

Нагревательные лампы Хатко Гло-Рэй, Граx, Грахл, ДЛ, саламандры ОС, СРХ, СРТ, тостеры ТМ ТQ, Ровлетт, контактные грили, сосисковарки, грили для хот-догов, жарочные аппараты для пончиков ОФДЕ

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
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
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/>

НАГРЕВАТЕЛИ МЕТОС И ЛАМПЫ С ПОДОГРЕВОМ

Инфракрасные Гло-Рэй нагреватели безопасны и должным образом поддерживают температуру готовых продуктов, не высушивая их и не повышая степени прожарки. Предварительно сфокусированный нагреватель направляет тепло с защищенных металлических элементов на всю поверхность. Результат – горячая, свежая, готовая к раздаче пища. Цельный алюминиевый корпус и жесткое крепление гарантируют качество и долговечность Гло-Рэй нагревателей.

- Обеспечивают максимальный вкус, безопасность и время хранения
- обеспечивают ровный нагрев, не оставляя холодных участков
- Нагреватель не чернеет, сохраняя отличный внешний вид
- Оснащен проволоночной защитой, обеспечивающей безопасность оператора
- Эффективная изоляция минимизирует потери тепла
- Усиленный алюминиевый корпус
- Стеклопанель «защита от дыхания» в моделях для самообслуживания
- Длина нагревателей в пределах 457 мм – 2348 мм
- Модели Д – с двумя нагревателями, соединенными параллельно
- Разные варианты крепления над раздаточным столом

Хатко Гло-Рэй	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение
Одинарный				230 В, 1-ф
Грах-18	4181140	-	457x152x64	0,35 кВт, 6А
Грах-30	4181144	-	762x152x64	0,66 кВт, 6А
Грах-42	4181148	-	1067x152x64	0,595 кВт, 6А
Грах-60	4181152	-	1524x152x64	1,4 кВт, 6А
Грах-72	4181156	-	1829x152x64	1,725 кВт, 10А

Одинарный с освещением	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение
Грахл-18	4181160	2 лампы	457x229x64	0,47 кВт, 6А
Грахл-30	4181162	2	762x229x64	0,78 кВт, 6А
Грахл-42	4181164	3	1067x229x64	1,13 кВт, 6А
Грахл-60	4181166	5	1524x229x64	1,7 кВт, 10А
Грахл-72	4181168	6	1829x229x64	2,085 кВт, 10А

Двойной с освещением	Код	Освещение	Габариты, мм	Эл.подключение
Грахл-18Д	4181190	2 лампы	457x381x64	0,82 кВт, 6А
Грахл-30Д	4181192	2	762x381x64	1,44 кВт, 10А
Грахл-42Д	4181194	3	1067x381x64	2,08 кВт, 10А
Грахл-60Д	4181196	5	1524x381x64	3,1 кВт, 16А

Принадлежности	Код	Габариты, мм
Цепь 1 метр	4181000	
Угловой держатель	4181010	152x25x60
Ц подставка ЦЛ13	4181012	311x343
Т подставка ТЛ13	4181014	305x343
Подставка-труба АТЛ нерж.*	4181020	регулируемая 28x254-354
Подставка-труба НТЛ алюм.*	4181022	фиксированная высота 30x356
Стеклопанель защита 238*	4181024	глубина 238 мм
Стеклопанель защита 356*	4181026	глубина 356 мм

Лампы с подогревом Метос предлагают широкий выбор цветов, форм и вариантов крепления. Даже переключатель вкл/выкл может быть размещен в разных местах. Лампы с подогревом прекрасно вписываются в интерьер ресторана и дополняют его. Стандартно нагреватели оснащены лампой 250Вт, наиболее подходящей для поддержания температуры готового блюда. Но также возможно использование лампы 60Вт. В нашем ассортименте присутствуют лампы трех форм с регулируемой высотой. Все модели возможны в исполнении либо никель, либо медь.

Лампы с подогревом	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
ДЛ-500-РПЛ Медь	4181170	Д156*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-500-РПЛ Никель	4181172	Д156*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-725-РПЛ Медь	4181174	Д241*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-725-РПЛ Никель	4181176	Д241*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-775-РПЛ Медь	4181178	Д267*800-1700	0,25кВт 6А
ДЛ-775-РПЛ Никель	4181180	Д267*800-1700	0,25кВт 6А

Круглый подогреваемый поднос Метос представляет из себя прочный искусственный камень для сохранения продуктов, например, пиццы, пирогов и выпечки, теплыми. Температура подноса регулируется в пределах +38°C...+93°C. Поднос может быть выполнен в четырех цветах: черный, серый, бежевый или зеленый. Стандартное исполнение – черный цвет. К подносу постоянно прикреплена нагревательная лампа, имеющая отдельный выключатель. Стандартный цвет абражура – черный. В качестве опции доступен красный, серый, зеленый, белый и синий цвет.

