

Куттеры ВЦМ/ВЦБ, блендеры СБ-4, пакоджеты, овощерезки РГ, овощерезки-куттеры, куттеры, комби-куттеры ЦЦ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04

Ангарск (3955)60-70-56

Архангельск (8182)63-90-72

Астрахань (8512)99-46-04

Барнаул (3852)73-04-60

Белгород (4722)40-23-64

Благовещенск (4162)22-76-07

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

Владикавказ (8672)28-90-48

Владимир (4922)49-43-18

Волгоград (844)278-03-48

Вологда (8172)26-41-59

Воронеж (473)204-51-73

Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58

Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81

Калуга (4842)92-23-67

Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04

Коломна (4966)23-41-49

Кострома (4942)77-07-48

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Курган (3522)50-90-47

Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13

Москва (495)268-04-70

Мурманск (8152)59-64-93

Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81

Ноябрьск (3496)41-32-12

Новосибирск (383)227-86-73

Омск (3812)21-46-40

Орел (4862)44-53-42

Оренбург (3532)37-68-04

Пенза (8412)22-31-16

Петрозаводск (8142)55-98-37

Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15

Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16

Санкт-Петербург (812)309-46-40

Саратов (845)249-38-78

Севастополь (8692)22-31-93

Саранск (8342)22-96-24

Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17

Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)33-79-87

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Улан-Удэ (3012)59-97-51

Уфа (347)229-48-12

Хабаровск (4212)92-98-04

Чебоксары (8352)28-53-07

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Чита (3022)38-34-83

Якутск (4112)23-90-97

Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-50



Стандартные ломтерезные диски
10 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.

Тонкие ломтерезные диски
1 мм, 1,5 мм, 2 мм, 4 мм, 6 мм, 15 мм
Для резки ломтиками твердых, мягких или сочных продуктов, шинкования капусты.

Волнистые ломтерезные диски
4,5 мм
Для резки ломтиков, используемых для украшения блюд.

Решетка для кубиков
10x10 мм, 15x15 мм
Используется в комплекте с ломтерезным диском.

Терки / шредеры
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 и 10 мм
Для резки длинными ломтиками картофеля, моркови, сыра и капусты.

Тонкие терки
Для терки орехов и сухого печенья.

Куттеры для нарезания соломки
2x2, 2,5x2,5 (два ножа), 4,5x4,5, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для терки корнеплодов, огурцов и т.д.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Модель	Код	Габариты, мм	Эл. подключение	Комплектация
Овощерезка РГ-50	4221010	285x350x465	230 В 1-ф 0,25 кВт 10 А	Овощерезка РГ-50 без принадлежностей
Овощерезка РГ-50 с 3-мя дисками	4221012	285x350x465	230 В 1-ф 0,25 кВт 10 А	Овощерезка РГ-50 с 3-мя дисками: тонкие ломтерезные диски 2 мм и 4 мм, терка 2 мм для 3 дисков
Стеллаж для дисков	4087517			

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА-КУТТЕР МЕТОС ЦЦ-32

Метос ЦЦ-32 – это комбинированный куттер-овощерезка, поставляемый в различных комбинациях для удовлетворения потребностей небольших кухонь, изготавливающих 10-80 порций в день. Производительность овощерезки приблизительно 2 кг/мин, в зависимости от используемого диска. Объем нержавеющей дежи куттера 3 литра, вместимость приблизительно 1,2 литра жидкого продукта (супы, соусы, десерты и т.д.). Мясо, рыба и другие твердые продукты могут закладываться в дежу куттера в количестве до 1 кг. Наилучшего результата измельчения твердых продуктов можно добиться, предварительно нарезав их на куски размером 3х3 см.

Заменить овощерезку и куттер в моторном корпусе можно легко и быстро. Части овощерезки, диски с пластмассовым корпусом, крышку, скребок и ножи куттера можно мыть в посудомоечной машине. ЦЦ-32 занимает мало места, после использования его можно просто отодвинуть в сторону. Контейнер ГН ½-150 устанавливается на столе перед овощерезкой.

Комби куттер ЦЦ-32 имеет две скорости. Корпус прибора из алюминия, овощерезка из поликарбоната, дежа куттера из нержавеющей стали, крышка куттера из поликарбоната. Скорость вращения овощерезки – 500 об/мин, куттера – 1450 об/минуту. Мотор оснащен самовосстанавливающейся защитой от перегрева. Вес корпуса 8,8 кг, вес овощерезки – 1 кг, дисков – около 0,5 кг. Вес дежи куттера с ножами – 1,4 кг. Класс защиты – ИП34, уровень шума – 82дБА

Комби-куттер ЦЦ-32 поставляется в следующих комбинациях:

- Овощерезка ЦЦ-32, включая моторный корпус и овощерезку
- Овощерезка ЦЦ-32 в комплекте с 3-мя дисками
- Куттер ЦЦ-32, включая моторный корпус и полный набор для куттера
- Комби-куттер ЦЦ-32 включая как овощерезку с 3-мя дисками, так и куттер
- Дежу куттера, которую можно заказать отдельно в дополнение к овощерезке ЦЦ-32.



Комби-куттер Метос ЦЦ-32 – овощерезка и куттер в одном корпусе



Ломтерезный диск
10мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.



