

Пекарные шкафы ЛУ-КО Мини Ротор, ЛУ-КО, Бонгард, Бонгард Пανεотрад, хлебопекарные печи Роторбэйк, подовые печи Солео, Омега

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
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/>

ПЕКАРНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС ЛУ-КО МИНИ РОТОР



Печь ЛУ-КО Мини Ротор 70P

Печь Метос Лу-Ко Мини Ротор специально разработана и создана для использования в кондитерских магазинах, в пунктах выпечки супермаркетов, небольших булочных и на кухнях столовых. Печь очень проста в использовании и надежна. Эффективная система пароувлажнения с таймером позволяет получать на хлебобулочных изделиях ровную глазировку и хрустящую корочку. Мощный, эффективный и равномерно работающий вентилятор циркуляции воздуха, система управления подачей воздуха и накопитель тепла внутри жарочной камеры, а также вращающийся стеллаж для противней обеспечивают неизменно высокое качество выпечки хлебобулочных изделий.

Внутренняя часть печи имеет светлый нейтральный цвет с галогеновой подсветкой, что позволяет лучше разглядеть выпекаемые продукты. Печь Мини Ротор легко очищается благодаря съемной конструкции стеллажа.

Модель Мини Ротор оснащена программируемой, оснащена программируемой, полностью электронной системой управления, которая позволяет точно устанавливать температуру и время выпечки. Печь оборудована чувствительной системой регулирования температуры, которая понижает мощность нагрева, когда температура приближается к заданному значению. Программируемый недельный таймер и функция предварительного подогрева позволяют экономить рабочее время.



Панель управления модели Метос ЛУ-КО Мини Ротор



Печь очень проста в использовании. Рабочие функции четко обозначены, что позволяет даже неопытному пользователю быстро научиться изготавливать высококачественный хлеб с ровной глазурью и хрустящей корочкой.

Метос	Код	Направляющие 450x600 мм	Расстояние	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
Мини Ротор 70P	4560670	7 шт., площадь макс 1,9 м2	95 mm	1070x975x1175	400В 3-ф 20 кВт 25А	Р 3/4"
Мини Ротор 100P	4560672	10 шт., площадь макс 2,7 м2	95 mm	1070x975x1425	400В 3-ф 28 кВт 35А	Р 3/4"

Дополнительные принадлежности	Код	Направляющие 450x600 мм	Расстояние	Габариты мм
Мини Ротор 70 откр. подставка	4560680	14 шт.	100 mm	1070x910x850
Мини Ротор 100 откр. подставка	4560682	10 шт.	100 mm	1070x910x600

Монтажный чертеж на стр. 445

ПЕКАРНЫЕ ШКАФЫ МЕТОС ЛУ-КО



Пекарный шкаф ЛУ-КО 1ПЕ на вкатную тележку.

Великолепное качество выпечных изделий гарантируется благодаря эффективной и равномерной циркуляции горячего воздуха и вращению вкатной тележки внутри печи Метос ЛУ-КО. Используя специальный таймер для подачи пара во время выпекания, получается красивая хрустящая корочка. Благодаря этим качествам печь ЛУ-КО рекомендуется для использования в кондитерских и хлебобулочных цехах, а также на предприятиях общественного питания.

Несмотря на высокую производительность печь требует небольшие площади - всего 1,85 м². Противни с выпечными изделиями размещаются на вкатной тележке. Количество противней в одной тележке может быть от 15 до 50 шт. в зависимости от высоты выпекаемого изделия. В печи ЛУ-КО 1ПЕ размещается тележка для противня 450х600 мм. Конструкция печей и вкатных тележек из нержавеющей стали.

Простота в эксплуатации

Пульт управления снабжен четкими символами и сигнальным светом. Внутреннее освещение и стеклянное дверное окошко облегчают наблюдение за выпечкой. Низкий уровень звука также является одним из достоинств этих печей.

Комплектация печи Метос ЛУ-КО 1ПЕ: таймер времени выпечки, таймер подачи пара, скат, транспортная упаковка
Дополнительные принадлежности Метос ЛУ-КО 1ПЕ: вкатные тележки, противни

Метос	Код	Площадь	Противень	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
ЛУ-КО 1ПЕ	4560675	20 шт., площадь макс 5,4 м2	450х600 мм	1400х1320х2450	400В 3-ф 40 кВт 63А	Р 3/4"

Монтажный чертеж на стр. 446

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС РОТОРБЭЙК



Пекарная печь Метос Роторбэйк Е2 с расстоечным шкафом



Печи Метос Роторбэйк были специально разработаны для использования в маленьких пекарнях, кондитерских, супермаркетах. Печи просты и надежны в использовании. Эффективная система пароувлажнения, управляемая таймером, позволяет получить хрустящую корочку на поверхности выпекаемого продукта. Печь мощная, оснащена эффективной системой циркуляции воздуха. Все эти параметры вместе с вращающимися направляющими для противней позволяют добиться равномерного результата выпечки.

