

Настольные индукционные плиты Мульти-лайн, Бэйс-лайн, индукционные плиты ВОК, индукционные конфорки непосредственной жарки ГридлЛайн, вапо-грили

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/>

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ И ВОК МЕТОС



Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Изготовленный из магнито- и электрически неактивного материала керамический верх нагревается только за счет тепла, передаваемого на кухонную посуду. Такое же явление наблюдается в индукционной плите ВОК, приспособленной для посуды с выпуклым дном, в которой катушка расположена под чашей. Тепло не переносится на поверхность плиты, происходит нагрев лишь дна посуды и пищи, находящейся в ней. Электромагнитное поле реагирует мгновенно на изменение положения переключателя и генерирует очень быстрое изменение температуры. Индукционная плита работает очень быстро и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Мойка плиты также не составляет труда, поскольку пища не пригорает на холодной поверхности.

Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы можете сами это проверить, используя маленький магнит, медная и стеклянная посуда не пригодна). Например, кастрюли ииттала Алл Стелл и Туулс подходят для индуктивных плит. Для плит Метос ВОК используется специальная посуда, одна сковорода ВОК всегда поставляется в комплекте с плитой ВОК.

Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн оборудованы изготовленной по революционным технологиям системой контроля температур в реальном времени РТЦС, которая позволяет отслеживать температуру дна посуды с приготавливаемыми продуктами. Температура дна посуды может поддерживаться на любом уровне, вплоть до 247°C независимо от изменения количества находящихся в ней продуктов. Если значение температуры отклонится от заданного хотя бы на один градус, плита мгновенно отреагирует и восстановит необходимую интенсивность нагрева. Причем все это происходит без использования внешних сенсоров или дополнительных проводов. Возможности использования таких плит не ограничены, пределом может стать лишь фантазия кулинара.

Индукционные плиты Метос и ВОК

- быстрое приготовление
- безопасные: нагреваются только дно посуды и пища
- легко чистить : пища не пригорает на холодной поверхности
- не вредит окружающей среде - нет лишнего нагрева



Метос – экологически чистый выбор

- На 50% быстрее, чем другие электроплиты
- Более 90% потраченной энергии идет на нагрев варочной емкости
- Нет лишнего нагрева кухни, экономия на вентиляции

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ МЕТОС МУЛЬТИ-ЛАЙН

Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн оборудованы изготовленной по революционной технологией системой контроля температур в реальном времени РТЦС, которая позволяет отслеживать температуру дна посуды с приготавливаемыми продуктами. Температура дна посуды может поддерживаться на любом уровне, вплоть до 247°C независимо от изменения количества находящихся в ней продуктов. Если значение температуры отклонится от заданного хотя бы на один градус, плита мгновенно отреагирует и восстановит необходимую интенсивность нагрева. Причем все это происходит без использования внешних сенсоров или дополнительных проводов. Возможности использования таких плит не ограничены, пределом может стать лишь фантазия кулинара. Настольные индукционные плиты Метос Мульти-лайн могут работать в трех режимах: стандартный регулируемый уровень мощности, режим фиксации и режим контроля температуры РТЦС. Корпус индукционных плит Мульти-лайн изготовлен из нержавеющей стали. Передвижные индукционные плиты можно установить в любом месте на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием. В комплекте с плитами Мульти-лайн мы предлагаем различные аксессуары, такие как подставка для посуды вок, набор для жарки (конфорка, грязевой щиток, коллектор для жира) или набор для приготовления макаронных изделий (состоящий из емкости и четырех корзин).

Инд. плиты Мульти-лайн	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Мульти-лайн 3500	4231303	380x440x138	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
Мульти-лайн 5500	4231305	380x440x138	400В 3-ф 5,5 кВт 10А

Принадлежности Мульти-лайн

Подставка для ВОК	4231930	подходит для обеих моделей
Шаровая сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для моделей ВОК
Набор для жарки	4231931	вкл. конфорку, защитный фартук и поддон для жира
Набор для варки макарон	4231932	вкл. емкость с четырьмя корзинами

НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ МЕТОС БЭЙС-ЛАЙН

Настольные индукционные плиты Метос Бэйс-лайн имеют гладкую керамическую рабочую поверхность с одной или двумя зонами нагрева. При приготовлении на индуктивной плите тепло не распространяется по всей ее поверхности; нагревается только дно посуды и находящиеся в ней продукты. Поверхность плиты вокруг посуды остается холодной, поэтому приготовление на индукционной плите представляет собой быстрый и безопасный процесс.

