

Универсальные миксеры Беар, ручные миксеры Юниор Стандарт МХ020, MF 2000 Комби, SMX 600E, SMX 800E

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

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

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МИКСЕР МЕТОС БЕАР 5



Метос Беар 5

Метос Беар – маленький миксер для профессиональной кухни. 5-литровая дежа входит в стандартную комплектацию. Беар 5 используется для смешивания, взбивания и замеса теста в общественном питании, в кондитерской промышленности и в пекарнях.

Все операции миксера выполняются с помощью поворотных регуляторов, расположенных на боковых сторонах. Оба регулятора могут использоваться по отдельности или одновременно. Регуляторы используются для регулировки скорости и для открывания крышки.

Производительность: тесто для хлеба – 2,5 кг, слоеное тесто – 2 кг, взбитые сливки – 1,5 литр, яичные белки – 16 штук, бисквит из 12 яиц, фарш – 4 кг.

Стандартная комплектация: 5-литровая дежа из нержавеющей стали, белая пластиковая крышка для дежи, приспособление для загрузки, крюк для теста, взбивалка и мешалка из нержавеющей стали и брызгозащитный щиток.

Технические параметры : Габариты 240 * 462 * 400мм. При открытой крышке глубина 537мм, высота 558мм.

Электрическое подключение 230В, 1-фаз, 0,5кВт, 6А. Вес нетто с принадлежностями 22 кг.



Мешалка



Крюк для теста



Взбивалка



Метос	Код
Миксер Беар5	4191622
Дополнительная дежа 5л	4191630
Крышка для дежи белая	4191640
Крышка для дежи голубая	4191642
Щиток от разбрызгивания	4191656
Мешалка	4191632
Крюк для теста	4191634
Взбивалка	4191636



РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ МЕТОС



Юниор Стандарт MX020

Ручные миксеры Метос – это удобные, скоростные и безопасные приборы, обеспечивающие все виды перемешивания и взбивания. На выбор предоставляются три модели: модель FMF2000 имеет мощный миксер и взбивалку, модели SMX600E, SMX800E и Junior Standard MX020 поставляются со мощным миксером. Все модели имеют большие ручки, позволяющие прочно удерживать миксер в требуемом положении.

Корпус электродвигателя изготовлен из ударопрочного пластика, а мощный куттер и взбивалки из нержавеющей стали. Сменные взбивалки могут быть очищены в посудомоечной машине. Настенный держатель включен в комплект поставки.

Скорость вращения ручного миксера модели **Юниор Стандарт** составляет 9000 об/мин. Длина вала миксера равна 225 мм, общая длина составляет 505 мм, диаметром 94 мм, а общий вес 1,9 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 20 л.

Скорость ручного миксера **MF 2000 Комби** регулируется в пределах 300-9000 об/мин, с взбивалкой 300-900 об/мин. Длина взбивалки – 360 мм, длина миксера – 410 мм, общая длина всего миксера – 753 мм, диаметром 122 мм, а общий вес 4,5 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 100 л. Вал миксера и корпус взбивалки могут быть отсоединены от корпуса электродвигателя. Функция непрерывной работы. Дробилка AP90 в качестве аксессуара, производительность 30 кг.

Скорость вращения ручного миксера модели **SMX600E** составляет 9000 об/мин. Длина миксера равна 530 мм, а общая длина всего миксера составляет 800 мм. Общий вес с миксером равен 6,1 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 200 л. Функция непрерывной работы.

Скорость вращения ручного миксера модели **SMX800E** составляет 9000 об/мин. Длина миксера равна 680 мм, а общая длина всего миксера составляет 950 мм. Общий вес с миксером равен 6,7 кг. Рекомендуемый максимальный объем перемешиваемого продукта составляет 200 л. Функция непрерывной работы.



SMX 800E



SMX 600E



MF 2000 Комби



Дробилка AP 90 для
MF 2000 Комби



Опорный кронштейн

Метос	Код	Максимальная емкость литры	Вес кг	Миксер мм	Об/мин	Эл. подключение
Юниор Стандарт MX020	4248000	20	1,9	225	9000	230 В 1-фаз. 0,20 кВт 10А
MF 2000 Комби	4248002	100	4,5	410	300-9000	230 В 1-фаз. 0,46 кВт 10А
SMX 600E	4248004	200	6,1	530	9000	230 В 1-фаз. 0,65 кВт 10А
SMX 800E	4248006	300	6,7	680	9000	230 В 1-фаз. 0,80 кВт 10А
Принадлежности		Код				
Дробилка AP90	4248014	для миксера MF 2000 Комби				
Опорный кронштейн 04-SM6	4248010	для посуды диаметром до 600 мм				
Опорный кронштейн 04-SM10	4248012	для посуды диаметром до 1000 мм				
Боковой кронштейн 04-SM10	4248008					

Складской товар

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ БЕАР

Мощный мотор и прочная конструкция делают миксеры Метос Беар долговечными и незаменимыми на кухне. Миксеры Метос Беар позволяют смешивать, месить и взбивать продукты при заполненной до краев деже.