Тонкие ломтерезные диски
1мм, 1,5мм, 2 мм, 4 мм, 6 мм и 15 мм
Для резки твердых, мягких и сочных продуктов, для резки капусты.



Волнистый ломтерезный диск
4,5 мм
Для декоративной нарезки.



Решетка для кубиков
10x10мм, 15x15 мм
Применять вместе с ломтерезным диском.



Терки
1,5мм, 2мм, 3мм, 4.5мм, 6мм 8мм и 10мм
Для терки моркови, картофеля, сыра и капусты.



Тонкая терка
для измельчения сухарей и орехов.



Шредеры
2x2мм, 2.5x2.5мм, 4.5x4.5мм, 10x10мм
Для резки брусками корнеплодов, огурца и т.д.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками

8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Метос	Код	Габариты, мм	Комплектация
Овощерезка ЦЦ-32	4221016	285x350x465	Овощерезка ЦЦ-32 без дисков
Овощерезка ЦЦ-32 + 3 диска	4221018	285x350x465	Овощерезка ЦЦ-32 +3 диска : тонкие ломтер.диски 2 и 4 мм, терка 2 мм
Куттер ЦЦ-32	4221020	285x350x465	Моторный корпус, куттер, 3-литровая дежа
Комби-куттер ЦЦ-32 + 3 диска	4221022	285x350x465	Овощерезка ЦЦ-32 +3 диска : тонкие ломтер.диски 2 и 4 мм, терка 2 мм
Дежа куттера ЦЦ-32	4221024	диам. 220x205	Куттер ЦЦ-32: Моторный корпус, куттер, 3-литровая дежа
Настенный стеллаж	4087517		Нерж.3-литровая дежа, крышка и ножи
Эл.соединение	230 В 1-ф 50Гц 1,0 кВт, 10А		Настенный стеллаж для 3-х дисков

Складской товар

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-100



Метос РГ-100 для маленьких и средних кухонь



Ломтерезный диск
8, 10 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов.



Решетки для кубиков
7,5x7,5, 10x10, 15x15, 20x20 мм LB
Применение вместе с ломтерезным диском



Тонкий ломтерезный диск
1, 1.5 и 2 мм (два ножа), 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 15 мм A
Применение вместе с ломтерезным диском



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки ломтиками твердых, мягких или сочных продуктов, для резки капусты.



Терки
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8 и 10 мм.
Для резки тертой моркови, картофеля, сыра, орехов, хлеба и капусты.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.



Шредеры
2x2, 2,5x2,5 (два ножа), 4,5x4,5, 6x6, 8x8 и 10x10 мм.
Для резки брусками корнеплодов, огурца и т.п.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов - решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)



Стеллаж для хранения трех дисков на стене. На стеллаже диски сохраняются острыми и безопасны для окружающих.



Метос РГ-100 устанавливается на стол с регулируемой высотой, на низкий стол-подставку или тележку (доп. принадл.). В подставке 1 съемный пластмассовый контейнер ГН. Подставка предназначена для РГ-100 и РГ-250. Подставка на стр. 38.

- съемный питатель
- нажиматель с питательной трубой Ø 56 мм
- мощный выбрасыватель
- гигиеническая конструкция
- машина не запускается если крышка открыта
- эргоноомный дизайн: место для посуды впереди, наклон к пользователю, прочная ручка нажимателя
- прочная
- защита от перегрева мотора
- большие кнопки управления, ручка для переноса сзади
- 5 кг/мин < 400 порций в день

Технические данные

Машина: Корпус из анодированной полированной алюминиевой смеси.

Мотор: Мотор с защитой от перегрева.

Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: два механических выключателя и тормоз.

Корпус дисков из алюминия или пластмассы Ø 185 мм, ножи из нержавеющей стали.

Количество оборотов: 350 об/мин. Вес нетто: машина 16 кг, диски 0,5 кг в среднем.

Класс защиты – ИП44, уровень шума – 70дБА



Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-100	4127343	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина без дисков
РГ-100, 4-компл.	4144211	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 1,5 и 4 мм терка 2 и 6 мм, стеллаж для дисков
РГ-100, 7-компл.	4129012	215x425x495	230 В 1-ф 50Гц 0,25 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 1,5 и 4 мм ломтер. диск 10 мм, решетка 10x10 мм терка 2 и 6 мм, шредер 4,5x4,5 мм, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж для дисков	4087517			для 3 дисков
Наклонный подаватель	4220141			

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-200

Овощерезкой Метос РГ-200 возможно резать кубиками, ломтиками и тереть. Применяется для овощей, фруктов, корнеплодов, грибов и т.п. 23 разных диска. С помощью острых дисков, изготовленных из нержавеющей, закаленной стали, достигается высокое качество резки самых требовательных продуктов, как например, помидоров.

Несмотря на маленькие габариты, РГ-200 очень мощная. Мощность достигается благодаря технической разработке, например, размеру питательной воронки. РГ-200 предназначена для обработки большого количества продуктов. Благодаря большому питательному отверстию продукты возможно подавать целыми, без предварительной резки кусками. Длинные продукты подаются непрерывно через питательную трубу Ø 56 мм. За дополнительную плату предлагается наклонный подаватель. Он применяется при нарезке овощей для ВОКа, для декоративной нарезки овощей для салата и бутербродов. Подаватель из алюминия и включает в себя пластиковый нажиматель. Диаметр трубы подавателя 49 мм. Производительность овощерезки Метос РГ-200 7 кг в минуту.

