

Шкафы для теплового хранения пищи, печи Винстон, конвейерные печи МАЙТИ ШЕФ, ЦТХ, печи для пиццы Домитор, витрины для выкладки с подогревом

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/>

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛООВОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩИ МЕТОС ВИНСТОН



В серию Винстон входят печи и оборудование для теплового хранения пищи. В оборудовании Винстон используется уникальный запатентованный способ CVAP®, который обеспечивает высокое качество пищи. CVAP® является способом, точно контролирующим сочность пищи и структуру ее поверхности, особым образом регулируя температуру воды в резервуаре, находящемся в печи или тепловом шкафу, и температуру воздуха в печи. При использовании способа CVAP® для контроля внутренней температуры и структуры поверхности пищи уменьшается потеря веса пищи, сохраняется естественная сочность продукта и экономится рабочее время.

Традиционное оборудование для теплового хранения пищи Оборудование, где для жарки, запекания, теплового хранения и разогрева пищи используется горячий воздух, очень быстро высушивает продукт. При этом теряется вес пищи и уменьшается срок теплового хранения. В традиционной печи с низкой температурой собственная влажность продукта уходит на создание влажного пространства вокруг пищи. Это пространство препятствует излишнему испарению влаги из продукта. Испарение, однако, уже произошло, поскольку собственная влажность продукта использовалась для получения такого пространства. Излишнего испарения не происходит, если продукты находятся в закрытой камере печи. Но сразу, как только открывается дверь печи, влажность камеры испаряется, так что, если продолжать хранение в тепле, ее необходимо восстановить снова. Необходимо возобновить влажную защиту, чтобы продолжать хранение в тепле. При этом качество продолжает ухудшаться, так как необходимая влага будет снова из пищи. При хранении небольшого количества продуктов возникает та же проблема. Только когда печь полностью заполнена продуктами, возможно поддерживать пищу теплой достаточно продолжительное время.

Винстон CVAP®

Температура воды, испаряющейся из резервуара, регулирует внутреннюю температуру пищи, поскольку она является проводником тепла и обеспечивает например, тепловую защиту вокруг продукта. Поэтому испарение влаги из пищи довольно мало и пища сохраняет свою естественную сочность. Поскольку нет смешения вкуса между различными пищевыми веществами, в одном и том же шкафу теплового хранения CVAP® можно содержать различные пищевые продукты. Регулируя температуру воздуха, мы воздействуем на поверхностную структуру пищи. При неоднократном открытии двери, шкаф теплового хранения Винстон быстро восстанавливает идеальные условия для хранения в тепле не ухудшая качество пищи.

Оборудование для теплового хранения Винстон предлагает самый лучший результат

● Точная система управления

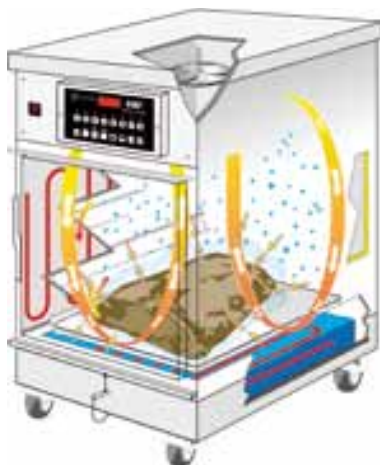
Электронная система контроля температуры и влажности быстро и точно восстанавливает в шкафу условия хранения всякий раз, как открывают дверь.

● Поддерживает необходимый уровень влажности

CVAP позволяет поддерживать качество свежеприготовленной пищи

● Регулируемая циркуляция воздуха

Регулируемая циркуляция воздуха поддерживает равномерную температуру во всей печи.



● Запланированная износостойкость

Благодаря конструкции, устойчивой к частой эксплуатации и износу, шкаф из нержавеющей стали легко содержать в чистоте.

● Специальный нагрев воды и воздуха

Специальные источники тепла для нагрева воды и воздуха гарантируют желаемый результат.

● Пригоден везде

Не требует ни вентиляции, ни подключения воды. На колесиках легко перемещается.

● Энергетически экономичен

Тщательно теплоизолированная конструкция сохраняет тепло внутри шкафа и не нагревает воздух в кухне.

ЯЩИКИ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ХРАНЕНИЯ МЕТОС ВИНСТОН

Ящики для теплового хранения Метос Винстон имеют электронное управление, позволяющее точную регулировку влажности и температуры в пределах +32...+82°C. После открывания выдвинутого ящика шкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Резервуар воды заполняется вручную. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Ящики штабелируемые. Регулируемые ножки 100 мм.

