

metos

kitchen intelligence[™]

Introduktions tilbud

Metos
stærke
tilbud!



2.419,-

**VARMELAMPE
METOS 1224-HSC
kode 4231714**
normal pris 3.360,-
– kromafskærmning
– H/S funktion 1960 mm
– infrarødt lys 250W



6.070,-

**INDUKTIONSKOGEPLADE
EcoKitchen IND-10P-3500
kode 4000043**
normal pris 8.430,-
– rustfrit stål konstruktion
– schott keramisk glas
– trinløs strømstyring
– overophedningssikring
– kogeplad 120-230 mm

metos
kitchen intelligence[™]





21.132,-

KIPSTEGER
Prince 60L
kode 3755400
normal pris 29 350,-

- stegezone 540x530x90
- balanceret låg
- ydre og indre i rustfrit stål
- stegeflade i rustfrit stål
- elektromekanisk styring
- overhedningssikring

22.234,-

KIPSTEGER
Prince 85L
kode 3755402
normal pris 30.880,-

- stegezone 790x530x90
- balanceret låg
- ydre og indre i rustfrit stål
- stegeflade i rustfrit stål
- elektromekanisk styring
- overhedningssikring



36.043,-

KIPSTEGER
Futura 85L
kode 3755406
normal pris 50.060

- stegezone 790x530x90
- balanceret låg
- ydre og indre i rustfrit stål
- stegeflade i rustfrit stål
- elektromekanisk styring
- overhedningssikring

37.138,-

KIPSTEGER
Futura 110L
kode 3755408
normal pris 51.580

- stegezone 1040x530x90
- balanceret låg
- ydre og indre i rustfrit stål
- stegeflade i rustfrit stål
- elektromekanisk styring
- overhedningssikring



17.611,-

KOGEBORD
Ardox S2
kode 4210016
normal pris 24.460,-

- kogebord med to 3,5 kW zoner
- kogeovefluden er forkromet, konstruktion rustfrit stål
- stativ med underhylde
- trinløs temperaturregulering
- forkromet kogeoverflade reducerer varmetab
- kogeoverfladen er enkel at rengøre

27.382,-

KOGEBORD
Ardox S4
kode 4210023
normal pris 38.030,-

- kogebord med to 3,5 kW zoner
- kogeovefluden er forkromet, konstruktion rustfrit stål
- stativ med underhylde
- trinløs temperaturregulering
- forkromet kogeoverflade reducerer varmetab
- kogeoverfladen er enkel at rengøre



6.070,-

INDUKTIONSKOGEPLADE
EcoKitchen IND-10P-3500
kode 4000043
normal pris 8.430,-

- rustfrit stål konstruktion
- schott keramisk glas
- trinløs strømstyring
- overophedningssikring
- kogeplad 120-230 mm



17.028,-

INDUKTIONSKOGEPLADE
Wok Flex 5 + wok pan
kode 4231322
normal pris 23.650,-

- wok-pandens indhold 5,2 liter
- bord model induction wok
- wok pande Ø300 mm
- induktions plade Ø270 mm
- 12 forskellige varme indstillinger
- rustfrit stål
- timer



Metos Viking kipgryder er sikre valg til PROFESSIONEL MADPRODUKTION

Viking

- Konstruktion rustfrit stål, indre overflade syrefast rustfrit stål
- Forhøjet kontrolsøjle med udvalgte funktioner
- Temperaturregulering, maks. +120 °C
- Maks. arbejdsdruk i dampkappe 1,0 bar
- Elektrisk kipling af kedler på 40-150 l, hydraulisk kipning af 200-400 kedler
- Vippehøjde 600 mm

Standardudstyr

- Separat dæksel 40-100L kedler, hængslet dæksel 150-400 L kedler
- Målepind
- Krog til tilbehør på venstre og højre søjle



Viking Combi

- Konstruktion rustfrit stål, indre overflade syrefast rustfrit stål
- Forhøjet kontrolsøjle med udvalgte funktioner
- Temperaturregulering, maks. +120 °C
- Maks. arbejdsdruk i dampkappe 1,0 bar
- Elektrisk kipling af kedler på 40-150 l, hydraulisk kipning af 200-400 kedler
- Vippehøjde 600 mm
- Integreret mixer
- Kontrol af blandingshastighed (20-110 o / min)
- 2 blande programmer
- Autorevers blanding
- Maskinvaskbart blandeværktøj med aftagelige skraber

Standardudstyr

- Dæksel med sikkerhedsgitter
- Målepind
- Krog til tilbehør på venstre og højre søjle



Enorme mængder tilbehør og ergonomiske værktøjer designet af professionelle kokke

Installationsmuligheder

Overfladeinstallationsramme
Installationsramme under overflade
Fritstående benramme
Pladsbesparende gruppeinstallationer

Valgfri funktioner

Visning af madtemperatur
Automatisk vandpåfyldning
Dampjakke automatisk påfyldning
Automatisk køling
Svejste og sømløse skål ydre paneler
Håndbrusere
Trådløs HACCP
Ventiltilslutninger til pumpning
Stikkontakt bag kontrolpanelet