Эргономия и производительность имеют тесную связь. В стеллажах диски сохраняются острыми. Машину можно ставить на стол с регулируемой высотой или на низкую подставку. Предлагается два типа подставки и тележка. См. стр. 38.

Предназначена для кухонь выпускающих не больше 700 порций в день.



Метос РГ-200 для кухни средней производительности



Ломтерезные диски
6, 8, 10, 20 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск
4,5 мм
Для резки волнистыми ломтиками



Решетки
6,25x6,25, 7,5x7,5, 10x10, 12,5x12,5, 15x15, 15x15Л, 20x20
Для резки кубиками вместе с ломтерезным диском.



Тонкий ломтер. диск, 2 ножа:
0,5, 1, 1,5, 2 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов, напр. корнеплодов, лука и огурца и для резки капусты.



Тонкие ломтер. диски 1 нож:
3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, напр. лука, помидора, цитрусовых, банана и грибов и для резки салата.



Терки
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 мм
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.
Также для орехов, миндалей, сыра и хлеба.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.
Также для орехов, миндалей, сыра и хлеба.

Шредер
2x2, 2,5x2,5 (два ножа), 4,5x4,5, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Для резки брусками корнеплодов и картофеля. 8x8 и 10x10 для резки изогнутого картофеля фри.



Кубиколомтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм or 15x15L mm. Например для корнеплодов и картофеля, капусты для супов, для варенного картофеля, для салатов.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов - решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Технические данные

Машина: Корпус из анодированного, полированного алюминиевого сплава. Мотор: Мотор с защитой от перегрева. Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: механический выключатель и тормоз. Корпус дисков из алюминии или пластмассы Ø 185 мм, ножи из нержавеющей стали. Количество оборотов: 350 об/мин. Вес нетто: машина 18 кг, диски 0,5 кг в среднем. Класс защиты – IP44, уровень шума – 73дБА

- прочная
- мощный выбрасыватель
- защита от перегрева мотора
- съемный питательный цилиндр на шарнире
- нажиматель с питательной трубой Ø 56 мм
- конструкцию легко очистить
- машина не запускается если крышка открыта
- большой питательный цилиндр и выпускное отверстие
- большие кнопки управления, ручка для переноса сзади
- эргономичный дизайн: место для посуды впереди, наклонена к пользователю, прочная ручка нажимателя
- 7 кг/мин < 700 порций в день



Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-200	4131886	215x475x515/735 мм	230 В 1-ф 50Гц 0,37кВт 10А	Машина
РГ-200 с 7-ю дисками	4131893	215x475x515/735 мм	230 В 1-ф 50Гц 0,37кВт 10А	Машина, тонкие ломтерезные диски 1,5 и 4 мм, ломтерезный диск 10мм, решетка 10x10мм, терки 2 и 6 мм, шредер 4,5x4,5, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655 мм		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж	4087517			для 3 дисков
Наклонный подаватель	4220141			

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-250



Метос РГ-250 для средних кухонь

Метос РГ-250 представляет собой эффективную и эргономичную овощерезку, которую можно установить на специальную подставку или на низкий стол. С помощью РГ-250 можно резать ломтиками, кубиками, полосками или тереть фрукты, овощи, грибы, хлеб, сыр и орехи. На выбор предлагаются 28 различных дисков, используемых по отдельности. В дополнение предлагаются 6 различных решеток, которые следует использовать с ломтерезными дисками такого же или меньшего размера.

Эргономичности и гигиене было уделено особое внимание. Овощерезка устанавливается на низкий стол или подставку. Оптимальная рабочая высота 100-125 см, при этом оператору не приходится нагибаться. Легкоочищаемая гигиеническая конструкция: подающий цилиндр и пресс съемные, их можно мыть в посудомоечной машине нейтральными моющими средствами.

Объем подающего цилиндра 4 литра, можно закладывать крупные продукты, что сокращает предварительную подготовку. Одна внутренняя стенка для поддерживания продукта в положении, необходимом для нарезки. Длинные продукты, такие как огурцы, лук-порей, сельдерей подаются через трубу пресса. Ломтерезные диски такие же как для РГ-200. В дополнение диск для картофельных чипсов, который используется вместе с ломтерезным диском 10мм или с тонким ломтерезным диском.

Овощерезка РГ-250 подходит для кухонь, выпускающих 50-800 порций в день. Производительность 8 кг/мин.



Ломтерезные диски

6, 8, 10, 20 мм

Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск

4.5 мм

Для резки волнистыми ломтиками



Решетки

6.25x6.25, 7.5x7.5,

10x10, 12.5x12.5,

15x15, 15x15L,

20x20L, 20x20EL

мм

Для резки кубиками вместе с ломтерезным диском.



Тонкий ломтер. диск, 2 ножа

0.5, 1, 1.5, 2 мм

Для резки ломтиками твердых продуктов, напр. кубиками



Тонкие ломтер. диски 1 нож

3, 4, 5, 6, 7, 10, 15 мм

Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, корнеплодов, лука и огурца и для резки капусты.



Терки

1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8,

10 мм

Для терки моркови и капусты. Также для орехов, миндалей, сыра и хлеба.



