

Котлы пищеварочные электрические Viking, Викинг, Викинг Комби

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/>

МЕТОС ВИКИНГ

Котлы Метос Викинг - это эффективные и удобные в эксплуатации базовые котлы почти для всех типов профессиональных кухонь. Благодаря увеличенному объему паровой рубашки, достигающей до уровня верхнего края котла, супы, соусы и широкое разнообразие других продуктов могут быть быстро приготовлены, а опрокидываемая с помощью электропривода конструкция обеспечивает легкое опорожнение котла. Котлы Викинг позволяют устанавливать по несколько котлов в одну линию, без использования промежуточных опор, чем достигается существенная экономия площади кухни.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- плавная регулировка температуры, максимальная температура +120°C
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание.

стандартная комплектация:

- отдельная крышка (модели 150-400 л с шарнирной крышкой)
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)



МЕТОС ВИКИНГ КОМБИ



Метос Викинг Комби – это базовый варочный котел с мощным встроенным миксером, легко приспособляемый для профессионального приготовления широкого многообразия пищи. Благодаря использованию миксера многие блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без необходимости перемещения продуктов в процессе приготовления. Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается. Трудоемкая операция ручного перемешивания уходит в прошлое. Уникальные возможности перемешивания позволяют, например, измельчать мясной фарш и растирать картофель до консистенции пюре.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- плавная регулировка температуры, максимальная температура +120°C
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание
- встроенный миксер: плавная регулировка скорости смешивания (20-110 об/мин), две программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание)
- автореверс при смешивании
- миксер со сменными скребками

стандартная комплектация:

- шарнирная съемная, сплошная крышка
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)

МЕТОС ВИКИНГ И ВИКИНГ КОМБИ



Шарнирная крышка входит в стандартную комплектацию для котлов Викинг емкостью 150-400 литров, или является дополнительным оборудованием для котлов меньшей емкости.



Котел Викинг Комби может быть оснащен защитной решеткой крышки в качестве дополнительного оборудования.

Метос	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Викинг 40E	4215340	40	1047x650x1020	400 В 3-фаз 9 кВт 16 А
Викинг 60E	4215341	60	1047x650x1020	400 В 3-фаз 10,5 кВт 16 А
Викинг 80E	4215343	80	1154x750x1020	400 В 3-фаз 12 кВт 20 А
Викинг 100E	4215344	100	1154x750x1020	400 В 3-фаз 16 кВт 25 А
Викинг 150E	4215345	150	1360x920x1040	400 В 3-фаз 20 кВт 32 А
Викинг 200E	4215346	200	1360x920x1040	400 В 3-фаз 30 кВт 50 А
Викинг 300E	4215850	300	1560x1165x1040	400 В 3-фаз 40 кВт 63А
Викинг 400E	4215851	400	1560x1165x1220	400 В 3-фаз 57,6 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Викинг	Код
Шарнирная крышка Метос Викинг 40-60	4215355
Шарнирная крышка Метос Викинг 80-100	4215356

Метос	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Викинг Комби 40E	4215348	40	1047x730x1020	400 В 3-фаз 9,75 кВт 25 А
Викинг Комби 60E	4215349	60	1047x730x1020	400 В 3-фаз 11,25 кВт 25 А
Викинг Комби 80E	4215350	80	1154x780x1020	400 В 3-фаз 12,75 кВт 32 А
Викинг Комби 100E	4215351	100	1154x780x1020	400 В 3-фаз 16,75 кВт 35 А
Викинг Комби 150E	4215352	150	1360x940x1040	400 В 3-фаз 21,5 кВт 50 А
Викинг Комби 200E	4215353	200	1360x940x1040	400 В 3-фаз 31,5 кВт 63 А
Викинг Комби 300E	4215354	300	1560x1165x1040	400 В 3-фаз 41,5 кВт 80 А
Викинг Комби 400E	4215852	400	1560x1165x1220	400 В 3-фаз 59,8 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Викинг Комби	Код
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой Метос Викинг 300-400	4215237