Настольные индукционные плиты Метос Бэйс-лайн очень просты в эксплуатации: они включаются нажатием всего лишь на одну кнопку. Их также очень легко мыть, поскольку на холодной поверхности пища не может пригореть. Корпус настольной индукционной плиты изготовлен из нержавеющей стали. В качестве аксессуаров к настольным индуктивным плитам Бэйс-лайн предлагаются посуда вок и подставка для нее. При наличии этих аксессуаров плиты можно использовать для индукционного нагрева и приготовления продуктов в посуде вок. Настольные индукционные плиты Метос Бэйс-лайн можно установить в любое место на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием.

Инд. плиты Бэйс-лайн	Код	Габариты мм	Эл.подключение
Бэйс-лайн 2500	4231202	320x380x105	230В 1-ф 2,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 3000	4231204	320x380x105	230В 1-ф 3 кВт 16А
Бэйс-лайн 3500	4231203	380x440x138	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 3500Д	4231207	380x700x160	400В 3-ф 2x3,5 кВт 16А
Бэйс-лайн 5000	4231205	380x440x138	400В 3-ф 5 кВт 10А
Бэйс-лайн 5000Д	4231210	380x700x160	400В 3-ф 2x5 кВт 16А

Принадлежности Бэйс-лайн

Подставка для ВОК	4231930	подходит для моделей 3500 и 5000
Сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для моделей ВОК

МЕТОС ВОК

В индукционных плитах ВОК нагревающая спираль располагается под выпуклым дном круглой сковороды вок. Тепло не распространяется по всей поверхности плиты; нагревается только дно посуды ВОК и находящиеся в ней продукты. Для приготовления блюд на плитах ВОК необходимо использовать посуду ВОК от компании Метос; в комплект плиты входит одна сковорода вок (5,2 л). Предлагаются две модели индукционных плит для посуды вок разной мощности, с одно- или трехфазным подключением, в зависимости от электропроводки. Изготовленный из нержавеющей стали корпус очень легко мыть. Индукционные плиты для посуды вок можно установить в любое место на кухне или смонтировать с другим кухонным оборудованием.

Инд. плиты ВОК	Код	Габариты мм	Элеподключение
ВОК 3500	4231103	380x440x198	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
ВОК 5000	4231105	380x440x198	400В 3-ф 5 кВт 10А
Сковорода ВОК 5,2 л	4230019	подходит также для плоских плит с подставками для ВОК	
Сковорода ВОК 9,5 л	4230021	подходит только для моделей ВОК	



Индукционная плита Мульти-лайн



Бэйс-лайн 2500



Бэйс-лайн 5000D



Индукционная плита ВОК-лайн

Складской товар

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ ЖАРКИ МЕТОС



Индукционные конфорки непосредственной жарки Метос переносят все преимущества индукционного нагрева – скорость, точность регулировки, сокращение расходов и т.д.- в новую область применения. По сравнению с традиционными конфорками индукционные конфорки работают очень быстро: даже самые маленькие модели разогреваются до 200 градусов за 4 с половиной минуты. Но еще более важная, чем быстрый нагрев, особенность данного оборудования – это скорость реакции. Постоянный контроль температуры всей поверхности конфорки и немедленное (в течение нескольких секунд) реагирование на изменение температуры. Температура поверхности постоянно высвечивается на цифровом дисплее.

- Быстрый нагрев
- Одинаковая температура всей поверхности конфорки
- Жарочная поверхность из нержавеющей стали с антипригарным покрытием
- Поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине
- Низкий уровень теплового излучения

Благодаря магнитной катушке поверхность конфорки нагревается равномерно даже по краям и в углах. За счет этой особенности, а также благодаря постоянному регулированию температуры, каждый квадратный сантиметр конфорки может быть использован.

Все четыре ножки конфорки регулируются по высоте; таким образом, конфорку можно выставить абсолютно горизонтально. Жарочная поверхность из нержавеющей стали, с прочным антипригарным покрытием. Конфорку легко чистить; при ее использовании температура в кухне повышается значительно меньше, чем при использовании традиционных конфорок. Поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.

Благодаря способности контролировать и удерживать температуру на заданном уровне, готовить с помощью данного оборудования можно при температуре на 20-30 градусов ниже, чем при работе с традиционными конфорками. Это экономит энергию и способствует созданию более комфортных условий работы на кухне.