Тонкая терка

Для терки картофеля, сухого твердого сыра и сухого хлеба.



Шредер

2x2, 2.5x2.5 (два ножа), 4.5x4.5, 6x6,

8x8, 10x10 мм

Для резки брусками корнеплодов и картофеля. 8x8 и 10x10 для резки изогнутого картофеля фри.



Кубиколом-терезный диск

12,5 мм

Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм or 15x15 mm. Например для корнеплодов и картофеля, капусты для супов, для варенного картофеля, для салатов.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов - решетки для резки кубиками

8x8x8 мм,

10x10x10 мм,

12x12x12 мм и

15x15x15 мм

Для резки кубиками мягких продуктов

(напр., помидоров, бананов)

Технические данные

Машина и подаватель : из анодированного или полированного алюминия. Диски: корпус из алюминия или пластика, ножи из нержавеющей стали. Диаметр дисков 185 мм. Мотор: 400В, 3/Н/ПЕ 50Гц 0,55 кВт. С защитой от перегрева. 10А

Передача силы: планетарная передача. Безопасность: Машина снабжена двумя выключателями ИП65. Класс защиты ИП44. Уровень шума: 72 дБА(ЕН31201) Скорость вращения : 350 об/мин. Вес нетто: машина 21 кг, диски 0,5 кг в среднем.

- прочная
- гигиеническая конструкция, легко очистить
- съемные питатель и пресс
- большая эргономичная ручка
- наклонена к оператору, легко пользоваться
- мотор с защитой от перегрева
- спираль продвигает продукт к диску
- 800 порций/день, 8 кг/мин



Диск для картофеля фри 10 мм Для резки прямых чипсов, вместе с тонким ломтерезным диском 10мм.

Метос	Код	Габариты мм	Эл.подключение	Комплектация
РГ-250	4220166	249x450x586/735 мм	400В 3-ф 50Гц 0,55кВт 10А	Машина
РГ-250 с 7-ю дисками	4220173	249x450x586/735 мм	400В 3-ф 50Гц 0,55кВт 10А	Машина, тонкие ломтерезные диски 1,5 и 4 мм, ломтерезный диск 10мм, решетка 10x10мм, терки 2 и 6 мм, шредер 4,5x4,5 мм, стеллаж для дисков 2 шт.
Подставка	4220198	575x625x655 мм		1 шт. пластиковая ГН/1-100
Стеллаж	4087517			для 3 дисков

Складской товар



ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-350

Овощерезкой Метос РГ-350 можно нарезать кубики, ломтики и тереть. Применяется для овощей, фруктов, корнеплодов, грибов и т.п. 32 разных диска. С помощью острых дисков, изготовленных из нержавеющей, закаленной стали, качество резки самых требовательных продуктов, как например помидоров, высокое и ровное.

Овощерезка Метос РГ-350 имеет большую производительность, которая достигнута технической разработкой, например, питательной воронки. Производительность РГ-350 Эрго 12 кг в минуту, она предназначена для кухни, выпускающей 1200 порций в день, РГ-350 Ауто 30 кг/мин. Благодаря большому питательному отверстию Ø 195 мм продукты возможно подавать целими, без предварительной резки кусками. Длинные продукты подаются непрерывно через питательную трубу Ø 59 мм. Устройство блокировки диска имеет конструкцию, которая подвигает продукты к ножам.

Эргономичность и эффективность тесно взаимосвязаны. Благодаря большим ручкам овощерезки РГ-350 легко передвинуть. Овощерезка размещается на низком столе-подставке или на тележке. Дополнительно можно заказать держатели для дисков, которые размещаются либо на стене, либо на тележке. Держатели на стр.38.

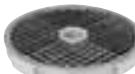
Модель РГ-350 Эрго оснащена большой эргономичной ручкой.



Ломтерезные диски
6, 10, 15, 20 мм
Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками, вместе с решеткой.



Волнистый ломтерезный диск
4.5 мм
Для резки волнистых ломтиков например из свеклы, огурца, моркови.



Решетка
6.25x6.25, 7.5x7.5, 10x10, 12.5x12.5
Решетка 12.5x12.5 мм или больше также с кубико-ломтерезным диском 12.5 мм.



Тонкие ломтерезные диски
2 ножа
0.5, 1, 1.5, 2, 3 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, например корнеплодов, лука, лука-порей, огурца, помидоров, лук, лука-порей, огурца, капусты.



Тонкие ломтерезные диски
1 нож
4, 6, 10, 14, 20 мм
Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, например корнеплодов, лука, лука-порей, огурца, помидоров, лук, лука-порей, огурца, капусты.



Терки
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 мм
Для терки моркови, капусты, орехов, миндалей и сухого хлеба.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сыра пармезан, сухарей.



Шредер
2x2, 2.5x2.5, 2.5x6, 4.5x4.5, 6x6, 10x10 мм
Для резки брусками корнеплодов и картофеля.



Кубико-ломтерезный диск
12,5 мм
Для резки кубиками вместе с решеткой 12,5 x 12,5 мм или больше.

Диск для картофеля
фри
10 мм
Для резки прямых чипсов вместе с тонким ломтерезным диском 10 мм.