10.260,-



FRITURE Profi Plus 8

kode 4154054

normal pris 14.250,-

- bordfriture olievolumen maks. 9,5 l
- temperatur justerbar fra 80 °C til 190 °C
- termoelement, nøjagtighed +/- 1 °C
- konstruktion i rustfrit stål
- to kurve i rustfrit stål, 140x260x100
- låg til gryde

26.777,-



FRITURE EVO400T

kode 4153973

normal pris 37.190,-

- gulvfriture med ét kar, olievolumen 18 liter
- dybt kar med en stor, let rengørlig radius og drænventil
- oliefiltreringsbeholder indbygget i baseenheden
- olietemperatur justerbar i området 50-190°C
- nøjagtig temperaturmåling indenfor +/-2°C
- kontrolpanel inkluderer timer
- 1 stegekurv, 160x270x135 mm
- låg til kar

41.386,-



TRÆKUL OVN

Kopa Basic 300

kode 4149970

normal pris 57.480,-

- fuld yderkasse i rustfrit stål
- sort emaljeret ovndør
- indbygget ildstopper
- skorsten med gnistfanger
- 600 °C analogt termometer
- hylde i rustfrit stål, 570 x 380 mm
- indbygget askeboks
- aftagelig kultrist i stål
- forbrug 3-6 kg trækul / dag

5.256,-



ÅBENT UNDERSTEL

Kopa T300

kode 4149980

normal pris 7.300,-

- åbent stativ med hylde
- sort emaljeret
- med justerbare fødder

8.669,-



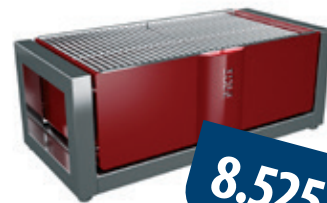
VAPO-GRILL GT1

kode 4230010

normal pris 12.040,-

- grillelementer over et vandfad
- nærmest øjeblikkelig opvarmning
- damp fra vandet giver produktet fugtighed
- vandfadet samler alt fedt
- let at flytte og montere
- stikkontakt
- 270 x 545 x 130 mm

8.525,-



TRÆGRILL

KOPA Yakitori Red

kode 4149978

normal pris 11.840,-

- traditionel trægrill til moderne køkkenet
- bordmodell
- godt isoleret for at forhindre overophedning af de ydre overflader
- ildkasse lavet af ildsten for varmelagring og lang levetid
- rød farve
- 690 x 345 x 250 mm



Grillet med ægte ild



194,-

TRÆKUL

Rest Grade Charcoal

kode 4149950

normal pris 270,-

- kasse 15 kg
- høj varmeeffekt med god brændetid
- ensformede pindstykker
- spytter eller gnister sjældent



158,-

TRÆKUL Briketter

Rest Charcoal Briquet

kode 4149952

normal pris 220,-

- kasse 10 kg
- klar til madlavning inden for 45 min
- 3 timers tilberedningstid
- til brug i røgkontrollerede områder
- centralt hul for at hjælpe luftstrømmen

Alle priser uden moms, exw Herlev

Modulsystem Chef 850

Chef 850 tilbyder total konfigurationsfleksibilitet gennem en række forskellige betjeningsmoduler, og omdefinerer modulært køkkendesign og giver løsningen til ethvert sted eller ethvert behov. Serierne unikke modulopbygning og modulforbindelsessystem passer perfekt til udstyret. Sømløs tilpasning leverer de højeste niveauer af hygiejne. Det gør også muligt for køkkenet at udvikle sig og håndtere eventuelle skiftende behov med lethed, da enheder kan nemt og hurtigt omkonfigureres eller udskiftes.



Metos CHEF 850 er et fleksibelt modulsystem med utallige konfigurationsmuligheder, der udvikler sig efter dine behov.



Robust

Korrekt materialevalg og tykkelse er afgørende for kvalitet i alle moduler.



Hygiejne

De pressede sømløse brønde i Chef 850-serien tilbyder fremragende hygiejne og nem rengøring.



Fleksibilitet

Der er et stort udvalg af forskellige enheder, så hvert køkken kan bygges efter dine behov og alligevel ændres efter behov.



Nem adgang

til kritiske komponenter giver en logisk reduktion af driftstimer og omkostninger.



Metos System Rational iCombi Pro & Classic



iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel

Og leverer de ønskede resultater. Hver gang. Uanset hvem som drejer på knapperne.

Det seneste skud på stammen. De har masser af erfaring, kan tænke selv og lære nyt, glemmer ingenting, bevare overblikket og tilpasse sig den aktuelle situation. Hvis den kender det ønskede resultat justerer den automatisk fugtighed, ventilatorhastighed og temperatur. Eller sagt med andre ord: Den bruger sin intelligens til at reagere dynamisk på dine behov. Har ovndøren stået åben for længe? Er steaken tykkere end normalt? Ekstra mange fritter denne gang? Intet problem, det tilpasser indstillingerne derefter og leverer det ønskede resultat som altid. Igen og igen og igen. Det kan man da kalde effektivitet. Noget skal man jo bruge sin høje intelligens til. Sammen med iVario Pro den perfekte løsning for storkøkkener.



iCombi Classic – Ydeevnen er summen af de mange detaljer

iCombi Classic er et sandt multitalent og bliver hurtigt en uundværlig hjælper i køkkenet. På mindre end ca. 1 m2 erstatter den talrige klassiske køkkenmaskiner, den er robust, driftssikker, kraftfuld og effektiv. Brugervenlig. Og imponerer med funktioner, der garanterer serveringer af høj kvalitet. Derfor opnår du som erfaren kok altid det ønskede resultat. Kort sagt en skræddersyet løsning til alle erfarne kokke, der ønsker at betjene combidamperen manuelt.



