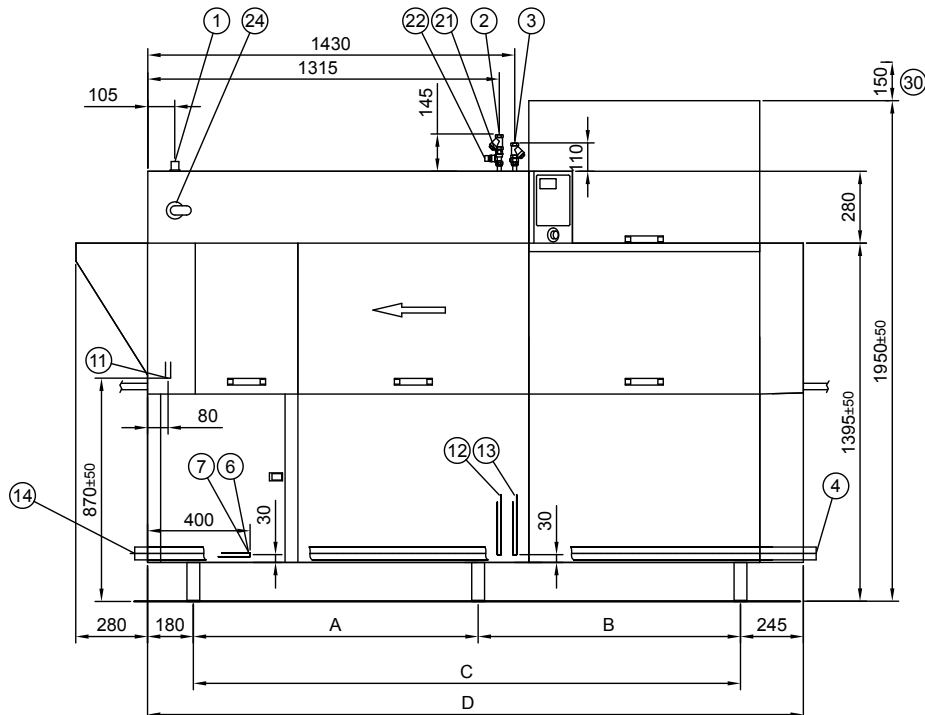
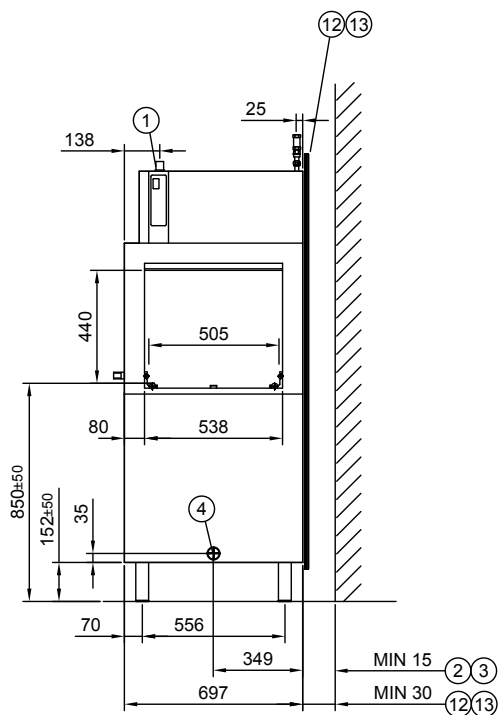