Решетка Л
15x15, 20x20, 25x25 мм.
Вместе с ломтерезным диском 10 мм.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм
Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)

Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
РГ-350 Эрго	4143357	325x540x735/865	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, подающая воронка, Эрго ручка
РГ-350 Ауто	4143359	420x575x760	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, автоматический подающий воронка
РГ-350 Эрго, 7-компл.	4143361	325x555x745/895	400В 3-ф 50Гц 0,75 кВт 10А	Машина, ломтер. диск 2 и 4 мм ломтер. диск 10 мм, решетка 10x10 мм терка 2 и 8 мм, шредер 4.5x4.5 мм стеллаж для дисков 3 шт.
РГ-350 Эрго пит. воронка	4143363 *			подающая воронка, Эрго ручка
РГ-350 Ауто пит. воронка	4143365 *			автоматический подающая воронка
Подставка РГ-350	4144204	600x650x450		место для посуды ГН или тележки
Тележка РГ-350	4206235	600x650x450		сзади 2 колеса, спереди 2 колеса с блокировкой
Подставка	4220198	575x625x655		1 шт. пластиковая ГН/1-100 для 3 дисков
Стеллаж для дисков	4087517			

* Также устанавливается на корпуса овощерезок предыдущих моделей РГ-350.

Монтажный чертеж на стр. 433

Складской товар



Технические данные

Машина: Корпус из анодированной полированной алюминиевой смеси. Мотор: Мотор с защитой от перегрева. Передача силы: планетарная передача. Безопасное устройство: 2 механических выключателя. Корпус дисков из алюминии Ø 215 мм, ножи из нержавеющей стали. Количество оборотов: 360 об/мин. Вес нетто: машина 32 кг, диски 1 кг в среднем, пит. воронка 7,5 кг.

Класс защиты – ИП44, уровень шума – 73дБА

- прочная и быстрая
- защита от перегрева мотора
- съемный питательный цилиндр на шарнире
- нажиматель с питательной трубой Ø 59 мм
- конструкцию легко очистить
- машина не запускается если крышка открыта
- большой питательный цилиндр и выпускное отверстие
- большие кнопки управления, ручка для носки сзади
- в подставке место для посуды ГН или тележки
- наклонена к пользователю, грязеотталкивающая поверхность
- блокировка подвигает капусту к ножам
- подающая воронка для массового питания (доп. принадл.)
- 12 кг/мин < 1200 порций в день



РГ-350 Ауто
автоматический по-
дающая воронка

ОВОЩЕРЕЗКА МЕТОС РГ-400



Ломтерезные диски
6, 10, 15, 20 мм Для резки ломтиками твердых продуктов. Для резки кубиками, вместе с решеткой.



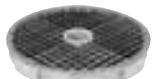
Тонкие ломтерезные диски 2 ножа
0,5, 1, 1,5, 2, 3 мм Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, лука, лука-порей, огурца, капусты.



Тонкие ломтерезные диски 1 нож
4, 6, 10, 14, 20 мм Для резки ломтиками твердых и мягких продуктов, например корнеплодов, паприки, лука, лука-порей, огурца, помидоров, яблок, цитрусовых, банана и грибов. Также для капусты и салата. Диск 4 мм для лука вместе с решеткой 10x10 мм или больше.



Волнистый ломтерезный диск
4,5 мм Для резки волнистых ломтиков например из свеклы, огурца, моркови.



Решетка
6,25x6,25, 7,5x7,5, 10x10, 12,5x12,5. Для резки кубиками напр. корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, моркови, помидоров и яблок вместе с ломтерезным диском 4, 5, 6, 10 или тонким ломтерезным диском 4, 6, 10 мм.



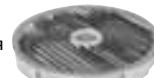
Терки
1,5, 2, 3, 4,5, 6, 8, 10 мм Для терки моркови, капусты, орехов, миндалей и сухого хлеба. Терка на 8 мм для резки капусты и твердого сыра для пиццы.



Тонкая терка
Для терки картофеля, сыра пармезан, сухарей.



Шредер
2x2, 2,5x2,5, 2,5x6, 4,5x4,5, 6x6, 10x10 мм Для резки брусками корнеплодов и картофеля. Шредер 2x2 мм для тонкой резки. Шредер 2,5x6 мм для белой капусты. Шредер 10x10 мм для изогнутых чипсов.



Диск для картофеля фри
10 мм Для резки прямых чипсов вместе с тонким ломтерезным диском 10 мм.

Комплект ножей для резки кубиками мягких продуктов – решетки для резки кубиками
8x8x8 мм, 10x10x10 мм, 12x12x12 мм и 15x15x15 мм Для резки кубиками мягких продуктов (напр., помидоров, бананов)



Метос РГ-400 технические данные

Производительность: 10-40кг/мин в зависимости от пресса, диска и продукта
Мотор: 2 скорости, зубчатая передача
Безопасность: три безопасных выключателя

Защитный класс: IP 45

Уровень шума: ЛпА(ЕН 31201): 70 дБ
Пневматический пресс: три скорости
Рекомендуемый выпуск воздуха и давление: 35 л/мин, 6 бар

Диски: Ø 215 мм, количество оборотов: 400/200 оборотов в минуту

Материалы: корпус, цилиндры и подающие устройства: из анодированной или полированной алюминиевого сплава или нержавеющей стали

Диски: корпус из алюминиевого сплава, ножи из высококачественной стали
Вес: корпус 54 кг