Миксеры оснащены системой подъема дежи, которая устанавливает дежу точно на свое место. Кнопки управления и контроля удобно расположены. Конструкция гигиеничная, легко чистить. Большой выбор дополнительных принадлежностей позволяет применять миксеры для различных целей.

Модели для пиццы оборудованы более мощным двигателем и специальным крюком для замешивания тяжелого теста..

Модели Эрго специально разработаны для безотказного ежедневного использования. Дежи и инструменты легко заменить, так как корпус машины достаточно высокий и инструменты крепятся на удобной рабочей высоте.

Новые возможности модели ВЛ2

- Сенсорная панель
- Защита IP65
- 4 кнопки для записи собственных программ смешивания
- 4 программируемые кнопки скорости
- бесступенчатая регулировка скорости
- электронный таймер до 60 минут, ЖК-дисплей
- клавиша «Пауза» для добавления ингредиентов во время работы
- единая кнопка СТАРТ/СТОП
- нержавеющая сталь с отделкой поверхности
- Съемный защитный щиток из н/стали (за исключением RN10 с фиксированным щитком)
- Стандартное оборудование: инструменты группы А (дежа из н/стали, взбивалка, мешалка и крюк), аварийный останов.



Напольная модель Беар RN20 ВЛ-2

Метос Беар емкостью 10 литров с панелью ВЛ-2, инструментами из нержавеющей стали и скребком

Настольные модели	Код	Габариты, мм	Эл. соединение
RN10 ВЛ-2	4143614	369x592x639	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
RN10 ВЛ-2 с приводом	4143616	369x592x639	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
Напольные модели	Код	Габариты, мм	Эл. соединение
RN10 ВЛ-2	4143618	548x606x1180	230В 1-фаз 0,7кВт 10А
RN10 ВЛ-2 с приводом	4143620	548x606x1180	230В 1-фаз 0,7кВт 10А

Метос Беар 20 с панелью ВЛ-2 и инструментами из н/стали

Настольные модели	Код	Габариты, мм	Эл. соединение
RN20 ВЛ-2	4143602	450x667x885	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
RN20 ВЛ-2 с приводом	4143604	450x667x885	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
RN20 подставка	4189766	450x640x530	с полкой
Напольные модели	Код	Габариты, мм	Эл. соединение
RN20 ВЛ-2	4143608	566x720x1286	230В 1-фаз 1,2кВт 16А
RN20 ВЛ-2 с приводом	4143610	566x720x1286	230В 1-фаз 1,2кВт 16А

ОБЪЕМ ДЕЖИ МИКСЕРОВ МЕТОС БЕАР

Модель	Дежа литров	Дрожжевое тесто	Картофельное пюре	Взбитые сливки
RN10	10	5 кг	3,5 кг	2,5 литра
RN20	20	10 кг	12 кг	5 литра
Б дежа	12	6 кг	7 кг	3 литра
AP30	30	16 кг	18 кг	7,5 литров
Б дежа	15	7 кг	9 кг	4 литра
AP40	40	22 кг	23 кг	10 литров
AP40 П	40	32 кг	23 кг	10 литров
Б дежа	20	10 кг	12 кг	5 литров
AP60, AE 60	60	34 кг	36 кг	15 литров
AP60 П	60	46 кг	36 кг	15 литров
Б дежа	30	16 кг	18 кг	7,5 литров
AP80	80	50 кг	50 кг	30 литров
Б дежа	40	22 кг	23 кг	10 литров
AP100, AE100	100	58 кг	65 кг	45 литров
Б дежа	40	22 кг	23 кг	10 литров
Ц дежа	60	34 кг	36 кг	15 литров



Настольная модель Беар RN10 ВЛ-2



Напольная модель Беар RN10 ВЛ-2

МОДЕЛИ МЕТОС БЕАР

Модель ВЛ-1

- ручное управление
- ручная регулировка скорости вращения
- ручной подъем и опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- гладкая панель с резиновым уплотнением для повышения гигиены
- цифровой таймер с отсчетом в минутах и секундах
- новые кнопки не накапливают грязь
- плавное опускание дежи (газовый амортизатор) для улучшения эргономики
- мешалку из н/стали можно мыть в посудомоечной машине
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, мешалка из н/стали, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель ВЛ-1С