METOS GR800

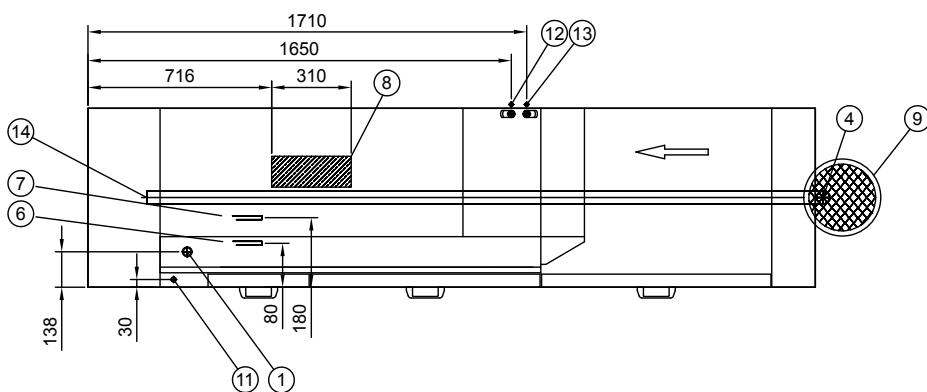


METOS ICS+ 153/213/243/333/423 H-V

METOS WD 151E/211E/241E/331E/421E H-V



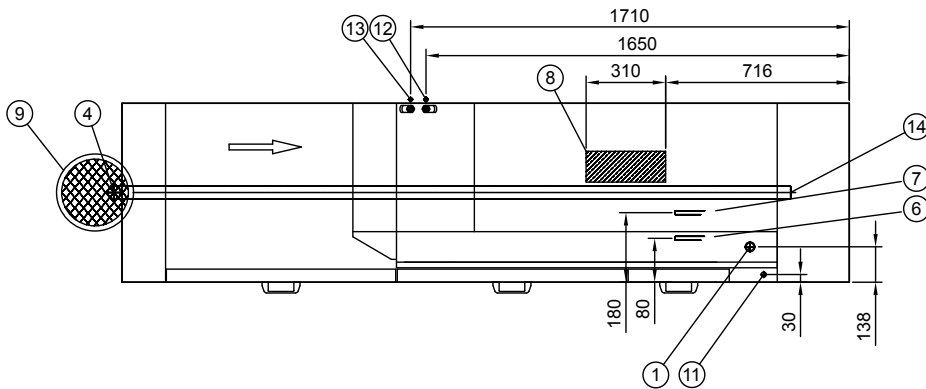
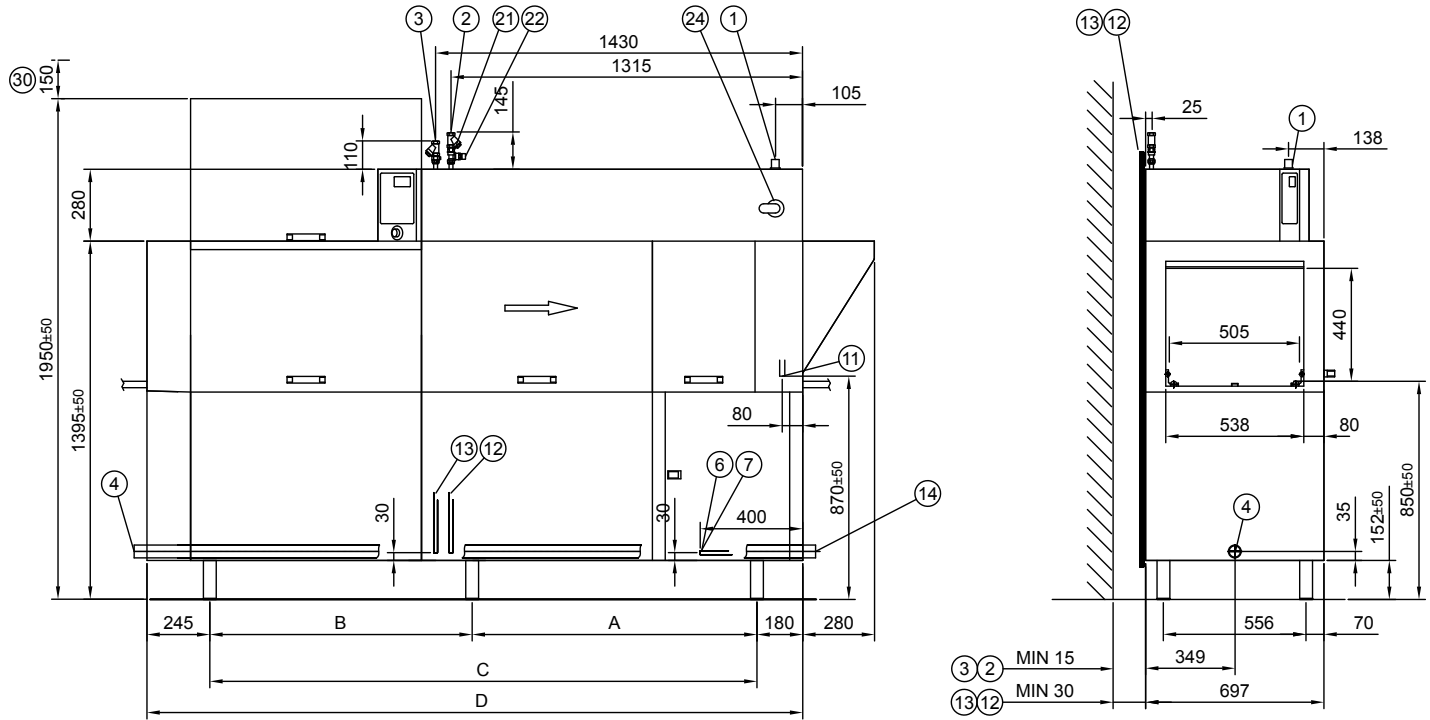
- ② ⑫ R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
- ③ ⑬ R 1/2", 100-600 kPa
- ⑭ ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", option
- ⑦ R 1", WD331/WD333, WD421/WD423", option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑩ servicetillgang 150 mm