Цилиндр (Б) 6 кг

Воронка и цилиндр (А) 12 кг

Пневматический пресс 11 кг

Ручной пресс 5 кг

Диски в среднем 1 кг

Выполняет нормативы: НФС стандарт 8, ЕС машинный директив 89/392ЕЕЦ, ЕМЦ директив 89/336/ЕЕЦ

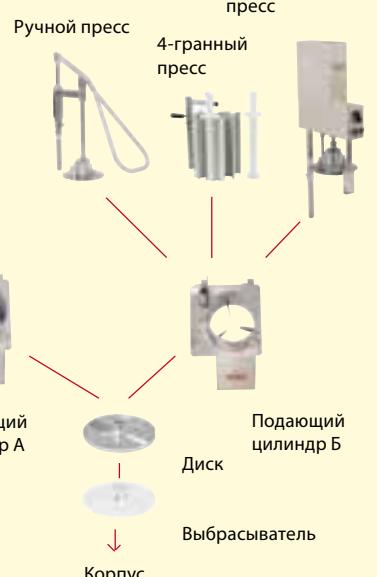


Тележка для приборов (за доплату) позволяет хранить все принадлежности. Место для обоих цилиндров, 4-гранныго пресса и для ручного или пневматического пресса и для дисков. Два колеса с блокировкой.

Все части легко снимаются для мойки. Гладкие поверхности и закругленные края выпускного отверстия и места диска моются душем (без давления). Машина РГ-400 снабжена двумя колесами для перемещения.



Пластмассовый настенный стеллаж для трех дисков.
За дополнительную плату держатели из нерж. стали для дисков, настенные или для тележки с полками.



СТОЛЫ- И ТЕЛЕЖКИ-ПОДСТАВКИ



Тележка-подставка Метос
(стол-подставка без колес).

Стол-подставка Метос РН-20 предназначен для миксера Беар РН-20. Под столешницей выдвигаемая полка. Прочная конструкция, регулируемые ножки. Полностью из нержавеющей стали.

Стол-подставка и тележка-подставка для маленького оборудования в профессиональной кухне. Особенно важно работать на правильной высоте с овощерезками, куттерами и миксерами. Обе модели имеют одинаковую конструкцию: столешница без повышенных краев, что облегчает очистку, внизу полка. Из нержавеющей стали. Стол с регулируемыми ножками, тележка с колесами Ø 125 мм, из которых два стационарных и два с блокировкой.

Метос	Код	Габариты мм
Стол-подставка РН-20	4189766	450x640x530
Тележка-подставка	4206228	560x640x650
Стол-подставка	4189558	560x640x650

Стол-подставка предназначен для больших овощерезок, например модели РГ-350. Сзади помещается посуда ГН1/1 или тележка Метос МПТ-450. Ножки с регулировкой или колеса Ø 125 мм, два с блокировкой. Прочная конструкция полностью из нержавеющей стали.

Наименование	Код	Габариты мм
Стол-подставка РГ-350	4144204	600x650x450
Тележка-подставка РГ-350	4206235	600x650x450



Подставка Метос РН-20



Стол-подставка для овощерезки
Метос РГ-350



Тележка-подставка Метос РГ-350

ТЕЛЕЖКА МЕТОС ДЛЯ МЫТЬЯ САЛАТА



Тележка для мытья салата Метос

Тележка для мытья салата Метос представляет собой идеальное средство для мытья и освежения салатов и других овощей. Ванна высотой 150 мм оснащена проволочной корзиной с ручками. Размеры проволочной корзины позволяют устанавливать ее в ванну тележки и в посудомоечную машину. Ванна имеет сито и шаровой запорный клапан

Низкая тележка имеет специальную высоту удобную для резки овощей на подставке. Высокие тележки используются с рабочими столиками.

Тележки имеют колеса диаметром 125 мм, два из которых оборудованы тормозными устройствами. Конструкция тележки изготовлена из нержавеющей стали.



Метос	Код	Габариты, мм
Тележка для мытья 500	4250002	550x550x500
Тележка для мытья 800	4250004	550x550x800

КУТТЕРЫ МЕТОС ВЦМ/ВЦБ



Технические характеристики

ВЦМ-41/42: корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из ацетала, оба ножа из высококачественной нержавеющей стали, крышка и кольцо для скребков из полисульфона. Отверстие для засыпки закрывается при помощи поворота кольца для скребков. ВЦМ 41: одна скорость 1500 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. ВЦМ 42: две скорости 1500/3000 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. Тип изоляции для моделей ВЦМ - ИП44, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: ВЦМ 41/42 17 кг.

ВЦБ-61/62 корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из полисульфона, оба ножа из высококачественной нержавеющей стали, ручка крышки из полисульфона. Отверстие для засыпки закрывается посредством резиновой вилки. Съемный фиксатор на краю крышки. ВЦБ 61: одна скорость 1500 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. ВЦБ 62: две скорости 1500/3000 оборотов в минуту с пульсирующим режимом. Тип изоляции для моделей ВЦБ - ИП34, мотор имеет защиту от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя и тормозящее устройство для мотора. Вес нетто: ВЦБ 61 - 25 кг а ВЦБ 62 - 21,2 кг.