Verdens mest solgte kombidamper – overstiger alle forventninger



**MIKROBØLGEOVN
MENU DEC14E2
kode 4133310**

- normal pris 9.860,-**
- konstruktion i rustfrit stål
 - mikrobølgeeffekt 1400 W, 11 effektiveauer
 - 100 programmerbare hurtigvalg hver med 4 stadier
 - ovnens indvendige mål 330x305x175, til GN 1/2-150 mm
 - ovnen har belysning

7.099,-



**BRØDRISTER
ROWLETT PREMIER 4
kode 4153008**

- normal pris 2.180,-**
- brødrister til fire brødsiver
 - konstruktion i rustfrit stål
 - krummeplade
 - timer
 - løftemekanisme

1.570,-



**BRØDRISTER
ROWLETT PREMIER 6
kode 4153103**

- normal pris 2.590,-**
- brødrister til seks brødsiver
 - konstruktion i rustfrit stål
 - krummeplade
 - timer
 - løftemekanisme

1.865,-



**VARMELAMPE
METOS 1224-HSC
kode 4231714**

- normal pris 3.360,-**
- kromafskærmning
 - løftekabel 1960 mm
 - infrarødt lys 250W

2.419,-



**VARMELAMPE
METOS 1224-HSC
kode 4231716**

- normal pris 3.360,-**
- sort lakovertræk
 - løftekabel 1960 mm
 - infrarødt lys 250W

2.419,-



**SUPPEVARMER
HOTPOT RDS-100A
kode 4160210**

- normal pris 980,-**
- udvendigt design i sort
 - fjernbar indre kantine i rustfrit stål
 - temperaturområde 0-92 ° C
 - volumen ca. 10 liter

708,-

**INDSATS
kode 4160211
normal pris 370,-**

- ca. 10 liter

266,-



**VARM STENBAKKE
GRSSR20
kode 4172946**

- normal pris 13.130,-**
- diameter 508 mm
 - varmelampe
 - varm stenbakke +38...93°C
 - 4 forskellige farvenuancer at vælge til stenen
 - 6 forskellige farvenuancer at vælge imellem til lampeskærmen

9.454,-



VARMEBRO METOS GRAH

- jævn varmefordeling
- robust aluminium konstruktion
- infrarøde varmeelementer
- solid beskyttelse af varmetråden
- god isolering
- stikkontakt

**GRAH-18 kode 4181140
normal pris 2.330,-
457 x 152 x 64 mm**

1.678,-

**GRAH-30 kode 4181144
normal pris 2.570,-
762 x 152 x 64 mm**

1.850,-

**GRAH-42 kode 4181148
normal pris 2.930,-
1067 x 152 x 64 mm**

2.110,-

**GRAH-72 kode 4181156
normal pris 4.030,-
1829 x 152 x 64 mm**

2.902,-



**MADVOGN
DELIVER JW-DOW
kode 4133258**

- normal pris 8.590,-**
- to 300 x 533 x 415 mm størrelse inddelinger
 - ti skinnepar med 35 mm mellemrum
 - passer til GN 1/1, 1/2 og 1/3 beholdere
 - konstruktionen i plast
 - holdbar låsemekanisme
 - holder konstant temperatur i flere timer
 - indbyggede håndtag
 - fire hjul, to med bremses

6.185,-

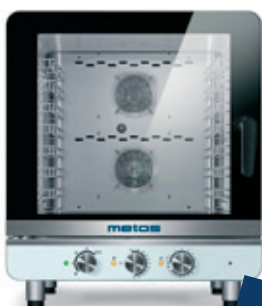
Metos System Rational iVario Pro

*Det handler om effektivitet.
I enhver henseende.*

Intelligent teknik gør det muligt at koge, stege og friturestege i et og samme enhed. Hurtige men præcise processer. Op til 4 gange så hurtigt. Op til 40% mindre strømforbrug i forhold til traditionelle gryder, kipgryder, pander, frituregryder og sous vide-apparater. Alle færdige retter er af høj kvalitet tilsat køkkenets individuelle præg. Og vejen dertil er målrettet, hurtig, prisvenlig og fleksibel med et lavt personalebehov. Alle restauranter har deres egne vaner og retningslinjer. Den nye iVario Pro understøtter dem alle.