Процесс электронного управления отображается на цифровом дисплее. С помощью таймера можно задать начало прогрева печи на любое время, например, на время начала работы пекарни. Камера печи оснащена галогеновой подсветкой, что позволяет представить выпечку в наиболее привлекательном виде.

Печь можно установить даже в помещении с ограниченным пространством. В качестве основания можно использовать подставку или расстоечный шкаф. Элегантный дизайн печи и расстоечного шкафа позволяют использовать пекарный комплекс непосредственно в зонах торговли. И расстоечный шкаф, и печь выполнены полностью из нержавеющей стали. Стандартные модели мощностью 16 кВт и 27 кВт. Для повышения производительности печь может поставляться с передвижными направляющими для противней.

Расстоечный шкаф для печи Метос Роторбэйк

В основании печи Роторбэйк может быть установлен расстоечный шкаф 1150. Расстоечный шкаф можно установить и отдельно, как самостоятельную единицу. Он изготовлен полностью из нержавеющей стали , прост в управлении и надежен в работе. Шкаф оснащен электронным управлением с простым программированием температуры и влажности. На заводе установлены 3 основные программы расстойки.



Вращающаяся кассета с направляющими позволяет добиться равномерного результата выпечки.

Метос	Код	Направл.450х600 мм	Расстояние	Габариты мм	Эл.подкл.	Подвод воды
Роторбэйк Е2	4560519	10, макс. площ 2,7 m²	95 мм	1150х1200х1310	400В 3-ф 16 кВт 25А	3/4"
Роторбэйк Е2-27	4560520	10, макс. площ 2,7 m²	95 мм	1150х1200х1310	400В 3-ф 27 кВт 42А	3/4"
Роторбэйк Е2 ER	4560526	10, макс. площ 2,7 m²	95 мм	1150х1200х1310	400В 3-ф 27 кВт 42А	3/4"
Принадлежности	Код	Направл.450х600 мм	Расстояние	Габариты мм	Эл.подкл.	Подвод воды
1150 расст.шкаф	4560522	14	80 мм	1150х1100х770	230В 1-ф 2,6 кВт 10А	3/4"
Подставка Е2	4560524	18	80 мм	1150х1100х770		
Направляющие Е2	4560527	10	95 мм			
Тележка-стеллаж	4560528					

Монтажный чертеж на стр. 447

ПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС БОНГАРД

Благодаря эффективной и равномерной циркуляции воздуха внутри камеры печи, а также вращающейся вкатной тележке качество выпечки всегда превосходное и равномерное. Эффективная система увлажнения способствует образованию хрустящей блестящей корочки. Пекарная печь Метос Бонгард является хорошим выбором для пекарни, кондитерской или магазина.

Заготовки располагаются на противнях, помещенных на вкатную тележку. Тележки поставляются для противней разных размеров – 450*600, 400*600, 400*800 и 600*800 мм. Конструкция печи внутри и с фасада – нержавеющая сталь, боковые и задняя стенки – крашеная сталь.

Стандартные возможности :

- 20 установленных программ
- Управляемое таймером увлажнение
- Недельный таймер
- Программируемые уровень увлажнения, отвод пара и мощность циркуляции воздуха
- Панель управления слева
- Вкатная рампа опускается и обеспечивает плотное закрытие дверцы
- Правая дверь, левая дверь – по запросу
- Эргономичная ручка, усиленные петли и вентилируемая двойная стеклянная дверь
- Чугунный парогенератор
- Вращающаяся подставка для вкатной тележки. Система крепления для подвешивания тележки – по запросу
- Эффективная термоизоляция



Пекарная печь Метос Бонгард 6.43 Е

Возможен заказ и другого оборудования Бонгард, спрашивайте в офисах компании Метос

Метос	Код	Вместимость	Противень, мм	Габариты, мм	Эл.подключение	Подвод воды
Бонгард 6.4Е	4560550	Макс.4,3 м2	450*600 мм	1060*100*2340	400В, 3-ф, 38кВт 63А	1/2"
Вкатная тележка	4570334	18 направл.	450*600мм	500*600*1785	нержав.сталь	
Вкатная тележка	4570335	18 направл.	450*600мм	500*600*1785	крашеная сталь	

Монтажный чертеж на стр. 448



МЕТОС БОНГАРД ПАНЕОТРАД



Система выпечки Панеотрад была разработана специально для приготовления традиционного французского хлеба с воздушной текстурой. Хлеб имеет хрустящую корочку, под корочкой – множество больших воздушных пузырьков. Главное в этом хлебе – натуральный вкус, без всяких добавок. Хлеб хрустит снаружи, но внутри мягкий и в меру влажный. Когда его ломают – раздается приятный характерный хрустящий звук.

