

Микроволновые печи Менумастер, Турбо, хлебопекарные печи УХД, конвекционные духовки, расстоечные шкафы, жарочные шкафы Шеф

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/>

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС УХД



Печи Метос УХД подходят для маленьких кухонь, кафе или киосков. Два вентилятора и эффективная циркуляция воздуха гарантирует ровный результат выпечки. Маленькая, но высокоэффективная печь достигает температуры +200°C менее чем за 10 минут. К тому же печь работает очень тихо и не наносит вреда оператору и окружающей среде. Благодаря небольшим размерам и стильному дизайну печи Метос УХД можно установить непосредственно в зоне продажи. Аромат свежей выпечки привлекает покупателей и способствует увеличению продаж.

Метос УХД с механическим управлением. Внешние и внутренние поверхности из нержавеющей стали, что облегчает очистку. Печи Метос УХД оснащены простой и понятной панелью управления. Благодаря небольшим габаритам и весу печи Метос УХД можно установить непосредственно на стол или на подставку. Подключение к электрической сети через розетку, входящую в комплектацию.

- Вместимость 4 противня 435 x 315 mm
- Температурный диапазон 50 – 300°C
- таймер 120 min
- два эффективных вентилятора, дверь с двойным стеклом
- нержавеющей стали



Два эффективных вентилятора и большие воздушные зазоры между направляющими и с боков камеры гарантируют хороший равномерный результат выпечки по всему объему печи.

Наименование	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл.подключение
Метос УХД-1А	4560460	460x380x360	595x595x570	230В 1-ф 2,67 кВт 16А



ДУХОВКИ МЕТОС ШЕФ



Конвекционные духовки Метос Шеф для выпечки и приготовления



Жарочные шкафы Метос Шеф для выпечки и приготовления



Расстоечный шкаф Метос Шеф

Высококачественная серия духовок и расстоечных шкафов Метос Шеф предназначена для требовательного пользования в профессиональной кухне. Все духовки Шеф ровно выпекают и дают отличный результат. Духовки Шеф легко использовать, устанавливать и обслуживать. Пригодны для использования в любых комбинациях по желанию клиента.



Группа духовок Метос Шеф 240/220/200



ДУХОВКИ МЕТОС ШЕФ



Дверь с двойным стеклом обеспечивает обзор всей камеры. Поверхностная температура понижена за счет циркулирующего между стеклами воздуха. Дверь открывается одинарной ручкой.



Съемная емкость в жарочном шкафу служит для сбора грязи и увлажнения камеры. В емкость устанавливается также каменный под (поставляется за доплату).



Легкая чистка благодаря съемным направляющим и закругленной, полированной конструкции камеры.



Простая панель управления защищена от ударов. Прочные выключатели. Ровный результат выпечки благодаря закругленной форме камеры.



Подводы электричества и воды в задней стене духовки, как и отвод пара. Это облегчает монтаж и позволяет установить духовки одну на другую.



Отдельную камеру можно установить на стол. Комплект из 1-3 камер устанавливается на подставке. Над комплектом устанавливается паросборник. Подставки за доплату.



Хорошее освещение камеры. Датчик термостата защищен от ударов. Предлагаются духовки трех размеров: ГН1/1, ГН2/1 и противень 450x600 мм. Названия духовок соответственно Шеф 40, Шеф 240 и Шеф 50.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВКИ МЕТОС ШЕФ 50 И 40



Шеф 50 с противнями 450х600 мм



Шеф 40 ГН1/1

Конвекционные духовки Метос Шеф 50 и Шеф 40 образуют эффективный комплект для выпечки в кафе, столовой или в торговом зале магазина.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 50:

- стандартная комплектация направляющие 5 x 450х600 мм
- расстояние между направляющими 82 мм

Принадлежности:

- подставка для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней

Производительность Метос Шеф 40:

- при выпечке 5 x противень ГН1/1, расстояние между направляющими 80 мм

Принадлежности:

- за доплату: направляющие 3 x ГН1/1 на расстоянии 125 мм
- подставки для одной, двух и трех духовок



Конвекционные духовки Метос Шеф 50 и 40	Код		Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 50 духовка	3751965	Противень 5 шт. 450х600 мм	800х800х520	400В 3-ф 10 кВт 16А
Шеф 50 группа	3753996	2х Шеф 50 + подставка 4570979		400В 3-ф 20 кВт 32А
Шеф 40 духовка	3751962	Бейк-офф/выпечка 5хГН 1/1	800х600х520	400В 3-ф 10 кВт 16А
Шеф 40 направляющие	3672071	Для приготовления 3хГН1/1		
Подставки	Код			
Шеф 50 подставка 2У	4570509	Для одной камеры. В подставке полка для противней и 10 направляющих для противней		
Шеф 50 подставка	4570979	Для двух камер, 7 направляющих для противней		
Шеф 40 подставка 1У	4570925	Для одной камеры	775х560х1000	
Шеф 40 подставка 2У	4570932	Для двух камер (ГН/1)	775х560х660	
Шеф 40 подставка 3У	4570957	Для трех камер (ГН/1)	775х560х200	