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

METOS ICS+ 153/213/243/333/423 V-H

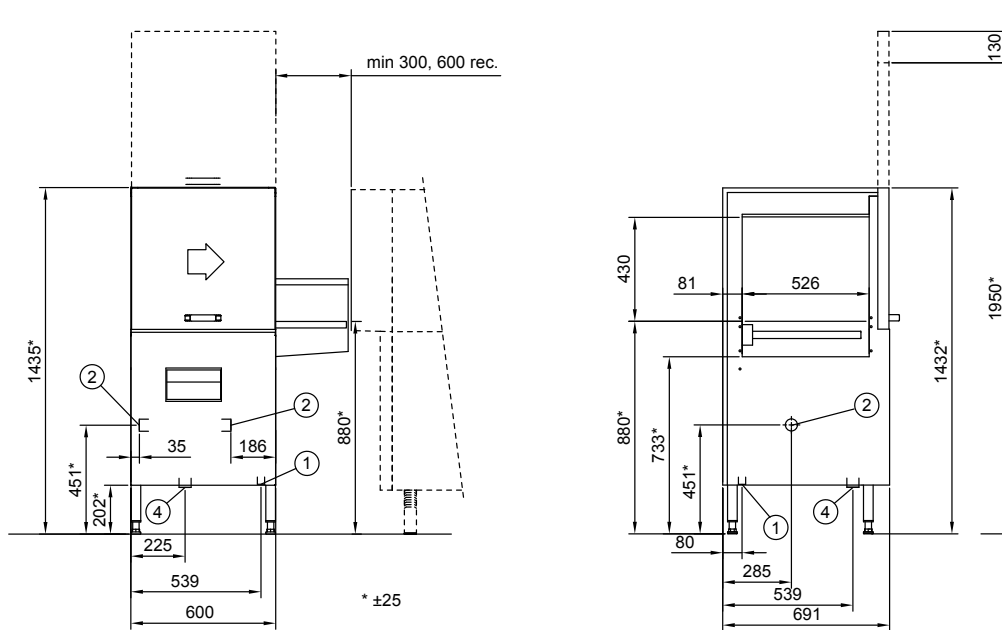
METOS WD 151E/211E/241E/331E/421E V-H



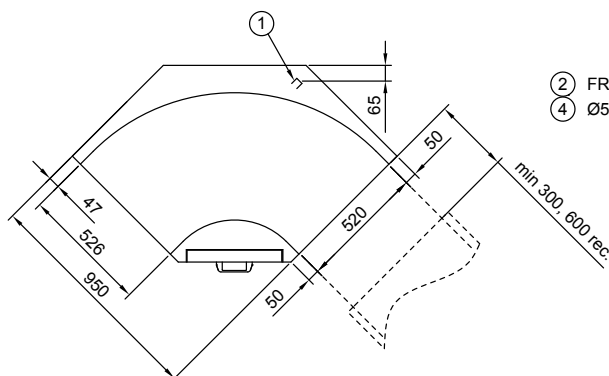
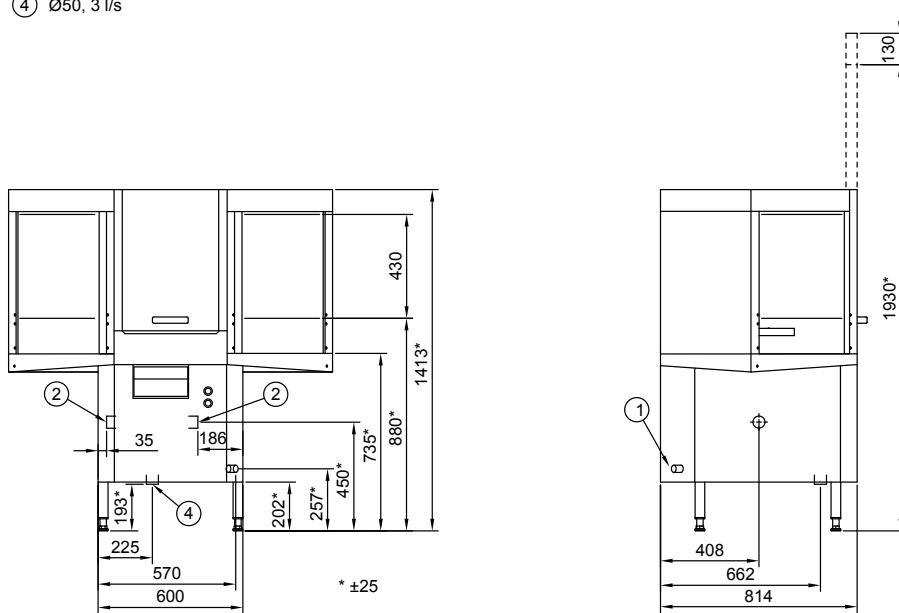
- ② ⑫ R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
- ③ ⑬ R 1/2", 100-600 kPa
- ⑭ ④ 50 mm, 3 l/s
- ⑥ R 3/4", option
- ⑦ R 1", WD331/WD333, WD421/WD423", option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑳ servicetillgang 150 mm