Куттер Панеотрад позволяет производить разделку ферментированного рыхлого теста на различные формы. Высококачественные тестовые заготовки получаются без дополнительных шагов, таких как дегазация или разделение и формование. Данный метод позволяет добиться хорошего ровного результата, так как тесто не подвергается лишним «стрессам» во время замеса, подготовки и выпечки.

Оборудование Панеотрад гарантирует неизменное качество на протяжении всего процесса приготовления на всех этапах. Таким образом, пекарь получает возможность использовать сэкономленное время для решения других задач, а сам процесс выпечки становится менее трудоемким и более приятным. А клиент получает вкусный, хрустящий хлеб, который остается свежим в течение нескольких дней. Но даже и такое современное оборудование, как Панеотрад не заменит человеческих рук. Истинное превосходство над конкурентами обеспечивается мастерством пекаря.

Производственный процесс состоит из следующих стадий:

- Замес теста
- Поддоны с тестом помещаются в холодильное оборудование (2-3°C) для расстойки на 24-72 часа
- Использование оборудования Панеотрад
- Помещение сформованных изделий на печной погрузчик для дальнейшей выпечки



Панеотрад	Код	Произв-ть/час	Габариты	Эл.подключение
Комплект Панеотрад. Включая :				
1 шт Формующая матрица 1 (10 шт 57х375мм)		70 простых		
3 шт Поддон для деления		50 двойных	1180х820х1815/2050	230В 1-ф 1кВт 16А
1 шт Сепаратор	4560710	6 шт 63х570мм	400х600х75	
Матрица 2 (6 шт 63х570мм)	4560720	10 шт 114х187мм	400х600х75	
Матрица 15 (10 шт 114х187мм)	4560722	4 кг	400х600х75	
Поддон для расстойки 75мм 4 кг	4560750	7 кг	400х600х95	
Поддон для расстойки 95мм 7 кг	4560752	10шт 40х60	400х600	
Неприлипаемая фибергласовая бумага	4560754		1200х600х900/1200	
Стол для посыпки мукой на колесах	4560760	17 шт 75 мм поддонов	500х600х1850	
Тележка на 17 поддонов для расстойки 75мм	4560762	14 шт 95 мм поддонов	500х600х1850	
Тележка на 17 поддонов для расстойки 95мм	4560764			

Монтажный чертеж на стр. 448

МЕТОС БОНГАРД ПАНЕОТРАД



Замес теста



Взвешивание заготовок



Помещение заготовок в холодное место с температурой +2°C на 24-72 часа



Перемещение теста из холодильного оборудования на разделочный поддон



Помещение разделочного поддона в Панеотрад



Окончательно, помещение сформованных изделий на печной погрузчик для дальнейшей выпечки



МЕТОС БОНГАРД ПОДОВЫЕ ПЕЧИ



Подовые печи Метос Солео и Омега являются идеальным оборудованием для выпечки любых видов хлеба и изделий из теста. Камера каждой печи оснащена мощными нагревательными элементами и каменным подом толщиной 20 мм для аккумуляции тепла. Эффективный парогенератор генерирует насыщенный пар, который гарантирует ровное качество выпечки. Хорошее освещение камеры и теплоотражающие стеклянные дверцы позволяют легко следить за процессом выпечки.

Каждая печь состоит из 4-х независимых ярусов, подставки и вытяжки с освещением. Подставка печи Солео оснащена колесами.

Стандартное оснащение печи:

- Электронная панель управления с левой стороны печи, по запросу – с правой стороны
- 30 программ
- Недельный таймер
- Программируемое парообразование и удаление пара
- Циклический метод нагрева
- Нагревательные элементы из нержавеющей стали
- Каменный под толщиной 20мм
- Эффективный парогенератор, образующий насыщенный пар
- Изоляция - толстый слой минеральной ваты
- Обе стороны камеры с подсветкой (нет в модели M2)
- Теплоотражающая стеклянная дверь
- Встроенный погрузчик печи

Подовая печь	Код	Площадь выпечки	Камера печи, мм	Габариты	Эл.подключение	Вода
Солео M2-4	4560582	2,1м²	620x845x180	980x1405/1718x2200	400В 3-ф 16,7 кВт	¾"
Солео M4-4	4560584	5,3м²	1370x965x180	1730x1526/1838x2200	400В 3-ф 38,2 кВт	¾"
Солео M6-4	4560586	6,8м²	1250x1350x180	1610x1910/2223x2200	400В 3-ф 42,4 кВт	¾"
Омега 602-4-163	4560590	8,0м²	1417x1630x185	1840x2600x2200	400В 3-ф 43,9 кВт	¾"
Омега 802-4-163	4560594	10,5м²	1821x1630x185	2240x2600x2200	400В 3-ф 59,1 кВт	¾"
Погрузчик для Солео M2	4560588			610x1130		
Встроенный погрузчик для Солео/Омега- не для Солео M2	4560589	При установке печи необходимо предусмотреть 400 мм запаса по ширине и дополнительное пространство по глубине, равное глубине печи				



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/>