ВЦБ-32: корпус из полированного алюминия, дежа из нержавеющей стали, диск из ацетала и 2 ножа из высококачественной нержавеющей стали, крышка из поликарбоната и кольцо скребка из полисульфона. Крышка с отверстием для засыпки. Края крышки уплотнены. Две скорости 1450/2650 об/мин с пульсирующим режимом. Класс изоляции - IP34, двигатель с защитой от перегрева. Система безопасности: два отдельных аварийных выключателя. Вес нетто – 8,8 кг.

Куттеры Метос ВЦМ/ВЦБ – отличные инструменты для приготовления мясного и рыбного фарша, протертых овощей, орехов, сыра, различных пюре и соусов. Куттеры снабжены широкой дежой, в которой высокопроизводительные ножи измельчают и перемешивают продукт. Конструкция ножей позволяет им работать с высокой скоростью. Благодаря короткому циклу температура продукта остается низкой и выделение жира (например при обработке мяса или сыра) минимально. За процессом приготовления легко следить благодаря прозрачной крышке дежи, а скребки обеспечивают тщательное перемешивание. Крышка имеет отверстие для засыпки и блокиратор с магнитным выключателем для обеспечения быстрой, но безопасной работы.

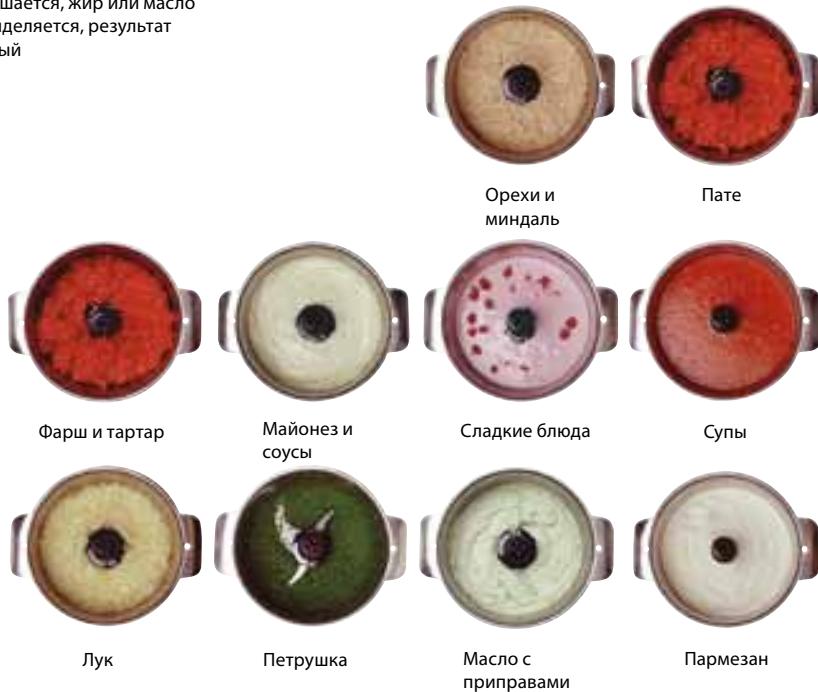
Производительность:

ВЦМ-41/42: имеет 4-х литровую дежу с производительностью 1,6 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 1,3 кг, рыба - 1,3 кг, ароматизированное масло - 1,3 кг, майонез - 1,6 л, петрушка - 1 л. Ровный и высококачественный результат обеспечивается за счет того, что продукт предварительно режется на кусочки размером 4x4 см.

ВЦБ-61/62: имеет 6-х литровую дежу с производительностью 4,3 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 2 кг, рыба - 2 кг, ароматизированное масло - 2 кг, 4,3 л супа, соуса, салатной подливки или любого другого жидкого продукта, 1,5 л петрушки.

ВЦБ-32: имеет 3-х литровую дежу с производительностью 1,4 литра жидкости. Производительность для пищевых продуктов: мясо - 1 кг, рыба - 1 кг, ароматизированное масло - 1 кг

С куттерами Метос ВЦМ срок работы короткий, температура продукта мало повышается, жир или масло не выделяется, результат ровный



Метос	Код	Дежа л	Скорость мин	Габариты мм	Эл. соединение
ВЦМ-41	4139317	4/1,6	1500	260x340x440	230В 1-фаз 550Вт 10А
ВЦМ-42	4192737	4/1,6	1500/3000	260x340x440	400В 3-фаз 750Вт 10А
ВЦМ лезвие	4139388				
ВЦБ-61	4189188	6/4,3	1500	310x350x480	230В 1-фаз 1,1 кВт 10А
ВЦБ-62	4189043	6/4,3	1500/3000	310x350x480	400В 3-фаз 1,5 кВт 10А
ВЦБ лезвие	4189070				
ВЦБ-32	4189045	3/1,4	1450/2650	285x335x440	230В 1-фаз 1,0 кВт 10А
ВЦБ лезвие	4189072				

Складской товар

БЛЕНДЕР МЕТОС СБ-4

Блендер Метос СБ-4 смешивает, взбивает, рубит, размельчает и изготавливает соусы, супы, сладкие блюда, майонез, пасту и пюре, коктейли, фруктовые напитки, соки, молк-шейки и т.п. Метос СБ-4 предназначен для ресторанов, баров, диетических кухонь, больниц, школ, учреждений быстрого обслуживания.