*Den nye effektivitetsstandard
for storkøkkener.*



**KOMBIOVN
Memo ICEM 071
kode 4571302
normal pris 35.030,-**

- 7 skinner, afstand 70 mm
- GN /1 beholdere, 600x400 mm
- damp +50...130 °C
- konvektion +50...260 °C
- kombination +50...260 °C
- direktevirkende damp
- elektromekanisk
- LED-belysning i ovnkammeret
- skifter automatisk blæserretning

25.222,-



**KOMBIOVN
Memo ICEM 051
kode 4571300
normal pris 26.710,-**

- 5 skinner, afstand 70 mm
- GN /1-beholdere, 600x400 mm
- damp +50...130 °C
- konvektion +50...260 °C
- kombination +50...260 °C
- direktevirkende damp
- elektromekanisk
- LED-belysning i ovnkammeret
- skifter automatisk blæserretning

19.231,-



**KONVEKTIONSOVN
Memo ICEM 041
kode 4571306
normal pris 21.170,-**

- 4 skinner, afstand 70 mm
- skinner GN1 / 1 beholdere
- konvektion +50...260 °C
- elektromekanisk
- LED-belysning i ovnkammeret
- skifter automatisk blæserretning

15.242,-



**HÅND MIXER
DYNAMIX NOMAD 190**
kode 4248022

- normal pris 3.170,-**
- mængde forarbejdet masse 1-8 liter
 - omdr. 10.000 omdrejninger pr. minut
 - total længde 480 mm
 - aftagelig stang 190 mm
 - batteridrevet, batteritid ca. 20-25 min
 - opladningstid ca. 40 min.

2.282,-



**GRØNTSAGS SKÆRER
CC-32S**
kode 4221700

- normal pris 11.170,-**
- op til 80 portioner / dag og op til 2 / kg minut
 - maskine til udskæring, rivning og skæring af julienne, hakning, blanding
 - frugt, grøntsager, tørt brød, ost, nødder, svampe, kød, fisk osv.
 - 0,9 liter tilførselscylinder,
 - skål 3 liter

8.042,-



**BLENDER
SB-4**
kode 4144807

- normal pris 10.450,-**
- 4 l mikser
 - skål kan vaskes i maskine
 - trinløs hastighed: 700 - 15 000 rpm
 - pulsfunction
 - maskine aluminiumlegering
 - klinge højkvalitets knivstål

7.524,-



**BLENDER
TIL FROSSEN MAD
SOFTJET PLUS**
kode 4144905

- normal pris 32.710,-**
- rustfrit stål blad
 - to beholdere
 - et sort plast stativ til beholdere
 - sort låg til stativ

23.551,-



**VAKUUMMASKINE
METOS T3 16m³**
kode 4221529

- normal pris 21.950,-**
- konstruktion i rustfrit stål
 - gennemsigtigt låg
 - kammerstørrelse 320x330x160 mm
 - digitalt kontrolpanel
 - analog måler til overvågning af vakuumeringen
 - vakuumpumpens effekt 16 m³

15.804,-



**SOUS VIDE
METOS FUSION PEARL**
kode 4163600

- normal pris 12.160,-**
- temperaturkonsistens på ± 0,1 °C
 - sikkerhedsbeskyttelsesgitter
 - cirkulationspumpe
 - fastgørelsesklemme
 - integreret timer

8.755,-

4 beholdere + låg
kode 4144906

normal pris 1.960,-

1.411,-



**DÅSEÅBNER
EDLUND G-2SL**
kode 4243002

- normal pris 2.880,-**
- manuell, mekanisk
 - rustfrit stål
 - kan fæstnes på bord
 - for maks 43 cm høje dåser

2.074,-



**KARTOFFELSKRÆLLER
ALTO 10KG**
kode 4080162

- normal pris 14.110,-**
- maks. påfyldning 10 kg
 - kapacitet 300 kg / t
 - skaleringssekvens 90-120 s
 - hastighed 320 o / min
 - stel i rustfrit stål

10.159,-





5.450,-

**ISTERNINGEMASKINE
CB 184A HC INOX AWS**
kode 4131455

- normal pris 7.570,-**
- terningstørrelse 13 gr
 - isoleret dør og beholder
 - aftageligt og rengørbart luftfilter
 - luftkølesystem
 - elektromekanisk drift
 - automatisk vaskesystem



6.566,-

**ISTERNINGEMASKINE
CB 249A HC AWS**
kode 4131457

- normal pris 9.120,-**
- terningstørrelse 13 gr
 - isoleret dør og beholder
 - aftageligt og rengørbart luftfilter
 - luftkølesystem
 - elektromekanisk drift
 - on-off vippekontakt
 - automatisk vaskesystem



8.114,-

**ISTERNINGEMASKINE
CB 425A HC AWS**
kode 4131461

- normal pris 11.270,-**
- terningstørrelse 13 gr
 - isoleret dør og beholder
 - aftageligt og rengørbart luftfilter
 - luftkølesystem
 - elektromekanisk drift
 - on-off vippekontakt
 - automatisk vaskesystem



3.694,-

**SHAKER
HMD200**
kode 4117090

- normal pris 5.130,-**
- tre hastigheder
 - konstruktion af støbt aluminium
 - skål i rustfrit stål 1,0 liter



4.356,-

**BLENDER
HBH450**
kode 4117104

- normal pris 6.050,-**
- to hastigheder med pulsfunktion
 - timer
 - polycarbonatskål 1,4 L
 - knive i rustfrit stål