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА МЕТОС ШЕФ 240



Шеф 240 GN2/1

Конвекционная духовка Метос Шеф 240 предназначена для любой выпечки и приготовления.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 240:

- при приготовлении 2 x ГН 2/1 или 4 x ГН 1/1, расстояние между направляющими 125 мм

Принадлежности:

- при выпечке 3 x ГН 2/1 или 6 x ГН 1/1, расстояние 100 мм
- подставки для одной, двух и трех духовок

Конвекционные духовки Метос Шеф 240	Код		Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 240 духовка	3751958	2х ГН2/1 или 4хГН1/1	800х800х460	400В 3-ф 7,6 кВт 16А
Группа печей 2х Шеф240	3751978	2х Шеф240+подставка Метос 2928		400В 3-ф 15,2 кВт 16А
Группа печей 2х Шеф240+Шеф200	3751986	2х Шеф240+Шеф200+подставка Метос 2908		400В 3-ф 16,1 кВт 16А
Шеф 240 направляющие	3753098	Для выпечки 3хГН 2/1 или 6хГН 1/1	ГН2/1	
Подставки	Код			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790х710х900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790х710х660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790х710х200	
Подставка Метос 2х Шеф	4570977	Шеф 200, 220, 240 для двух камер и 10 направляющих для противней	790х710х200	

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ МЕТОС ШЕФ 220



Шеф 220 ГН2/1

Жарочный шкаф Метос Шеф 220 представляет собой мощную основную духовку для всего традиционного приготовления и выпечки. За доплату поставляется каменный под, который уравнивает тепло в камере и улучшает качество выпечки.

- прочная основная духовка
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 220:

- при приготовлении 1х ГН 2/1 или 2х ГН 1/1
- верхние и нижние направляющие

Принадлежности:

- Каменный под
- подставки для одной, двух и трех духовок

Жарочный шкаф Метос Шеф 220	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 220 шкаф	3751969	1х ГН 2/1 или 2х ГН 1/1	800х800х460	400В 3-ф 4,7 кВт 10А
Группа печей 2х Шеф220	3751976	2х Шеф220+подставка Метос2928		400В 3-ф 9,4 кВт 20А
Группа печей 3х Шеф220	3751982	3х Шеф220+подставка Метос2908		400В 3-ф 14,1 кВт 25А
Группа печей 2х Шеф220+Шеф200	3751984	2х Шеф220+Шеф200+подставка Метос2908		400В 3-ф 10,3 кВт 20А
Шеф 220 каменный под	3596744			
Подставки	Код			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790х710х900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790х710х660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790х710х200	

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ МЕТОС ШЕФ 200



Шеф 200 ГН2/1

Расстоечный шкаф Метос Шеф 200 гарантирует с начала процесса хорошее качество и ровный результат выпечки. Расстоечный шкаф устанавливается в комплекте с духовкой.

- для расстойки изделий из теста
- с вентилятором и увлажнением
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Метос Шеф 200:

- для противней 4х ГН 2/1 или 8х ГН 1/1, расстояние направляющих 72 мм

Принадлежности:

- за доплату: направляющие для пяти противней размером 450х600 мм, расстояние 73 мм

Расстоечный шкаф	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Шеф 200 шкаф	3751975	4х ГН2/1 таи 8хГН 1/1	800х800х460	230В 1-ф 0,9 кВт 4А
Шеф 200 направляющие	3595966	5 шт. 450х600 мм		
Подставки	Код			
Подставка Метос 2948	3466135	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для одной камеры	790х710х900	
Подставка Метос 2928	3293475	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для двух камер	790х710х660	
Подставка Метос 2908	3293482	Шеф 200, 220, 240 (ГН2/1) для трех камер	790х710х200	



Подставка Шеф 50 для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней



Подставка Шеф 40 для одной духовки со стеллажом для противней и направляющими для 10 противней



Подставка 2928 для двух духовок

Монтажный чертеж на стр. 444

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ МЕТОС МЕНУМАСТЕР



Метос Менумастер ДЕЦ11М

- воздух подается вентилятором с задней стенки камеры
- очищаемый фильтр воздуха
- бесшовная нержавеющая наружная облицовка
- камера из н/стали легко чистится
- съемная защита от брызг моется в машине
- износостойкое двойное стекло
- дверь прочная
- большая ручка облегчает работу



Метос Менумастер ДЕЦ



- четкая панель управления, сенсорные кнопки
- 100 предпрограммируемых ячеек памяти
- 11 режимов мощности, показ мощности
- счетчик пользования
- показ ячейки памяти
- свободное управление
- программируемое время с 1 сек до 60 мин
- показ режимов мощности и оставшегося времени
- звуковой сигнал после окончания режима
- показ времени с точностью до 1 сек
- ь2 функция для варки 2 порций

МОДЕЛИ МЕТОС МЕНУМАСТЕР ДЕЦ

В память можно внести 100 разных программ приготовления, каждая с 4-мя отдельными фазами без перерыва. Мощность выбирается с 0 % до 100 % с шагами по 10 %. Пользование фазами разной мощности ускоряет дефrostацию на 30 %. Равномерное и быстрое приготовление гарантируют датчики, которые управляют микроволновым излучением сверху и снизу. Объем камеры 17 литров.

