

Вакуумные упаковочные машины Макси Эко, ГастроВак Эко, 521 настольные, 563 напольные, Перл, Даймонд Перл Z, Даймонд Z, циркуляторы Перл С, Перл М, Даймонд С, Даймонд М

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

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



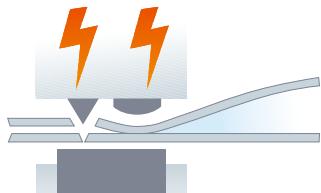
Компакт Гастрорак Эко, настольная модель.

Метос предлагает широкий ассортимент вакуумных упаковочных машин разных размеров, которые можно использовать в любой кухне и которые отвечают запросам самого широкого круга потребителей. Вакуумные упаковочные машины Метос надежны, гигиеничны, просты и безвредны в эксплуатации.

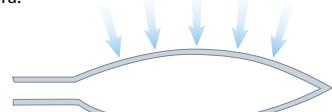
Серия Метос Компакт состоит из небольших, но мощных машин с аналоговым времененным контролем и одним запаивающим устройством в передней части вакуумной камеры. Конструкция из нержавеющей стали, вакуумный насос буш и полная автоматика – вот достоинства, которые оценят профессионалы.

Полностью автоматические вакуумные машины Метос имеют 9 программ вакуумирования в зависимости от типа продуктов. Машины имеют цифровой дисплей и несложную панель управления. Все модели оснащены сенсорным контроллером, системой мягкой откачки воздуха, системой подачи газа и системой запаивания. За процессом вакуумирования можно наблюдать через прозрачную крышку. На случай возникновения проблемных ситуаций машины оснащены системой самодиагностики.

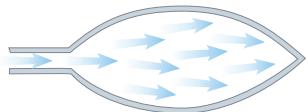
Полностью автоматические модели:



Стандартная система запаивания. Пакет запечатывается двумя запаивающими устройствами. Лишний материал можно оторвать в месте запечатывания пакета.



Стандартная система мягкой откачки воздуха. Благодаря этой системе декомпрессия происходит медленно. Вакуумный пакет обволакивает продукты, при этом он не сминается и не повреждается.



Дополнительная арматура для подключения газа. Стандартная система подачи газа. После завершения откачки воздуха в пакет подается газ, обеспечивающий увеличение срока хранения, а также защиту деликатных продуктов. Газовая смесь заполняет пространство, высвободившееся после откачки воздуха.



Метос 521 настольная модель



Метос 563 напольная модель

Пакеты Метос для вакуумной упаковки

Метос предлагает высококачественные пластиковые пакеты ПА/ПЕ для пищевых продуктов. Пакеты ЦО80 предназначены для вакуумной упаковки сырых продуктов и холодного хранения. Пакеты ЦО130К предназначены для приготовления горячих блюд типа «sous vide» при температуре до +100°C. В дополнение к стандартным моделям можно заказать пакеты других размеров.

Компакт	Код	Габариты мм	Габ. камеры мм	Запаивающее уст-во мм	Вакуум м³/ч	Эл.подключение
Макси Эко , настольная мод.	4221526	335x470x310	270x325x130	1 x 270мм, спереди	8	230В 1-фаз 0,5 кВт 6А
Гастрорак Эко, настольная	4221528	435x520x450	330x340x140	1 x 320мм, спереди	16	230В 1-фаз 0,7 кВт 6А
Метос	Код	Габариты мм	Размеры камеры мм	Запаивающее устройство мм	Вакуум м³/ч	Эл.подключение
Метос 521 настольная модель	4221554	550x580x470	430x370x170	1 x 430 спереди	21	230В 1-фаз 1,3 кВт 6А
Метос 563 напольная модель	4221593	755x705x1000	570x520x185	2 x 520 слева и справа	63	400В 3-фаз 3,3 кВт 16А

Упаковочный пакет	Код	Вес слоя	Размер мм	Кол-во в упаковке
Вакуумный пакет ЦО80 160x300	4163670	80мг	160x300	2400
Вакуумный пакет ЦО80 250x300	4163672	80мг	250x300	1400
Вакуумный пакет ЦО80 300x500	4163674	80мг	300x500	800
Пакет для приготовления ЦО130К 160x300	4163680	130мг	160x300	1500
Пакет для приготовления ЦО130К 250x300	4163682	130мг	250x300	1000
Пакет для приготовления ЦО130К 300x500	4163684	130мг	300x500	500



ЦИРКУЛЯТОРЫ МЕТОС



Преимущества технологии Sous Vide

- Сохраняет настоящий, насыщенный вкус пищи
- Цвет, свежесть и внешний вид не теряются до самой подачи
- Сохраняет естественный вкус продукта
- Сохраняет питательные вещества
- Не уваривается и не ужаривается, сохраняет сочность
- Длительное время хранения
- Большая экономия при минимальных затратах

Циркуляторы Метос Перл и Даймонд

- Удобное обращение
- Быстрая фиксация
- Подходят для гастроемкостей GN
- Удобны в транспортировке, идеально подходят для кейтеринга
- Высокое качество, мощный насос
- Защитная решетка вокруг иммерсионного циркулятора
- Четкий дисплей
- Звуковая тревога для низкого уровня воды и заданной температуры
- Точный температурный контроль



Упаковочная лента



Датчик температуры пищи

Технология Sous Vide – это приготовление пищи в вакуумной упаковке методом медленной варки при низкой температуре. Очевидное преимущество метода заключается в длительном хранении продукта без потери вкуса и структуры мясной ткани. Первоначально, технология sous vide (в вакууме) использовалась для приготовления продуктов из мяса, но теперь таким способом можно готовить практически любые продукты. Продукт упаковывается в вакуумный мешок и затем медленно нагревается до температуры сервировки. Перед подачей блюда могут, например, подрумяниться до корочки. Компоненты для sous vide легко хранятся. Перед подачей продукт нагревается в оригинальной упаковке. Быстрый процесс приготовления с сохранением высоких вкусовых качеств. Продукт можно приготовить в любое время или сохранить для более позднего использования.



Модель Перл

- регулировка температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- таймер с сигнализацией
- тревога по низкому уровню воды

Модель Даймонд

- регулировка температуры 20-95°C
- защита от перегрева
- 3 таймера с сигнализацией
- 3 программируемых температуры
- подключение датчика температуры пищи
- тревога по низкому уровню воды
- HACCP- готовность

Циркулятор	Код	Габариты мм	Глубина погружения мм	Разрешение		Макс.объем в литрах	Эл.подключение
				Точность °С	дисплея		
Перл	4163600	133x212x330	165	±0,03	0,1	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Даймонд	4163602	133x212x330	165	±0,03	0,01	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Перл Z	4163604	339/550x190x330	165	±0,03	0,1	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А
Даймонд Z	4163606	339/550x190x330	165	±0,03	0,01	58	230В 1-фаз 2,0 кВт 10А

Циркулятор с ванной	Код	Габариты мм	Объем л
Перл С	4163608	332x577x374	19
Перл М	4163610	332x577x424	27
Даймонд С	4163616	332x577x374	19
Даймонд М	4163618	332x577x424	27
Разделение сетки С	4163624		
Разделение сетки М	4163626		

Принадлежности	Код
Принадлежности	4163632
Датчик температуры	4163634
Кабель USB	4163640
Кабель RS232	4163642
Программа HACCP	4163636
Упаковочная лента	4163644

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/>