6.566,-

**BLENDER
HBH650**
kode 4117106

- normal pris 9.120,-**
- to hastigheder med pulsfunktion
 - timer med automatisk slukkefunktion
 - polycarbonat skål 1,9 L, kan stables
 - rustfrie knive
 - betjeningspanel let at rengøre



11.750,-

**BLENDER
HBH850**
kode 4117108

- normal pris 16.320,-**
- Auto Blend
 - Wave Action®-system
 - super cremet resultat
 - unik luftstrømsbaffle holder enheden kølig
 - timer med automatisk nedlukning
 - stabilbar 1,9 L polycarbonatbeholder
 - Quiet Shield - lydskabinet

EKSTRA SKÅL
kode 4117092

normal pris 280,-

202,-



12.629,-

**KØLESKAB
CLASSIC NT1200-DSL-MPL-DSR**
kode 4321022S

- normal pris 17.540,-**
- to GN-køleskabe
 - temperaturområde + 4 °C ... + 10 °C
 - glat, isoleret neutral topplade
 - elektronisk kontrol
 - aftageligt, vaskbart kondenseringsfilter
 - dræning som standard
 - visning af digital temperatur
 - støbt urethanisolering



14.393,-

**KØLESKAB
CLASSIC NT1600-DSL-MPL-DSR**
kode 4321024S

- normal pris 19.990,-**
- tre GN-køleskabe
 - temperaturområde + 4 °C ... + 10 °C
 - glat, isoleret neutral topplade
 - elektronisk kontrol
 - aftageligt, vaskbart kondenseringsfilter
 - dræning som standard
 - visning af digital temperatur
 - støbt urethanisolering

Metos XTop udstyr til automatiseret sushi produktion



Automatiseret sushikøkken - Ensartet kvalitet og enorme besparelser i lønomkostninger

Hvis du ikke er tilfreds med håndlavet sushi-produktionskapacitet, er det tid til at tænke på bedre løsninger med japanske sushimaskiner af høj kvalitet. Med automatiserede sushi-maskiner kan du fremstille lækker sushi effektivt. Vi rådgiver og støtter, hvordan du tilbereder lækker ris, sushi eddike og de ingredienser, du ønsker. Så snart du indstiller sushi-maskiner, kan du lave sushi i høj kvalitet uden at ansætte specialiseret professionel sushi-kok.

Produkter:

*Automatisk Nigiri Robot
Automatisk Maki Roll Robot
Automatisk Maki Sheet Robot
Automatisk ris-eddike-mixer
Automatisk risvaskemaskine
Maki Roll Cuter
Ris koger*



METOS XTop roterende Kaiten sushibane



Mobile Nigiri Sushi Robot
Metos XTop-N2



Maki Roll Robot Metos XTop-R1





2.729,-

- KAFFEMASKINE M100**
kode 4157100
normal pris 3.790,-
- manuel påfyldning
 - kande 1,8 ltr. 2 stk
 - filterholdere med drypstop
 - kandedetektor
 - akustisk signal når kaffen er klar



3.463,-

- KAFFEMASKINE M200**
kode 4157200
normal pris 4.810,-
- fast vandtilslutning
 - kande 1,8 ltr. 2 stk
 - filterholdere med drypstop
 - kandedetektor
 - akustisk signal når kaffen er klar



20.030,-

- KAFFEMASKINE COMBI-LINE 2X5W NG**
kode 4170750
normal pris 27.820,-
- 2 elektrisk opvarmet kaffebeholder 5 liter
 - vandhan
 - brygdekapalet ca. 30 l / t (ca. 240 kopper)
 - varmt vand er 33 l / t
 - lyd til brygget kaffe
 - indikator for afkalkningsbehov
 - touchskærm



18.331,-

- ESPRESSOMASKINE GREEN PU 2GR BLACK**
kode 4157908
normal pris 25.460,-
- med to kaffegrupper, to damphaner og varmt vandhaner
 - boilerstørrelse 11 liters
 - sort sidepaneler
 - frontpanel i blankpoleret rustfrit stål



21.492,-

- ESPRESSOMASKINE GREEN PU 2GR BLACK**
kode 4157908
normal pris 29.850,-
- med to kaffegrupper, to damphaner og varmt vandhaner
 - boilerstørrelse 11 liters
 - sort sidepaneler
 - frontpanel i blankpoleret rustfrit stål



33.149,-

- DISPLAYKØL HALO 1RC800 LED**
kode 4312607
normal pris 46.040,-
- kølet display beregnet til at holde produkter kølige på kort sigt
 - lavet i plexiglas
 - LED-belysning under forkanten af hver hylde
 - lette døre med håndtag
 - kølebrønd 104 mm dyb
 - tilpasset til 2 x GN 1/1 - 65
 - kold luft blæses over bassinet og i hyldeerne og køler dem effektivt
 - GN-tilpasset kølet skab, kapacitet: 5 x GN1 / 1-65



36.446,-

- DISPLAYKØL HALO 1RC1200 LED**
kode 4312608
normal pris 50.620,-
- kølet display beregnet til at holde produkter kølige på kort sigt
 - lavet i plexiglas
 - LED-belysning under forkanten af hver hylde
 - lette døre med håndtag
 - kølebrønd 104 mm dyb
 - tilpasset til 3 x GN 1/1 - 65
 - kold luft blæses over bassinet og i hyldeerne og køler dem effektivt
 - GN-tilpasset kølet skab, kapacitet: 10 x GN1 / 1-65



35.294,-

Verdens mest populære...