В поставку входят инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХБ50Д2	4172922	2хГН 1/1-150	630х780х650/750	230В 1-ф 1,44 кВт 10А
ХБ50Н2	4172928	2хГН 1/1-150	425х730х650/750	230В 1-ф 1,44 кВт 10А

Ящик для теплового хранения ХБ50Д2



ШКАФЫ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ХРАНЕНИЯ МЕТОС ВИНСТОН

Шкафы для теплового хранения Метос Винстон имеют электронное управление, позволяющее точную регулировку влажности и температуры в пределах +32...+82°C. После открывания двери закрытый шкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Промежуток между направляющими 89 мм. Резервуар воды заполняется вручную. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали. Шкаф имеет четыре колеса, два из них блокируемые. Шкафы штабелируемые. По дополнительному заказу шкаф поставляется сквозным, т.е. с двумя дверями, также дверь можно заказать со стеклянным окошком. В поставку входит инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ХА4002	4172867	3хГН 1/1-65	505х688х833	230В 1-ф 1,65 кВт 10А
ХА4003	4172868	5хГН 1/1-65	505х688х859	230В 1-ф 1,65 кВт 10А
ХА4022	4172876	14хГН 2/1-65	701х876х1910	230В 1-ф 2,02 кВт 10А

Возможны сквозные модели и модели с окном (только 4022).



Шкаф для теплового хранения ХА4003

ПЕЧИ МЕТОС ВИНСТОН

Печи Метос Винстон для выпечки и хранения оснащены компьютерной системой контроля. Метос CVAP позволяет с высокой точностью поддерживать температуру в пределах +32...+99°C. Жарка при низких температурах и тепловое хранение пищи в течение 12 - 24 часов. После открывания двери закрытый шкаф быстро возвращает оптимальные условия для хранения. Благодаря четкой панели управления на оборудовании легко работать. Температура продукта и температура камеры контролируются независимо. Индивидуальный контроль температуры воздуха и влажности. Промежуток между направляющими 89 мм. Резервуар воды заполняется вручную. Легко перемещается туда, куда надо. Дверь оснащена замком. Внизу на передней панели шкафа находится сливной кран для резервуара. Легко очищаемая конструкция полностью из нержавеющей стали. Печь имеет четыре колеса, два из них блокируемые. Шкафы штабелируемые.

Печи Метос Винстон подходят для традиционной жарки и выпечки, для варки на пару, а также для разогрева замороженных продуктов.

В поставку входит инструкции о рекомендуемых режимах и времени для теплового хранения продуктов.

Метос	Код	Вместимость	Габариты мм	Эл. соединение
ЦАЦ503	4172843	5хГН 1/1-65	505х688х860	230В 1-ф 2,4 кВт 16А
ЦАЦ507	4172845	4хГН 2/1-65	701х876х869	230В 1-ф 3,5 кВт 16А



Печь ЦАЦ507 для жарки при низких температурах и теплового хранения

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС



Конвейерные печи Метос предлагают решение для быстроизменяющегося спроса. С помощью конвейерной печи быстро приготавливаются свежие порции от одной до сотни. Конвейерные печи годятся для различного приготовления. Широкий выбор печей предлагает самую подходящую печь для каждой кухни. Наши представители и проектировщики помогут Вам выбрать правильную печь и разместить ее.



Майти Шеф

МАЙТИ ШЕФ

Печь Майти Шеф занимает мало места. Панель управления МенюСелект с цифровым дисплеем имеет пять программ. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Все стороны изолированы - более приятные рабочие условия.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
Майти Шеф	4133326	1080x560x330	400В 3-ф 5,0 кВт 10А	355



Две печи Г 26

ЦТХ Г-26

Конвейерная печь Г-26 снабжена панелью управления МенюСелект с цифровым дисплеем и пятью программами. Печь изолирована со всех сторон; снижено тепловыделение. Конвейер из н/стали шириной 40 см может двигаться в противоположных направлениях с регулировкой скорости от 1 до 30 минут. Верхние и нижние нагревательные элементы образуют точную жарочную зону.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
Г-26	4133322	1315x680x356	400 3-ф 6,4 кВт 20А	406



