

Кухонные комплекты, системы Мон блан, фритюрницы настольные Профи Плюс, напольные ФрайСтар, маленькие ФТ, с масляным насосом, с подъемником, фильтры, корзины

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/>

Когда качество превыше всего

Если Ваш главный критерий – эффективность, функциональность, гигиеничность и высокое качество, то лучший выбор для сердца Вашей кухни – Система Метос Мон Блан.

Компоненты Системы Метос Мон Блан изготовлены с учетом самых высоких требований к качеству и с использованием лучших деталей и материалов. Все аспекты прочности, надежности и простоты в уходе продуманы до мелочей.

Остров для приготовления пищи идеально впишется в пространство вашей кухни. В него могут встраиваться газовые, электрические или индукционные плиты, а также гриль, фритюрницы, мармиты - практически все, что угодно. Остров может стоять на собственных ножках, на постаменте, подвешиваться на стену и, при необходимости, даже к потолку. Можно также подобрать цвета, гармонирующие с цветом вашей кухни.

Для клиентов, которые согласны только на самое лучшее – Система Метос Мон Блан.



СИСТЕМА МЕТОС МОН БЛАН

Многообразие решений



На неокисляющихся ножках



На постаменте – заполненном или открытом



На неокисляющемся постаменте



На консоли



Настенный монтаж



Подвесной



НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС

Напольные фритюрницы Метос разработаны специально для непрерывной жарки замороженных продуктов на профессиональной кухне. Благодаря мощным нагревательным элементам время разогрева масла очень короткое. В ассортименте представлены 2 различные модели: **Метос Плюс** – управляемая компьютером фритюрница с 4 программными кнопками; **Метос Стандарт** – электронно управляемая модель с 4 предварительными температурными установками.

- Жарочные ванны бесшовные, с холодной зоной
- Соотношение 1:1 электрической мощности и объема масла гарантирует быстрый нагрев масла и, благодаря этому, возможность непрерывной жарки
- Все модели оснащены функцией ФМЦ (растопливание жира), характеризующейся медленным нагревом
- Фильтры и емкости для масла в нижнем шкафу облегчают очистку масла
- Программное управление запускает таймер, опускает корзины и подает полную мощность на нагревательные элементы
- Регулируемые по высоте ножки, задние ножки с колесами
- Термозлемент мгновенно реагирует на изменение температуры с точностью ± 1 градус
- Температура масла в пределах 50-190°C
- Класс защиты IPX5
- Масло можно профильтровать в течение 5 минут уже при температуре 175°C, что продлевает срок использования масла
- Прочная и гигиеничная конструкция полностью из нержавеющей стали АИСИ 18/10
- Защитный термостат расположен внутри нагревательного элемента для облегчения чистки щеткой
- Программируемое время использования масла и жира для оптимального контроля расхода жира.
- Дежурный режим, регулировка времени и температуры



Метос ФрайСтар Плюс ДС/П/Л



Метос ФрайСтар Стандарт АС



Фритюрницы **Метос Плюс** управляются компьютером с помощью 4 программируемых кнопок. Фактическая температура масла и оставшееся время приготовления четко высвечиваются на ЖК-дисплее. При нажатии программной кнопки сразу включаются нагревательные элементы, и подъемник корзины (опция) будет опускаться только после того, как температура масла достигнет заданного значения. В шкафу имеется резервуар для сбора масла с губчатыми фильтрами. В поставку входит крышка для жарочной ванны. В качестве опции предлагаются насос для фильтрации масла и подъемник корзины.



Фритюрницы **Метос Стандарт** оборудованы электронным управлением. Температура выставляется на панели управления и может предварительно программироваться на 4 кнопки. С помощью переключателя можно установить температуру жарки с шагом 5 градусов, а также выбрать функцию ФМЦ. Термозлемент защищен металлическим рукавом и обеспечивает точность измерения ± 1 градус. В нижнем шкафу расположена емкость для слива масла с тонким фильтром. В комплектацию также включена крышка жарочной ванны. За дополнительную плату можно заказать насос для масла.