SAMMENBYGGET VASKEMASKINE OG TØRRETUMBLER SPS10
kode 4160592
normal pris 49.020,-

Vaskemaskine med afløbspumpe:

- ekstraktionshastighed 1200 omdr./min
- tromle og kar i rustfrit stål
- sæbebeholder foran med fire rum
- tilbageværende tid nedtælling
- seks vaskeprogrammer
- LED-indikation af programstatus
- dør en åbnes 180 ° for nem på- og aflæsning
- pladsbesparende når tørretumbleren er placeret ovenpå
- tromlevolumen 96,8 liter

Tørretumbler ventileret:

- 198 liter cylinder galvaniseret stål
- solid dør
- for stort fnugfilter placeret foran for nem rengøring
- kraftig udblæsningsblæser sikrer korte tørretider og lav drift omkostninger
- bred døråbning på 180 ° for nem på- og aflæsning
- 4 tørreprogrammer
- LED-indikation af programmets status
- tilbageværende tid nedtælling



13.594,-

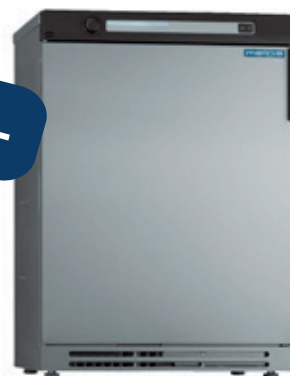
VASKEMASKINE SC65V

kode 4160724

normal pris 18.880,-

- med en dræningventil
- frontindføring
- kapacitet 6,5 kg
- vasketider op til fire gange om dagen
- ekstraktionshastighed 1400 o / min (G-Factor 530)
- tromlevolumen 60 liter
- tromlediameter Ø480 mm
- tromle og kar i rustfrit stål
- døråbning Ø 310 mm
- lavt energiforbrug

8.755,-



TØRRETUMBLER DAM6 VENTILERET
kode 4160747

normal pris 12.160,-

- ventileret model
- kapacitet 6,5 kg
- tromlevolumen 112 liter
- tromlemål Ø571x476 mm
- tromle og kar i rustfrit stål
- dørhåndtag kan vendes
- lavt energiforbrug



Metos har køkkenvogne til ethvert behov



STIKVOGN GNT-7
kode 4554056

normal pris 3.830,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 7 skinner til GN 1/1, mellemrum 75 mm
- stoppeanordning i enden af skinnerne så beholderne ikke glider rundt under transport

2.758,-



STIKVOGN GNT-14
kode 4554058

normal pris 4.890,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 14 skinner til GN 1/1, mellemrum 75 mm
- stoppeanordning i enden af skinnerne så beholderne ikke glider rundt under transport

3.521,-



STIKVOGN GNT-12
kode 4554060

normal pris 5.570,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 12 skinner til GN 1/1, mellemrum 105 mm
- stoppeanordning i enden af skinnerne så beholderne ikke glider rundt under transport

4.010,-



STIKVOGN GNT-24
kode 4554062

normal pris 8.930,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 12 skinner til GN 1/1, mellemrum 105 mm
- stoppeanordning i enden af skinnerne så beholderne ikke glider rundt under transport

6.430,-



REOLVOGN SHT-75
kode 4554064

normal pris 6.420,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 4 hylder 550 x 730, mellemrum 370 mm
- maks. belastning 120 kg

4.622,-



RULLEBORD SET-70/2
kode 4554068

normal pris 4.160,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 2 hylder 485 x 685, mellemrum 495 mm
- maks. belastning 80 kg
- lyddæmpende måtte under hylderne

2.995,-



RULLEBORD SET-75/2
kode 4554070

normal pris 4.090,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 2 hylder 585 x 765, mellemrum 495 mm
- maks. belastning 80 kg
- lyddæmpende måtte under hylderne

2.945,-



RULLEBORD SET-105/2
kode 4554072

normal pris 4.650,-

- konstruktion i rustfrit stål
- kuglelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremser
- 2 hylder 585 x 1120, mellemrum 495 mm
- maks. belastning 80 kg
- lyddæmpende måtte under hylderne

3.348,-



AFFALDSVOGN
WAB-45
kode 4554146

normal pris 1.450,-

- rustfrit stål / affaldsbøtte i plast
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 75 mm, to med bremse
- affaldsbøtte 45 litre

1.044,-

Flere størrelser og modeller, spørg Metos salg



2.167,-

STIKVOGN TIL OPVASKEBAKKER BAT-4 kode 4554088

normal pris 3.010,-

- konstruktion i rustfrit stål
- skinner i polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremse
- max. belastning 80 kg
- skinner til 4 opvaskekurve, mellemrum 1x160 mm og 3x120 mm



2.311,-

STIKVOGN TIL OPVASKEBAKKER BAT-5 kode 4554090

normal pris 3.210,-

- konstruktion i rustfrit stål
- skinner af polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- hjul med kuglelejer Ø 125 mm, to med bremser
- 5 par skinner til kurve, mellemrum 160 mm
- maks. belastning 80 kg