Мощный мотор на 1000 Вт, точная регулировка температуры и длинные лезвия гарантируют эффективное приготовление и первоклассный результат при обработке и больших и маленьких объемов. Блендер снабжен бесступенчатой регулировкой скорости и импульсным режимом. Прочная емкость на 4 литра легкая и прозрачная и снабжена ручками.

- вместимость: 4 литра
- шкала: 0,5 - 3,8 литра
- лезвия: длинные лезвия (всего 72 мм)
- крышка: плотная, с подающим отверстием (диаметр 26 мм)
- подаватель: вместимость 1л.
- емкость с лезвием, крышку и подаватель возможно мыть в машине



Емкость и лезвие возможно мыть в машине.



Шарнирный держатель крышки, с которого крышка легко снимается для очистки. Крышка с отверстием для подачи жидкостей.



Невысокая конструкция блендера содействует прочности и легкому заполнению емкости.



Блендером СБ-4 быстро и легко пользоваться. Он занимает мало места. Прозрачная емкость на 4 литра облегчает работу.



Наименование	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Комплектация
СБ-4	4144807	270x365x445	230В 1-фаз 1 кВт 10А	Корпус и емкость
СБ-4 емкость и крышка	4191081			емкость и крышка
СБ-4 крышка	4144821			крышка
СБ-4 подаватель	4144839			подаватель

Технические данные

Мотор: 1000 Вт, 230В 1-фаз, термическая защита от перегрева с автоматическим восстановлением, электронное управление для медленного пуска, крышка с безопасным устройством, класс защиты ИП34, передача силы зубчатым ремнем. Бесступенчатая регулировка скорости 700 - 15 000 об/мин. Отдельный импульсный выключатель для перехода на полную скорость.

Уровень шума: ЛпА(ЕН 31201): <84 дБА.

Материалы: корпус из алюминиевого сплава, емкость, крышка и подаватель из теплостойкой (115 °С) и ударостойкой пластмассы. Лезвия из высококачественной стали, ножевой вал с шарикоподшипником не требует техобслуживания, из нержавеющей стали.

Вес: корпус и крышка 5,7 кг, емкость 0,9 кг.

МЕТОС ПАКОДЖЕТ

Используя Метос Пакоджет Вы можете легко и без потерь получить шербеты, супы, соусы, масла из трав и т.д.



Пакоджет применяется для смешивания и приготовления пюре непосредственно из глубоко охлажденных ингредиентов, не допуская их таяния. Продукты остаются свежими в морозильнике до момента их подачи на стол. Всегда исключительное качество конечного продукта – гомогенная структура и натуральный вкус, поданные при соответствующей температуре. Оставшиеся необработанными части возвращаются в морозильник без прерывания последовательности замораживания и используются впоследствии по мере надобности. Больше нет отходов!

Пакоджет уместен на любой кухне. Прибор небольших размеров и легкого веса может быть установлен на рабочем столе. Прибор подключается к однофазной электросети с помощью стандартной розетки, так что нет необходимости для установки новых электрических соединений.

Базовый комплект Пакоджет включает все принадлежности, необходимые для пуска прибора: прибор Пакоджет, два стакана для смешивания с крышкой, дополнительный стакан, уплотняющая крышка, смещающее лезвие, лопаточка, чистящее приспособление с вращающимися щетками, чистящее кольцо, споласкивающее кольцо. Принадлежности: дополнительные стаканы для смешивания, комплект CoupeSet для свежих ингредиентов, и лезвие из нитрида титана.

В течение часа Вы можете приготовить:

- 15 литров мороженного или шербета, все 15 различного вкуса
- 15 кг тонкодисперсного пюре для блюд из мяса, фарша и мусса
- 15 кг концентратов ароматических трав и специй
- 150 порций супа, например, с 15 различными ароматами



Сладкий перец: соус



Ароматная паста
Тапенаде



Соус для макарон -
Песто



Очистите свежий ананас и нарежьте кубиками.



Заполните стакан кубиками ананаса, добавьте ананасовый сок и специи.



Поместите стакан в морозильник на 24 часа.



Моментально измельчите в замороженном состоянии.



Через 20 секунд Вы получите гомогенную и кремообразную порцию, готовую для сервировки.



Принадлежности CoupeSet позволяют использовать Пакоджет как куттер, мясорубку, миксер, блендер или взбивалку для обработки пищевых продуктов в свежем виде, без предварительного их замораживания.

Куттер с двумя лезвиями: для резки/измельчения мяса или рыбы (для майонеза Тартаре, свежего фарша, заправки).

Куттер с четырьмя лезвиями: для мелкодисперсного фарша из мяса или рыбы (для соусов, пасты) и муссов/пюре (для соусов, подливы, масла из трав, и т.д.)

Взбивающий диск: для незамороженных десертов. Для взбивания крема, крутых яичных белков, вспенивания молока, смешивания/встряхивания напитков и т.д.



Шербет при его идеальной температуре сервировки – 12°C, и это при высочайшем качестве и свежем вкусе.

Метос	Код	Габариты	Электрическое подключение
Основной комплект Пакоджет	4144890	200x360x500	230 В 1-фаз., перемен. 1 кВт 6А
4 стакана из нержавеющей стали	4144895		
Комплект лезвий CoupeSet	4144897	три лезвия и куттер	



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>