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

METOS WD PRM-60, PRM-90

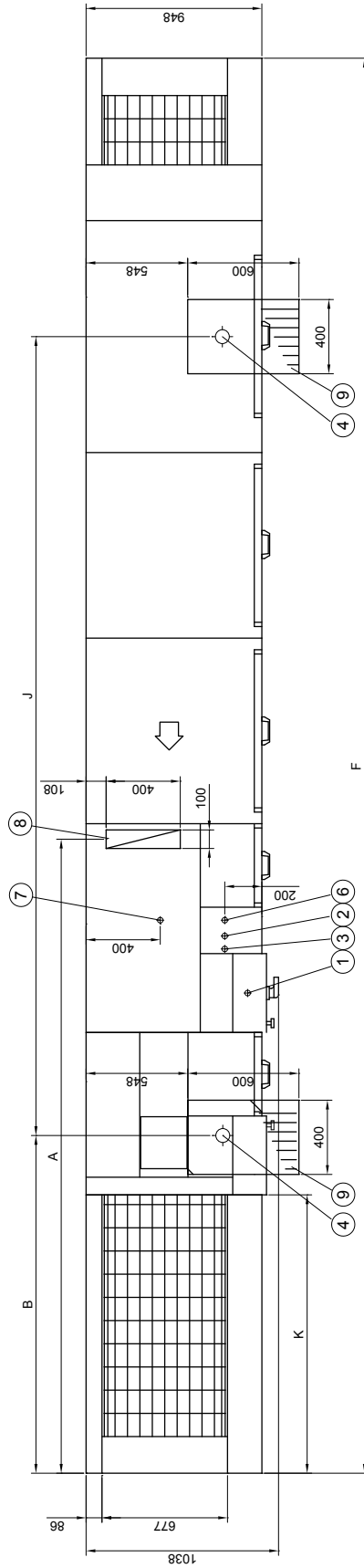
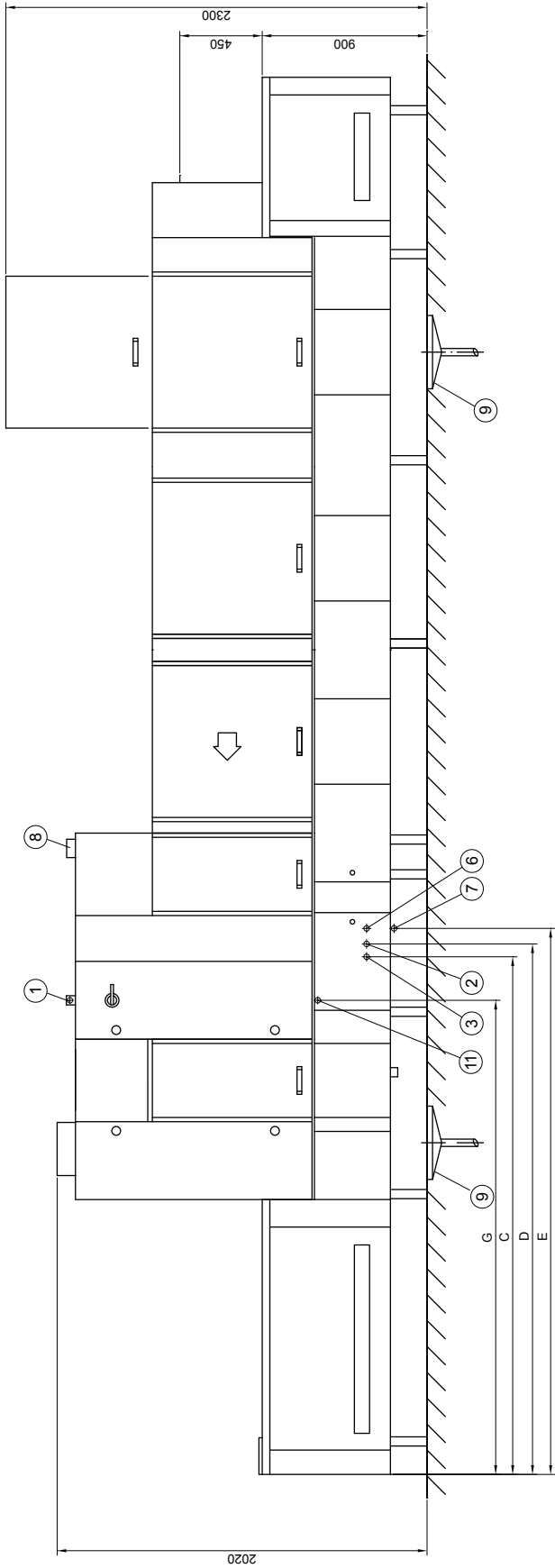


- ② FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
- ④ Ø50, 3 l/s



- ② FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
- ④ Ø50, 3 l/s

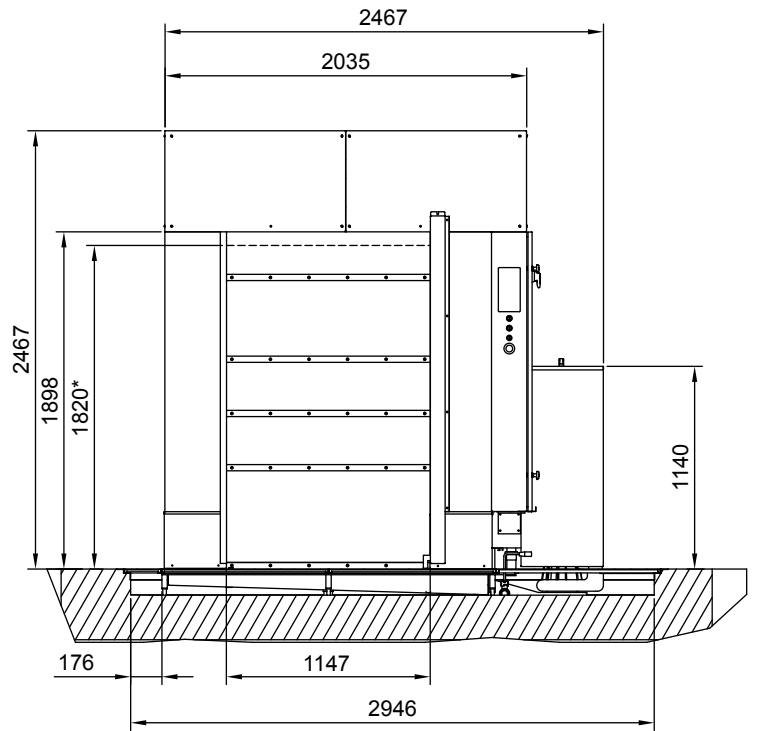
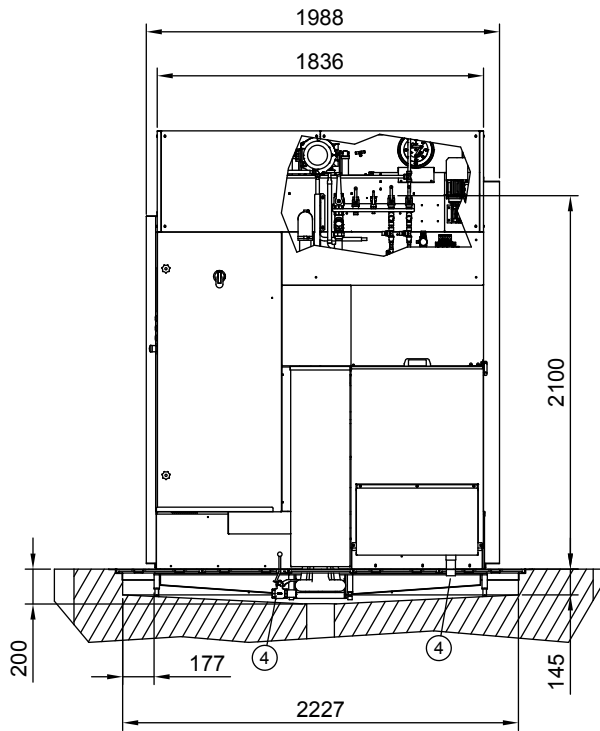
METOS WD-B 500-900



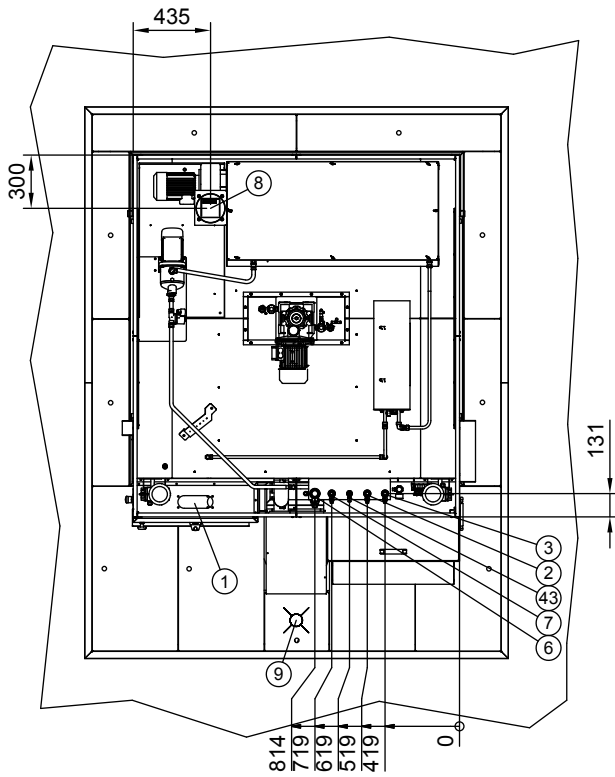
Metos	A	B	C	D	E	F	G	J	K
WD-B 500	3044	2450	2520	2605	2605	5250	2012	1125	1125
WD-B 600	3044	2450	2520	2605	2605	6025	2212	1125	1125
WD-B 700	3419	1810	2825	2895	2980	7400	2587	4190	1500
WD-B 800	4044	1810	3450	3520	3605	8025	3212	4815	1500
WD-B 900	4044	1810	3450	3520	3605	9025	3212	5185	1500