2.614,-

STIKVOGN TIL OPVASKEBAKKER BAT-8 kode 4554092

normal pris 3.630,-

- konstruktion i rustfrit stål
- skinner af polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- hjul med kuglelejer Ø 125 mm, to med bremser
- 8 par skinner til kurve, mellemrum 160 mm
- maks. belastning 80 kg



2.513,-

STIKVOGN TIL OPVASKEBAKKER BAT-6 kode 4554094

normal pris 3.490,-

- konstruktion i rustfrit stål
- skinner af polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- 4+2 par skinner til kurve, interval 195 mm
- to skrå top-skinner
- hjul med kuglelejer Ø 125 mm, to med bremser
- 8 par skinner til kurve, mellemrum 160 mm
- maks. belastning 80 kg



2.621,-

BAKKEVOGN TRT-10 kode 4554118

normal pris 3.640,-

- plads til 10 stk. bakke 325x430/530 mm
- konstruktion i rustfrit stål
- skinner i polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremse



4.608,-

BAKKEVOGN TRT-20 kode 4554452

normal pris 6.400,-

- plads til 10 stk. bakke 325x430/530 mm
- konstruktion i rustfrit stål
- skinner i polypropen
- stoppere i begge ender af skinner
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 125 mm, to med bremse



1.145,-

AFFALDSVOGN WAB-65

kode 4554148

normal pris 1.590,-

- rustfrit stål / affaldsbøtte i plast
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 75 mm, to med bremse
- affaldsbøtte 65 litre



1.908,-

AFFALDSVOGN WAT-60

kode 4554150

normal pris 2.650,-

- rustfrit stål / affaldsbøtte i plast
- håndtag kan tages af om nødvendigt
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 75 mm, to med bremse
- affaldsbøtte med låg til 60 litre



2.477,-

AFFALDSVOGN WAT-120

normal pris 3.440,-

- rustfrit stål / affaldsbøtte i plast
- håndtag kan tages af om nødvendigt
- kulelejer i hjul
- hjul Ø 75 mm, to med bremse
- 2 affaldsbøtter med låg til 60 litre

Metos Wexiödisk opvaskeløsninger

Hver installation skal være en god reference!

Gennem den rigtige type opvaskemaskiner og med god logistik i køkkenet bliver arbejdsdage lettere og mere effektive for personalet. Fordelene ved det kommercielle køkken er mange og bliver endnu større med de rigtige opvaskemaskiner i køkkenet. Flere store maskiner med høj kapacitet er ofte installeret i skoler og hospitaler. Vi hjælper dig med at finde det rigtige niveau og størrelse på maskinerne for at imødekomme behovet.

Vi har et ønske om at opnå en perfekt opvaskemaskineinstallation, der varer over tid, hvilket sætter brugeren i fokus og gennem godt håndværk hjælper med at reducere forbruget af vand, elektricitet og kemikalier.



En løsning til enhver applikation

Wexiödisk har et komplet produktsortiment, der inkluderer alt fra underbords- og hætte maskiner skræddersyede opvaskemaskiner til den store opvaskemaskine. Når vi foreslår en opvaskemaskineløsning, tager vi hensyn til hele processen, dvs. vi tager højde for logistikken i opvaskemaskinen samt opvask og slutkunders øvrige behov.

Vi går aldrig på kompromis med kvalitet, ergonomi og miljø, hvorfor en løsning fra Wexiödisk altid er et bæredygtigt alternativ.

Vores produkter findes i barer, restauranter, hoteller, hospitaler og køkkener. Vi har løsninger til alle applikationer og kundesegmenter!

Vores ofte unikke produkter og funktioner får os til at skille sig ud fra mængden.



**OPVASKEMASKINE
MM Aqua50
kode 4246020**

- normal pris 16.160,-**
- to vaskeprogrammer (2 og 3 minutter)
 - maks. højde til opvask 320 mm
 - lys-signal til korrekt temperatur i beholderen og ved sidste skylning
 - lyd- og varmeisoleret top og dør
 - boiler 4,5 kW

11.635,-



**OPVASKEMASKINE
MM LUX60EL CW
kode 4246030**

- normal pris 16.160,-**
- fire vaskeprogrammer: 60/120/180/300 sek.
 - garanterer rette slutskyltemperatur
 - lyd- og varmeisoleret i hele maskinen
 - skinner og filter forenkler rengøring af maskinen
 - let aftagelig vaskearm til rengøring
 - diagnosefunktion
 - elektronisk panel
 - flot vaskeresultat
 - boiler 6,0 kW

15.804,-



**HÆTTEOPVASKEMASKINE HOOD 110
kode 4246061**

- normal pris 29.350,-**
- to vaskeprogrammer: 1 og 2 min
 - GN 1/1 kan vaskes i maskinen
 - godt vaskeresultat: 1,1 kW pumpe
 - fri højde 400 mm
 - tank og boiler termostat