Модели ДЗ 33 ИИ на поставке ТЛ

МОДЕЛИ ЦТХ ДЗ

Модели ДЗ 33 и 55 имеют "длинноволновые" инфракрасные нагревательные элементы. Печи экономят энергию. Так как горячий воздух не циркулирует, в пище остается больше влаги. Результат этого - лучшее качество, лучший вкус, длиннее срок работы печи, меньше потери и меньше тепловыделение в кухне. Микропроцессорная панель управляет отдельно обеими камерами. Одновременно возможно готовить две порции разного типа. Направление движения конвейера изменяется, пределы регулировки скорости от 1,5 до 240 минут. Потребность обучения персонала минимальна. Печь имеет программу очистки. Все модели можно установить попарно друг на друга и производительность увеличивается на 100 % на той же площади. Прочная подставка. Колеса с блокировкой облегчают очистку кухни.

Метос	Код	Габариты мм	Эл. соединение	Ширина конвейера мм
ДЗ 33 ИИ	4133347	1499x914x711	400В 3-ф 17,9 кВт 28А	457
Подставка ТЛ	4162926	787x889x826	Для одной печи ЦТХ ДЗ33ИИ, колеса	
Подставка СХ	4162933	787x889x826	Для двух печей ЦТХ ДЗ33ИИ, колеса	
ДЗ 55 ИИ	4133354	2108x914x711	400В 3-ф 36,8 кВт 56А	457
ПодставкаТЛ	4162958	1398x889x826	Для одной духовки ЦТХ ДЗ55ИИ, колеса	
ПодставкаСХ	4162965	1398x889x432	Для двух печей ЦТХ ДЗ55ИИ, колеса	

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ МЕТОС

Новая серия печей Маршалл Миддлби 600 WOW позволяет готовить на 30% быстрее, чем другие конвейерные печи. При способе жарки Джет Свийп® печей Миддлби Маршалл ПС горячий воздух окружает продукт полностью. Горячий воздух устраняет влажность и зону холодного воздуха. Процесс жарки начинается сразу и, так как поры продукта закрываются, естественная сочность продукта сохраняется. Печи 600 серии оснащены автоматическим «энергетическим глазом» для экономии расхода энергии, когда печь не загружена продуктами.

- Джет Свийп® гарантирует ровный результат для всех продуктов, правильную степень жарки, жарит на меньшем тепле закрывая поры продукта и сохраняет сочность и аромат.
- Результат всегда одинаковый, автоматика управляет скоростью конвейера с точностью 1 %.
- Большая вместимость печи гарантирует большую производительность.
- За приготовлением возможно наблюдать через окно.
- В конвейере возможны две разные скорости (модель 640), что позволяет приготовить разные блюда.
- Печи возможно установить друг на друга или друг за другом: все потребности к производительности предусмотрены.
- Печь достигает жарочной температуры быстро за 15 минут.
- Прочная стальная конструкция, нержавеющие наружные поверхности и поверхности камеры легко чистить.



ПС624



ПС520

Метос	Код	Ширина конвейера мм	Габариты мм	Эл. соединения
ПС640 WOW	4147264	851	1943x1537x1224*	400В 3-ф 27 кВт 50А
ПС640-24 WOW	4147262	610	1943x1318x1224*	400В 3-ф 27 кВт 50А
ПС624 WOW	4147260	457	1359x936x1224*	400В 3-ф 14,4 кВт 32А
ПС 528	4147258	457	1269/1717x1035x1224*	400В 3-ф 12 кВт 23А
ПС 520	4147240	457	1067/1515x895x536	400В 3-ф 8,3 кВт 16А

*с ножками и поворотными колесами

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Складской товар



Шипцы

Круглые лезвия
Ø 100

Лопатка

Нож ПКР-20

Принадлежности	Код
Шипцы	4147484
Шипцы	4147491
Круглые лезвия Ø100 мм	4147452
Запасной нож	4147477
Лопатка 25 см	4147572
Нож ПКР-20	4147597
2 ручки из дерева, нержав. нож, длина 51см.	