- электронная регулировка скорости вращения
- электронный подъем и опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- гладкая панель с резиновым уплотнением для повышения гигиены
- цифровой таймер с отсчетом в минутах и секундах
- новые кнопки не накапливают грязь
- мешалку из н/стали можно мыть в посудомоечной машине
- автоматическое опускание дежи по окончании работы таймера
- кнопка «пауза» для добавления ингредиентов
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, мешалка из н/стали, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель МК-1

- ручное управление
- ручная регулировка скорости вращения
- ручной подъем и опускание дежи (моторизованный подъем/опускание в качестве стандарта для модели AR100)
- съемный щиток из н/стали
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали)

Модель МК-1С

- бесступенчатая регулировка скорости
- моторизованный подъем/опускание дежи
- съемный щиток из н/стали
- смешивание начинается всегда на низкой скорости во избежание разбрызгивания; за счет этого уменьшается нагрузка на двигатель и увеличивается срок его службы.
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали), таймер, аварийный останов

Модель Ерго ВЛ-4

- панель управления из н/стали с пьезокнопками
- 4 программируемые кнопки скорости
- также бесступенчатая регулировка скорости
- возможность сохранения в памяти 20 программ-рецептов (функция Remix)
- кнопка «пауза» для добавления ингредиентов
- автоматическое опускание и подъем дежи по окончании работы таймера
- инструмент начинает вращение еще до того, как дежа достигнет верхнего положения, чтобы облегчить проникновение в ингредиенты (функция Jog)
- единая кнопка старт/стоп
- класс защиты миксера - IP53
- съемная защитная решетка из н/стали – открывается горизонтально
- стандартное оборудование: инструменты А-группы (дежа из н/стали, алюминиевая мешалка, крюк из н/стали, корпус взбивалки из алюминия и венчик из н/стали), аварийный останов

Доступны также инструменты группы В и С, включающие дежу в половину меньшего размера, чем дежа А, а также мешалку, крюк и взбивалку. Дополнительно можно приобрести специальные инструменты – тележки для дежи, мясорубки и овощерезки. Все модели (кроме AR100) можно заказать с завода вместе с приводом для насадок и скребком с держателем (в качестве стандарта для RN10).

Метос Беар 30 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
AP30 ВЛ-1	4143100	520x910x1210	400В 3-фаз 1,0 кВт 16А
AP30 ВЛ-1 с приводом	4143102	520x910x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
AP30 ВЛ-1С	4143104	520x910x1210	400В 3-фаз 1,0 кВт 16А
AP30 ВЛ-1С с приводом	4143106	520x910x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А

Метос Беар 40 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
AP40 ВЛ-1	4143108	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
AP40 ВЛ-1 с приводом	4143110	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
AP40 ВЛ-1 Пицца	4143112	570x912x1210	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP40 ВЛ-1 Пицца с приводом	4143114	570x912x1210	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP40 ВЛ-1С	4143116	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А
AP40 ВЛ-1С с приводом	4143118	570x912x1210	400В 3-фаз 1,1 кВт 16А

Метос Беар 60 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
AP60 ВЛ-1	4143120	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP60 ВЛ-1 с приводом	4143122	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP60 ВЛ-1С	4143124	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP60 ВЛ-1С с приводом	4143126	648x1028x1413	400В 3-фаз 1,85 кВт 16А
AP60 ВЛ-1 Пицца	4143128	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP60 ВЛ-1 Пицца с приводом	4143130	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP60 ВЛ-1С Пицца	4143132	648x1028x1413	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AE60 ВЛ-4 ЭРГО	4220292	757x1032x1829	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А

Метос Беар 80 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
AP80 МК-1	4143828	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP80 МК-1 с приводом	4143835	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP80 МК-1С	4189847	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP80 МК-1С с приводом	4189854	654x1150x1470	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А

Метос Беар 100 литров	Код	Габариты мм	Эл.подключение
AP100 МК-1	4139902	691x1171x1593	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AP100 МК-1С	4189861	691x1171x1593	400В 3-фаз 3,0 кВт 16А
AE100 ВЛ-4 ЭРГО	4220294	762x1206x2029	400В 3-фаз 4,0 кВт 16А

Спрашивайте предложение на модель AE140 ВЛ-4 ЭРГО.

Складской товар

Монтажные чертежи стр. 434



Беар AP ВЛ-1



Беар AP ВЛ-1С



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
Нижегород (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/>