Дополнительные принадлежности для котлов Викинг Комби	Код
Взбивальная решетка Метос Викинг 40-60	4211203
Взбивальная решетка Метос Викинг 80-100	4211193
Взбивальная решетка Метос Викинг 150-200	4211186
Взбивальная решетка Метос Викинг 300	4211179
Взбивальная решетка Метос Викинг 400	4215872
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 40-60	4215238
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 80-100	4215239
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 150-200	4215240
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Метос Викинг 300-400	4215241

Принадлежности для котлов Викинг и Викинг Комби

Монтажные рамы	Код
Рама напольная 40-100	4215837
Рама напольная 150-400	4215839
Рама в полу 40-100	4215838
Рама в полу 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Ручной душ	4215246
Автоматический залив питьевой воды	4215825
Охлаждение	4215249
Функции НАССР	4213095
Подключение пакета СейфТемп (поддержание температуры)	4212736
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

Принадлежности	Код
Сито Метос Викинг 40-60	4211517
Сито Метос Викинг 80-100	4211524
Сито Метос Викинг 150-200	4211997
Сито Метос Викинг 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Метос Викинг 300	4212006
Адаптер для залива Метос Викинг 150-200	4212743
Адаптер для залива Метос Викинг 300	4212768
Дисплей температуры продукта	4215379



Котел Metos Viking150E пищеварочный электрический 150 л с косвенным нагревом, мешалкой и опрокидыванием

16

Артикул: 6245



metos
kitchen intelligence



Котел электрический со встроенным миксером. Функция электрического опрокидывания.
Объем 150 л. Возможность установки нескольких котлов в ряд.
Конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432).
Благодаря миксеру блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без перемещения продуктов в процессе приготовления.
Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается.
Плавная регулировка температуры, максимальная температура работы котла +120°C.
Максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар.
В миксере есть плавная регулировка скорости смешивания (20-110 об/мин), 2 программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание), автореверс при смешивании.
В стандартную комплектацию входят миксер со сменными скребками, шарнирная съемная сплошная крышка, водопроводный кран (холодная вода), мерная рейка для определения объема, крючки для принадлежностей на левой и правой опорах.
Дополнительно поставляются правая и левая опоры, сито, адаптер для залива.

Бренд
Страна
Мощность, кВт.
Требуется монтажа
Срок гарантии
Объем, л
Глубина, см.
Ширина, см.
Высота, см.
Напряжение
Водоснабжение

Подключение
Тип котла
Наличие мешалки
Нагрев

Metos
Финляндия
20
Да
24 месяца
от 110 до 330
92
136
104
380/3/50
Подсоединительный размер холодной воды 15 мм, подсоединительный размер горячей воды 15 мм.
электрическое
с опрокидыванием
да
водяной

Котел Metos 4215344Viking100E пищеварочный электрический 100 л с косвенным нагревом, мешалкой и опрокидыванием

Артикул: 6252



metos
kitchen intelligence



Котел электрический со встроенным миксером.
Функция электрического опрокидывания.
Объем 100 л.
Возможность установки нескольких котлов в ряд.
Конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432).
Благодаря миксеру блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без перемещения продуктов в процессе приготовления.
Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается.
Плавная регулировка температуры, максимальная температура работы котла +120°C.
Максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар.
В миксере плавная регулировка скорости смешивания (20-110 об/мин), 2 программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание), автореверс при смешивании.
В стандартную комплектацию входят миксер со сменными скребками, шарнирная съемная сплошная крышка, водопроводный кран (холодная вода), мерная рейка для определения объема, крючки для принадлежностей на левой и правой опорах.
Дополнительно поставляются правая и левая опоры, сито.

Бренд	Metos
Страна	Финляндия
Мощность, кВт.	16.75
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Объем, л	от 50 до 100
Глубина, см.	78
Ширина, см.	115.4
Высота, см.	102
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Подсоединительный размер холодной воды 15 мм, подсоединительный размер горячей воды 15 мм.
Подключение	электрическое
Тип котла	с опрокидыванием
Наличие мешалки	да
Нагрев	водяной



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/>