21.132,-



**HÆTTEOPVASKEMASKINE HOOD 130S
kode 4246460**

- normal pris 35.280,-**
- varme- og lyd-isoleret
 - fire vaskeprogrammer: 50/90/120 og 300 sek.
 - diagnostisk funktion
 - intelligent strømsparekontrol sparer energi
 - GN 1/1 kan vaskes i maskinen
 - godt vaskeresultat: 1,5 kW pumpe
 - fri højde 400 mm
 - tank og boiler termostat
 - hygiejnegaranti, maskinen sikrer den rigtige temperatur til slutskyl

25.402,-



Løsninger til opvask og opbevaring



101,-



144,-



151,-



151,-



166,-

kode

		normal pris	nedsatt pris
4550000	Opvaskekurv 010G, kopper, glass, grå	200	144,-
4550001	Opvaskekurv 010G, kopper, glass, sort	140	101,-
4550002	Opvaskekurv 050, servise, beige	200	144,-
4550004	Opvaskekurv 030, tallerkner, blå	210	151,-
4550006	Opvaskekurv 040, bestikk, grå	210	151,-
4550008	Opvaskekurv 060, brett, grønn	230	166,-
4550076	Tallerkenholder 126, 123 mm	120	86,-
4550078	Tallerkenholder 127, 133 mm	120	86,-
4550080	Tallerkenholder 128, 153 mm	140	101,-
4550082	Tallerkenholder 129, 173 mm	140	101,-
4550084	Tallerkenholder 130, 193 mm	160	115,-
4550086	Tallerkenholder 131, 223 mm	160	115,-
4550088	Tallerkenholder 132, 253 mm	210	151,-
4550090	Tallerkenholder 133, 283 mm	150	108,-
4550092	Tallerkenholder 133A, 323 mm	180	130,-
4550136	Bestikkasse Metos 123, grå	90	65,-
4550138	Bestikkasse Metos 123B, blå	90	65,-
4550140	Bestikkasse Metos 123G, grønn	90	65,-
4550142	Bestikkasse Metos 123R, rød	90	65,-
4550144	Bestikkasse Metos 123W, hvid	90	65,-
4550146	Bestikkasse Metos 123Y, gul	90	65,-
4550148	Bestikkasse Metos 124, run	90	65,-
4550150	Bestikkasse Metos 125, beige	90	65,-

fra 86,-



65,-







Førende skandinavisk leverandør af udstyr og tjenester i professionelle køkkener

Metos tjenester

- Udvikling af køkkenprocesser
- Konzeptplanlægning
- Bedste kvalitet og mest egnede udstyr
- Dedikerede sælgere - Din lokale KAM
- Kokke og undervisere til at træne dit personale
- Omfattende lokale serviceorganisationer og servicepartnere
- Forebyggende vedligeholdelse
- Egne køkkenplanlæggere

METOS fremstiller og markedsfører professionelt køkkenudstyr. Metos er den største skandinaviske producent af storkøkkenudstyr, maddistribution, køkkenvogne og arbejdsstationer i rustfrit stål. Metos er markedsleder i Skandinavien, de baltiske lande og Benelux og er en del af ALI Group, den førende professionelle producent af køkkenudstyr i verden. Metos har i alt omkring 750 ansatte i ti europæiske lande. Vi har nu startet et salgsselskab i Danmark og bygger vores netværk op. Vores egen salgs- og serviceorganisation dækker allerede Finland, Sverige, Norge, Baltikum og Benelux-landene og forhandlernetværk i resten af Europa, Asien og Australien. Metos Marine er en af de førende leverandører af kabineudstyr til skibe over hele verden.

Metos hovedkontor er beliggende i Finland, i Kerava, og fabrikken er i Finland. Intern produktion af det fleste udstyr garanterer ensartet kvalitetskontrol, effektiv materialehåndtering og korte leveringstider.

Vores udvikling er baseret på en dyb forståelse af vores kunder og deres forretningsdrift og miljøer. Dette kombineret med næsten 100 års dyb teknologisk erfaring har udviklet vores opfattelse af et køkken som helhed. Derfor har vi suppleret vores brede produktsortiment med et spektrum af tjenester såsom planlægning, uddannelse og vedligeholdelse. På denne måde kan vi levere til vores kunder komplette systemer, der er pålidelige og effektive i hele deres livscyklus.



Metos hovedkontor og fabrik i Finland



METOS APS

Dan Nielsen
Salgschef

Tlf: 88330033
Mobile: 277 92 377
email: info@metos.dk
dan.nielsen@metos.dk

Samarbejdspartnere Salg & Service

Klemco aps

Ellekær 14, 2730 Herlev
Tlf: 4444 0147
klemco@klemco.dk



E.J. Service A/S

Cikorievej 54, 5220 Odense SØ
Tlf: 7020 1570
info@ejservice.dk

E. J. Service A/S

JK Bjerre Storkøkken Service

Rasmus Færchs Vej 15,
7500 Holstebro
Tlf: 9744 8288
jk@jkbjerre.dk



AB Cool A/S

Thorndahlsvej 6, 9200 Aalborg SV
Symfonivej 33, 2730 Herlev
Tlf: 7025 5600
abcool@abcool.dk



Vedlagt kampanje, gyldig til 1.5.2021.

Priser er ex. moms og exw. Herlev.

metos.dk