Метос	Код	Мощность	Пункты памяти	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
ДЕЦ11Е	4133309	1100 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 1,9 кВт 10А
ДЕЦ14Е	4133310	1400 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 2,1 кВт 16А
ДЕЦ18Е	4133320	1800 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 2,9 кВт 16А
ДЕЦ21Е	4133335	2100 Вт 11 режимов мощн.	100	330x305x175	422x548x335	230В 1-ф 3,4 кВт 16А



Метос Менумастер РЦС511ДС – камера и внешние поверхности из нержавеющей стали

МЕТОС МЕНУМАСТЕР РЦС

РЦС511ДС с внутренним освещением и стеклянной дверцей. Простое управление – два диска для регулировки мощности и установки времени от 10 секунд до 10 минут. Камера печи, а также внешние поверхности выполнены из нержавеющей стали. Объем камеры 34 литра, поместится посуда ГН ½-200.

Метос	Код	Мощность	Пункты памяти	Камера мм	Габариты	Эл.подключение
РЦС511ДС	4133282	1100В 5 уровней мощности	-	368x381x216	559x48x349	230В 1-ф 1,5 кВт 13А

Складской товар

МОДЕЛЬ МЕТОС МЕНУМАСТЕР ДЖЕТВЕЙВ

Печь Менумастер Джетвейв объединяет в одном корпусе микроволновую и конвекционную печи. Можно использовать ее как микроволновую печь, как конвекционную, или как комбинацию этих печей. Температура конвекционной жарки в пределах 70-250°C. Мощность 1400 Вт, 11 режимов мощности, конвекционная духовка мощностью 2700 Вт. Благодаря многофазным программам вы можете, например, сначала разморозить и приготовить продукт в микроволновой печи, а затем обжарить его конвекционной жаркой. 100 ячеек программируемой памяти. Комбинация режимов позволяет вполнину сократить время приготовления. Легко мыть: корпус из нержавеющей стали, внутренняя поверхность из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.



Конвекционная микроволновая печь
Метос Менумастер

Метос	Код	Камера мм	Габариты мм	Эл. соединение
Джетвейв ДС1400Е	4163822	330x381x266	489x667x464	230В 1-ф 3,4 кВт 16А

Принадлежности	Код
ПС10 Плитка и подставка для пиццы	4163830
ДР10 Противень с тефлоновым покрытием	4163833
РА10 Подставка Джетвейв	4163835
СБ10 Противопригарная корзина 150x290x20 мм (2 шт.)	4163836
ТБ10 Противопригарная корзина 240x290x20 мм (2 шт.)	4163837
СТ10Ц Камень для пиццы	4163829



Камень для пиццы



Противопригарные корзины

МЕТОС ТУРБО МХП КОМБИ ПЕЧЬ

При работе с печью Турбо МХП можно использовать любую посуду – алюминиевые и нержавеющие кастрюли, подносы, противни и т.д. В печи используются три различных метода готовки, а также их комбинации – усиленная воздушная конвекция, инфракрасный нагрев и микроволны. Печь необязательно устанавливать под вытяжкой – она оснащена каталитическим нейтрализатором запахов и жировыми фильтрами. 360 программ, каждая из которых может содержать до 4 шагов, 10 заземленных клавиш, большой дисплей и дверь, открывающаяся по направлению к оператору, облегчают работу с данным оборудованием.



Комбипечь Метос Турбо МХП 5223

- Использует конвекцию, инфракрасный нагрев и микроволновое излучение
- Мощность конвекции 2000 Вт. Мощность нагрева 3000 Вт, мощность микроволн 2200 Вт
- Готовит пищу в 15 раз быстрее по сравнению с традиционным приготовлением
- Каталитический нейтрализатор запахов и жировые фильтры
- Можно использовать обычную металлическую посуду
- Простота в эксплуатации, несложное управление
- Обновление программирования меню с помощью карты памяти (USB)
- Прочная конструкция из нержавеющей стали
- Объем камеры 30 литров, в камеру поместится посуда размером ГН 2/3-200
- Температура конвекционного нагрева в диапазоне 94-270°C
- Съемный воздушный фильтр
- Съемный жарочный поддон

Метос	Код	Камера мм	Габариты	Эл. подключение
Турбо МХП	4163808	406x381x254	638x699x518	400В 3-ф 5,8 кВт 16А
Принадлежности	Код			
Регулируемые ножки 4 шт	4163838			
СТ10Х Камень для пиццы	4163827			
ПА10 лопатка	4163834			
Защитная жидкость	4163810	6x750мл		
Очиститель печи	4163812	6x750мл		





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/>