Доступны также встраиваемые (ДРОП-ИН) модели.



В шкафу находится емкость для слива масла с тонким и щелевым фильтрами.



НАПОЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС

Метос Стандарт	Код	Объем Ванны, л	Произв-ть кг/час	Корзины	Габариты Ш x Г x В, мм	Эл.подключение
ФрайСтар АС	4152800	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС	4152812	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС	4152824	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС	4152836	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А

Стандарт с масляным насосом

ФрайСтар АС/П	4152802	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС/П	4152814	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС/П	4152826	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС/П	4152838	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А

Плюс с масляным насосом и подъемником

ФрайСтар АС/П/Л Плюс	4152810	9	20 кг/час	1	200x650x900	400В 3-ф 9,5 кВт 16А
ФрайСтар БС/П/Л Плюс	4152822	14,5	30 кг/час	1	300x650x900	400В 3-ф 13 кВт 20А
ФрайСтар ЦС/П/Л Плюс	4152834	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ЦС/П/2Л Плюс	4152835	20,5	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А
ФрайСтар ДС/П/Л Плюс	4152846	2 x 9	40 кг/час	2	400x650x900	400В 3-ф 19 кВт 32А

П=масляный насос Л=подъемник корзины 2Л= 2 подъемника корзины

Корзины	Код	Загрузка кг	Габариты ШxГxВ мм
Корзина 200, модели А,Ц,Д	4152850	0,9 кг	140x310x150
Корзина 300, модели Б	4152852	1,5 кг	220x310x150
Корзина 400, модели Ц	4152854	1,8 кг	300x310x150
Порционная корзина, все модели	4152856	0,5 кг	105x310x150



Подъемник корзин и насос для масла необходимо заказывать одновременно с фритюрницей. Модернизация существующей фритюрницы невозможна.



Фритюрница Метос Профи Плюс 6

ФРИТЮРНИЦЫ МЕТОС НАСТОЛЬНЫЕ

Фритюрницы Метос Профи с электронным управлением и переключателем на 12 позиций. С помощью переключателя можно установить температуру жарки с шагом 5 градусов в диапазоне 150°C - 190°C, а также выбрать функцию ФМЦ. Термозлемент защищен металлическим рукавом и обеспечивает точность измерения +/-2 градуса. Стандартная комплектация моделей Профи 8 и Профи 10 включает в себя две жарочные корзинки и крышку жарочной ванны.

Метос	Код	Объем, л	Произв-ть, кг	Габариты, мм	Эл.подключение
Профи Плюс 6	4154050	7	14	270x475x300/456	400В 3-ф 4,6кВт 10А
Профи Плюс 8	4154054	9,5	22	360x475x300/456	400В 3-ф 6,9кВт 10А
Профи Плюс 10	4154058	15	25	540x475x300/456	400В 3-ф 9,2кВт 20А
Фильтр для масла	4172380			С ручкой, можно мыть в ПМ машине	

Маленькие фритюрницы Метос Еко предназначены для небольших кафе, киосков и т.д.. Они занимают мало места, их легко мыть. Съемные нагревательный элемент и ванну для масла легко мыть. Ванну можно мыть в посудомоечной машине. В стандартную комплектацию входит крышка ванны. Конструкция из нержавеющей стали, блок управления из прочной пластмассы. Модель Еко укомплектована хромированной жарочной корзинкой. Подключение электричества штепселем.

Метос	Код	Объем, л	Произв-ть, кг	Габариты, мм	Эл.подключение
ФТ4 Еко	4172420	4	6	200x375x295	230В 1-ф 3,2 кВт 16А
ФТ6 Еко	4172422	5	12	254x376x296	230В 1-ф 3,2 кВт 16А



Фритюрница Метос Профи Плюс10



Фритюрницы Метос фт6 Еко

Складской товар



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/>