② R 3/4", 300-600 kPa, 18 l/min
 ③ R 3/4", 300-600 kPa 18 l/min
 ④ 50 mm, 3 l/s
 ⑤ WD-B 500-600 R 1" WD-B 700-800 R 1 1/4",
 ⑥ WD-B 900 R 1 1/2", 150-250 kPa, option
 ⑦ R 3/4", option

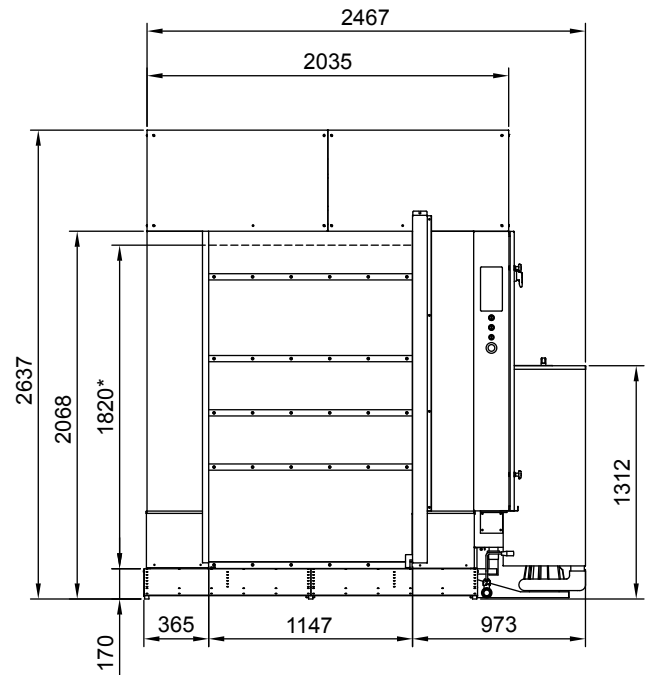
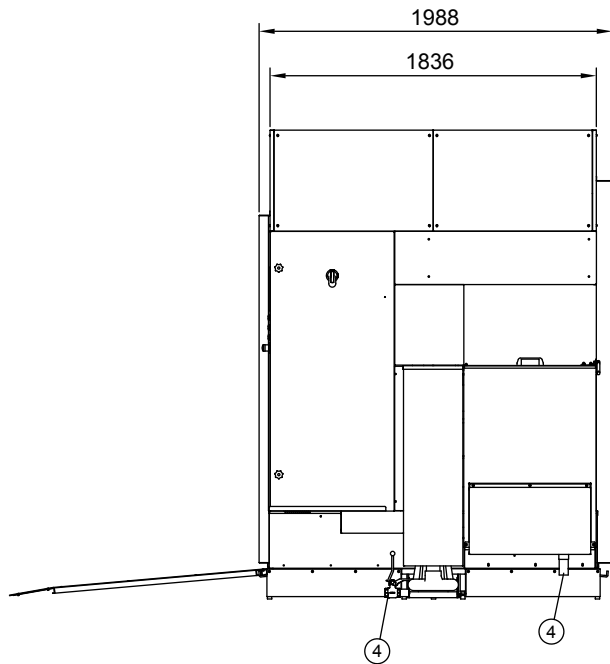
METOS WD-18CW