Метос	Код	Диам.подноса	Габариты мм	Эл. подключение
GRSSR20	4172946	508 mm	508x572x914	230В 1-ф 0,65 кВт 6А



Грахл-Д

Грах



ДЛ-775-РПЛ Медь



ДЛ-500-РПЛ Никель



ДЛ-725-РПЛ Никель



Подогреваемый поднос Метос GRSSR20

ЖАРОЧНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ПОНЧИКОВ

Жарочный аппарат для пончиков Метос оснащен большой ванной на 22 литра. Габариты жарочной корзины 460x350x80мм. Корзина снабжена большими ручками. Для слива масла предусмотрен съемный сливной кран на передней части. Бесшовная конструкция из нержавеющей стали, легко чистить. Аппарат следует устанавливать на нержавеющие подставку или стол.

Метос	Код	Габариты	Эл.подключение
ОФДЕ 6065	4153630	600*650*350/520	400В, 3-ф, 13,5 кВт, 21А



Жарочный аппарат для пончиков Метос

САЛАМАНДРЫ МЕТОС

Саламандры Метос поджаривают, подогревают и поддерживают температуру. Модель ОС200 с бесступенчатой регулировкой высоты и двумя зонами нагрева. Модель с газовым нагревом ОСГ200 с 5 положениями, двумя зонами нагрева и боковыми стенками.

Все модели помещают посуду размером ГН 1/1.

Метос	Код	Габариты	Эл.подключение
ОС200	4159912	600*580*580	400В, 3-ф, 5,0 кВт, 16А
ОСГ200	4159914	600*500*520	Газ 2*3 кВт
Настенный держательС8	4159946	подходит для моделей Метос Саламандр	



Метос ОС 200

Метос Саламандры с инфракрасным нагревом нагреваются за 8 секунд, экономя до 79% энергии по сравнению с традиционными саламандрами. Нагрев начинается автоматически, как только тарелка помещена в зону нагрева. Перегрева можно избежать благодаря таймеру. Функция поддержания температуры сохраняет продукт в теплом состоянии. Бесступенчатая регулировка высоты. Модели Метос СРХ с ручным управлением, модели Метос СРТ с тремя программами и сенсорной панелью.

Метос	Код	Зона нагрева	Габариты	Эл.подключение
СРХ2060	4172730	540*365	570*530*520	400В, 3-ф, 4,5 кВт, 16А
СРХ1060	4172732	700*365	735*530*520	400В, 3-ф, 6,0 кВт, 16А
СРТ2060	4172734	540*365	570*530*520	400В, 3-ф, 4,5 кВт, 16А
СРХ1060	4172736	700*365	735*530*520	400В, 3-ф, 6,0 кВт, 16А



Метос СРХ 2060



Метос – экологически чистый выбор

- Нагрев за 8 секунд, предварительный разогрев не нужен
- Расход энергии только 10% по сравнению с традиционными грилями-саламандрами
- Нет лишнего нагрева кухни, экономия вентиляции

ТОСТЕРЫ МЕТОС

Тостеры Метос Ровлетт снабжены подъемным механизмом. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Внизу съемный поднос для сбора крошек. Поставляются модели на четыре, шесть и восемь кусков. Производительность в час 195, 290 и 390 кусков.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Ровлетт 4	4153008	370x210x225	230В 1-ф 2,4 кВт 16А
Ровлетт 6	4153103	460x210x225	230В 1-ф 3,0 кВт 16А
Ровлетт 8	4153209	570x210x225	400В 3-ф 4,3 кВт 10А

Конвейерные тостеры Метос имеют предварительно установленную температуру. Степень поджаривания определяется устанавливаемой скоростью конвейера. Полная изоляция и внутренний вентилятор обеспечивают температуру холодной поверхности. Передняя и задняя разгрузка для повышения удобства. Экономичные модели Метос ТМ оснащены отдельным управлением для одно-и двухстороннего поджаривания и экономичным режимом питания. Модели Метос ТQ снабжены электронным управлением для верхнего и нижнего нагрева. Система ColorGuard обеспечивает равномерность поджаривания. Режим экономии потребляемой мощности. Дополнительная защита кнопок управления от несанкционированной регулировки в предприятиях самообслуживания.

Метос	Код	Производительность шт/мин	Макс. толщина продукта	Габариты мм	Эл. соединение
ТМ-5Н	4181215	3	64 mm	289x416x387	230В 1-ф 1,3 кВт 10А
ТМ-10Н	4181216	6	64 mm	368x416x387	230В 1-ф 1,9 кВт 10А
TQ-400	4181218	6	51 mm	368x451x378	230В 1-ф 1,8 кВт 10А
TQ-800	4181220	12	51 mm	368x451x378	230В 1-ф 1,8 кВт 10А



Ровлетт 4



ТМ-10Н



TQ-800

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ МЕТОС

Контактные грили Метос Панини предназначены для использования в кафе, киосках и т.д. для приготовления сэндвичей, тостов и других изделий. Рифленные жарочные поверхности, за исключением моделей ХАЛ и ХБЛ, у которых верхняя плита рифленая, а нижняя - гладкая. Спереди съемный коллектор для жира (за исключением модели ТЛ5602). Механизм верхней плиты сконструирован таким образом, чтобы распределить давление на нижнюю плиту равномерно. Конструкция из нержавеющей стали. Температура управляется термостатом.