Конфорки ГридлЛайн поставляются двух размеров. Маленькие модели – с одной зоной жарки, большие – с двумя зонами. Оба размера выпускаются с разным уровнем мощности. Если конфорку предполагается использовать для работы с большим количеством глубокомороженных продуктов – мы рекомендуем приобретать более мощную версию конфорки соответствующего размера. Все модели поставляются со съемным трехсторонним щитком от разбрызгивания, лопаткой и мочалкой для очистки.



ГридлЛайн 3500/5000



ГридлЛайн 7000/1000



Все модели поставляются со съемным щитком от разбрызгивания.

Индукционная конфорка	Код	Габариты ,мм	Жарочная зона , мм	Эл.подключение
ГридлЛайн 3500	4231403	531x446x198	475 x 300	230В 1-ф 3,5 кВт 16А
ГридлЛайн 5000	4231405	531x446x198	475 x 300	400В 3-ф 5,0 кВт 10А
ГридлЛайн 7000	4231407	656x671x198	600 x 525	400В 3-ф 7,0 кВт 10А
ГридлЛайн 10000	4231410	656x671x198	600 x 525	400В 3-ф 10,0 кВт 16А

МЕТОС ВАПО-ГРИЛЬ



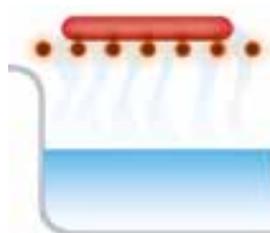
- Запатентованный увлажнитель Вапо: пар, образующийся благодаря подносу с водой, делает приготавливаемые на гриле продукты сочными и нежными.
- Подвижные нагревательные элементы из нержавеющей стали.
- Съемный поднос для воды легко мыть.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Гриль можно без труда перенести с одного места на другое.



Подвижные нагревательные элементы облегчают мытьё внутренней камеры гриля. Эмалированный поднос для воды легко вынимается, благодаря чему его мытьё и чистка не составляют никакого труда. Его также можно мыть в посудомоечной машине.

Вапо-Гриль Метос - это уникальный электрический гриль, приготовленные на котором продукты получаются такими же вкусными, как если бы их пожарили на угольном гриле, за единственным исключением - они не получают пересушенными. Запатентованный увлажнитель Вапо сохраняет продукты сочными и сводит к минимуму потерю их веса. Приготовленные на гриле продукты имеют такой же вкус и аромат, как и продукты, пожаренные на угольном гриле. Гриль безопасен для использования в любом помещении.

Приготовление продуктов происходит непосредственно на нагревательных элементах. Мы предлагаем грили с двумя, тремя и шестью быстро нагревающимися элементами с отдельным регулированием температурного режима. Нагревательные элементы легко мыть. Их можно поднять, что облегчает мытьё подноса с водой и внутренней поверхности. В подносе с водой собирается весь жир, стекающий с приготавливаемых продуктов. Гриль безопасен в использовании, поскольку жир попадает в воду и не может воспламениться. Эмалированный поднос для воды легко вынимается, благодаря чему его мытьё и очистка не составляют никакого труда. Настольные грили Вапо ГТ1 и ГТ2 имеют однофазное подключение и поставляются в комплекте с электрическим проводом и вилкой. Внимание! Модели ГТ3 и ГТ6 с электрическим подключением **400В 3-ф** поставляются без вилки. Гриль Вапо ГТ6 может быть установлен на столе или на специальной подставке. Все модели грилей и подставка изготовлены из нержавеющей стали.



Запатентованный увлажнитель Вапо: пар, образующийся благодаря подносу с водой, делает приготавливаемые на гриле продукты сочными и нежными. Подвижные нагревательные элементы из нержавеющей стали. Съемный поднос для воды легко мыть. Гриль можно без труда перенести с одного места на другое.



Вапо ГТ1



Вапо ГТ2



Вапо ГТ3



Вапо ГТ6

Метос	Код	Габариты мм	Жарочная площадь	Элюподключение
Вапо-гриль ГТ1	4230001	270x545x130	150x360	230В 1-ф 1.6 кВт 10А
Вапо-гриль ГТ2	4230002	435x545x130	310x360	230В 1-ф 3.2 кВт 16А
Вапо-гриль ГТ3	4230003	600x545x130	475x360	400В 3-ф 4.8 кВт 10А
Вапо-гриль ГТ6	4230006	950x653x297	750x485	400В 3-ф 9.6 кВт 16А
Подставка ГТ6	4230007	950x670x730		

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
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/>