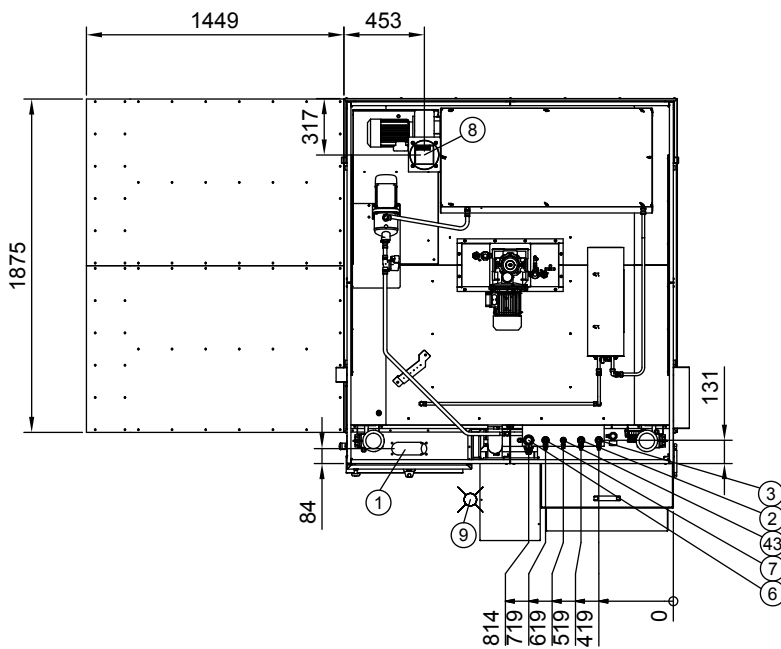
* max goods height



- ② R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ③ R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ④ 3 l/s
- ⑥ R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑧ ø160, 1400m³/h (60 sec./program)
- ⑨ 200 l/min
- ④③ R 1/2", 600kPa, 50 l/min

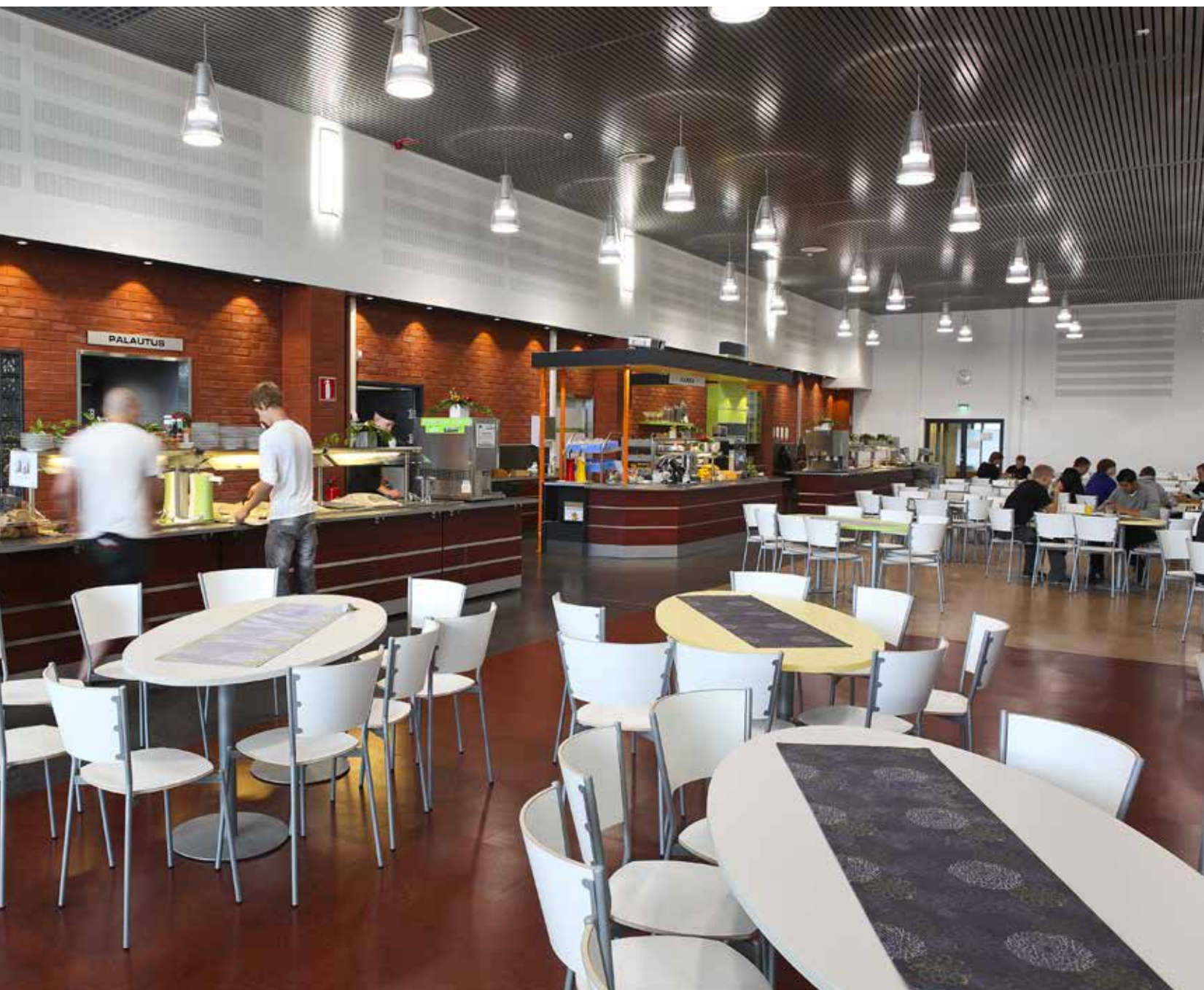


* max goods height



- ② R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ③ R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
- ④ 3 l/s
- ⑥ R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
- ⑦ R 3/4", option
- ⑧ ø160, 1400m³/h (60 sec./program)
- ⑨ 200 l/min
- ④③ R 1/2", 600kPa, 50 l/min





