Грили для гамбургеров предназначены для изготовления гамбургеров в киосках, кафе и т.д. Замороженные гамбургеры поджариваются быстро и равномерно. Жарочные поверхности из специальной стали. Спереди съемный коллектор для жира. Механизм верхней плиты сконструирован таким образом, чтобы распределить давление на нижнюю плиту равномерно. Конструкция из нержавеющей стали. Температура управляется термостатом. Модель ГЛ4550 – с одной жарочной зоной, модель ГЛ2002 – с двумя.



Контактный гриль Метос ТЛ5602



Контактный гриль Метос ХАР



Контактный гриль Метос ХБЛ



Гриль для гамбургеров Метос ГЛ4550

Грили Панини	Код	Площадь жарки, мм	Габариты, мм	Эл. подключение
ТЛ5602	4171787	тефлон 350x150	400x210x175	230В 1-ф 1,1 кВт 6А
ХАР	4117040	чугун 340x230	420x360x240	230В 1-ф 2,2 кВт 10А
ХАЛ	4117042	чугун 340x230	420x360x240	230В 1-ф 2,2 кВт 10А
ХБЛ	4117044	чугун 480x230	570x360x240	400В 3-ф 3,6 кВт 10А
Грили для гамбургеров	Код	Площадь жарки, мм	Габариты, мм	Эл. подключение
ГЛ2002	4171814	450x390	490x570x210	400В 3-ф 6,6 кВт 16А

ТОСТЕР И НАГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ БУЛОЧЕК



Тостер для булочек ТЛ5410

При использовании тостера ТЛ5410 поры продукта закрываются путем образования верхней хрустящей корочки. Внутри прибора расположен покрытый тефлоном нагревательный элемент. Температура регулируется в диапазоне 50-300 градусов. Расстояние между нагревательным элементом и конвейером можно установить в пределах от 10 мм до 35 мм. Производительность приблизительно 400 булочек в час.

Нагреватель для булочек ВСК10Р разогревает и поддерживает теплыми булочки в упаковке. Вместимость ящика – 40 булочек.

Метос	Код	Габариты, мм	Эл. подключение
ТЛ5410	4171785	270 x 420 x 505	230В 1-ф 1,1 кВт, 10А
ВСК10Р	4171794	250 x 520 x 300	230В 1-ф 0,35 Вт, 6А



Нагреватель для булочек ВСК10Р

СОСИСКОВАРКА МЕТОС

Сосисковарка устанавливается в стол. Мармит содержит съемный разделитель, нижнюю решетку и раздвижные крышки. Емкость мармита 12 л. Мармит снабжен сливным краном. Бесступенчатая регулировка температуры. Единая конструкция полностью из нержавеющей стали.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ЦЛ-А1 Д	4171776	320x335x300	230В 1-ф 1,5 кВт 10А



Сосисковарка ЦЛ-А1 Д

СОСИСКОВАРКА МЕТОС ХОТ ДОГ

Сосисковарка Хот Дог снабжена стеклянной емкостью для нагрева сосисок хот дог. Корпус и посуда из нержавеющей стали. Бесступенчатая регулировка температуры. Модель ХД4 снабжена 4 пальцами с тефлоновым покрытием для нагрева батона.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение
ХД	4162903	310x325x460	230В 1-ф 0,8 кВт 6А
ХД4	4162905	310x325x460	230В 1-ф 0,8 кВт 6А



Сосисковарка Метос Хот Дог

ГРИЛЬ ДЛЯ СОСИСОК МЕТОС



Гриль для сосисок Метос ХД2+СГ2Ц+ВД2

Гриль для сосисок Метос равномерно прожаривает сосиски на решетке с реверсивным движением. Оборудован функцией термохранения. При выставлении продукта рекомендуется использовать гигиеничное защитное стекло. Может устанавливаться над нагревателем булочек. Поставляется в двух размерах. Гриль и нагреватель полностью из нержавеющей стали, защита из прозрачного акр. стекла.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХД2 гриль	4148181	150 x 35 г сосисок	500x480x190	230В 1-ф 1,0кВт 10А
СГ2Ц защита	4148199		500x480x190	
ВД2 нагреватель	4148223	72 булочки	500x530x250	230В 1-ф 1,0кВт 10А
ХД4 гриль	4148209	320 x 35 г сосисок	810x480x190	230В 1-ф 2,0кВт 10А
СГ4Ц защита	4148216		810x480x190	
ВД4 нагреватель	4148248	100 булочки	810x530x250	230В 1-ф 1,4кВт 10А

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/>