Стеллаж



Решетка

Решетки	Код
Решетка Ø 305 мм	4147251
Решетка Ø 355 мм	4147269
Решетка Ø 406 мм	4147276
Подставка	4147413



Шипцы, противни: клетчатый, гладкий, рифленый



Противни для пиццы

Противни, алюмин.	Код
140x230 мм, рифленый	4171744
140x230 мм, гладкий	4171751
380x480 мм, рифленый	4171769
300x460 мм, клетчатый	4171771
150x230 мм, клетчатый	4171773
Шипцы	4171777

Противни для пиццы	Код
Противень Ø 229x13 мм	4163856
Противень Ø 254x13 мм	4163863
Противень Ø 279x13 мм	4163888
Противень Ø 305x13 мм	4163895
Противень Ø 355x13 мм	4163905
Противень Ø 381x13 мм	4163912
Противень Ø 406x13 мм	4163937
Противень Ø 457x25 мм	4147406
Подставка	4147438

Принадлежности	Код
Сумка	4147445
Изолирована, поместит 2 коробки 45x45 см.	



Подставка



Сумка для пиццы

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ МЕТОС

Печи для пиццы Метос Домитор снабжены аккумулирующим тепло, огнестойким кирпичным подом для приготовления изысканной пиццы с хрустящей корочкой. Печь изолирована минеральной ватой. Модели Домитор имеют электро-механическую регулировку. Верхние и нижние предельные значения температуры могут быть отрегулированы независимо в диапазоне 0-400°C. Температура в камере может контролироваться термостатическим способом с помощью термометра. В камере печи установлены галогенные лампы освещения, защищенные стеклом. Все модели поставляются с дверцами, имеющими окна из двойных стекол. Дверцы легко открываются с помощью ручек во всю ширину дверцы. Передняя панель печи из нержавеющей стали. Корпус печи и подставка - стальные с порошковым лакокрасочным покрытием. Модели Домитор ДМ имеют одну пекарную камеру, модели ДБ – две пекарные камеры.



Печь для пиццы Метос ДМ



Печь для пиццы Метос ДБ

Домитор	Код	Вместимость	Камера мм	Габариты мм	400В 3-ф
ДМ 430 М	4146930	4 x 30 см	630x630x150	950x950x400	4,4 кВт 10А
ДМ 630 ЛМ	4146932	6 x 30 см	930x630x150	1250x950x400	7,8 кВт 16А
ДБ 830 М	4146934	8 x 30 см	630x630x150	950x950x730	8,8 кВт 32А
ДБ 1230 ЛМ	4146936	12 x 30 см	930x630x150	1250x950x730	15,6 кВт 32А

Принадлежности	Код	Габариты мм
Вытяжка ДМ	4146970	для моделей Домитор 80x65x410
Подставка печи СУ369	4146972	для печей 430 и 830 950x900x900
Подставка печи СУ361	4146974	для печей 630 и 1230 1250x900x900
Комплект колес АЦ220Р0	4146982	для всех моделей
Лопатка 305	4147501	305x356x916
Лопатка 406	4147526	406x457x1016
Щетка	4147535	щетина из медной проволоки, лезвие из алюминия 25/150 1220



Пекарская лопатка Метос



Щетка для печи Метос

ВИТРИНА МЕТОС ДЛЯ ВЫКЛАДКИ С ПОДОГРЕВОМ



Витрина Метос для выкладки с подогревом УМ50

Витрина для выкладки с подогревом Метос УМ50 позволяет в течение длительного времени выставлять на раздачу пиццу, пироги и т.д. Это обеспечивается благодаря встроенной емкости с водой для увлажнения и регулируемому термостатом нагреву (до 95 градусов). Витрина имеет три стеклянные стенки и стеклянную дверцу. Модели УМ50Д1 и УМ50Д могут быть установлены, например, в линию самообслуживания. Эти модели имеют дверцы также и на стороне покупателя. На трех вращающихся решетчатых полках можно разместить три пиццы диаметром 37 см.

Модель УМ50 представляет собой витрину для выкладки со встроенной печью. Идеально подходит для выпечки пиццы, пирогов и других изделий из теста. Печь полностью изолирована, максимальная температура – 250 градусов. Размер противня 380*390 мм.

Витрину можно также использовать для выкладки и других товаров - например, печеного картофеля, куриных наггетсов, круассанов, булок и т.д.

Метос	Код	Вес	Габариты мм	Эл. соединение
УМ50	4163585	37 кг	565x565x780	230В 1-ф 1,5кВт 10А
УМ50Д	4163586	37 кг	565x565x780	230В 1-ф 1,5кВт 10А
УМ50	4163588	50 кг	565x565x925	230В 1-ф 2,9кВт 16А
УМ50Д	4163589	50 кг	565x565x925	230В 1-ф 2,9кВт 16А





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/>