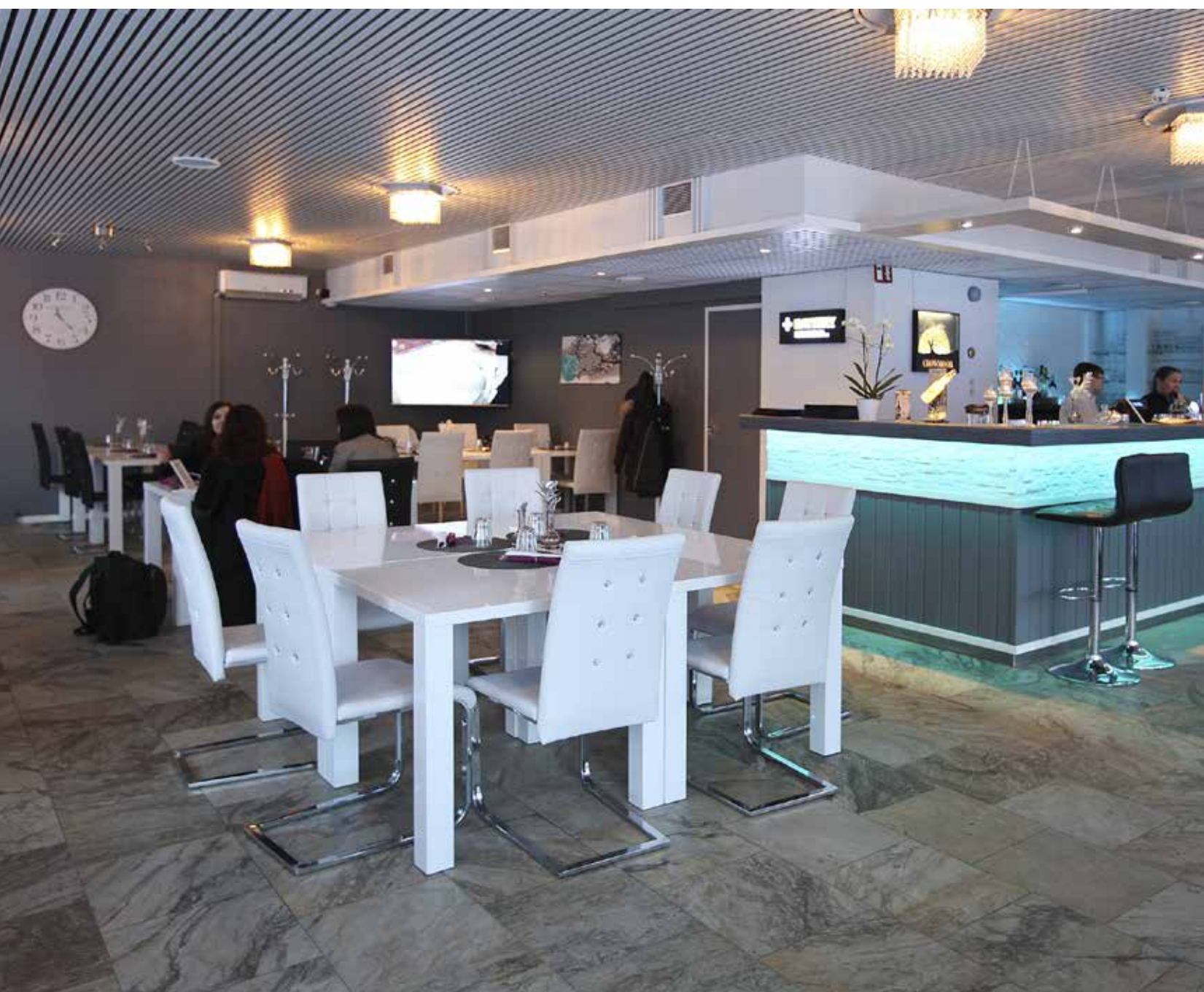


















































metos
kitchen intelligence[®]

Metos AS

Hovedkontor Oslo
Rosenholmveien 4A
1252 Oslo

Metos Moelv
Storgata 111
2390 Moelv

Metos Kristiansand
Ægirsvei 10, inng. B
4632 Kristiansand

Metos Bergen
Kanalveien 46
5063 Bergen

Metos Trondheim
Hornebergveien 4
7038 Trondheim

metos.norway@metos.no
www.metos.no

Metos Salg

Telf. 9242 8860

metos.norway@metos.no



Metos Service

Telf. 9824 0142

service.norge@metos.no

Metos Reservdeler

Telf. 9824 0143

deler.norge@metos.no