

Термотележки Термиа, раздаточные тележки Барлодж Б-Под, Барлодж РТС, системы раздачи Барлодж Новафлекс II, трансформируемые тележки Миниген, Мультиген

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/>

ТЕРМОТЕЛЕЖКА МЕТОС ТЕРМИА



Термотележка Метос Термиа 950ХЛ



Термотележка Метос Термиа 1400Х



В термотележку Метос Термиа 1400Х помещается 10 контейнеров ГН 1/1-100



Внутри съёмные проволочные направляющие. С помощью вентилятора тепло распространяется ровно по всей тележке.



Благодаря открывающейся крышке, тележку можно использовать при раздаче пищи.



Легко чистить: бесшовная конструкция, съёмные направляющие и крышка.

Метос Термиа является multifunctional тележкой для транспортировки и хранения горячей пищи. Благодаря открывающейся крышке, которой оснащена модель Термиа 950 ХЛ, эту тележку можно использовать как мармит при подаче блюд. При помощи вентилятора и плавной регулировке температуры тепло распространяется эффективно и равномерно по всей тележке.

Конструкция тележки способна выдержать интенсивную эксплуатацию. Тележка полностью изготовлена из прочной нержавеющей стали. Резиновые колёса и большая ручка облегчают работу с тележкой. Диаметр колёс 125 мм. Два колеса оснащены блокировкой. Бесшовная конструкция шкафа с закруглёнными краями и съёмными проволочными направляющими облегчает чистку. Корпус, крышка и дверцы имеют эффективную теплоизоляцию. Дверь оборудована уплотняющей прокладкой и удобным замком. В тележке имеется свёрнутый в моток электропровод длиной 1,5 м и держатель для него.

В стандартную комплектацию входят проволочные направляющие для посуды ГН-100. Вместимость тележки Термиа 950 - 6 шт. посуды ГН 1/1-100, а тележки Термиа 1400 - 10 шт посуды ГН 1/1-100.

За дополнительную плату можно заказать проволочные направляющие для посуды ГН1/1-65. В этом случае вместимость тележек серии 950 – 8 штук контейнеров ГН1/1-65, а вместимость тележек серии 1400 – 14 штук контейнеров ГН1/1-65. Если предполагается использовать посуду ГН размером 1/2, 1/3 или 2/3 – рекомендуется заказывать плоские направляющие.

ХЛ = с подогревом и открывающейся крышкой X = с подогревом и фиксированным верхним уровнем И = без подогрева и с фиксированным верхним уровнем.

Метос	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Термиа 950 ХЛ	4208031	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 950 Х	4208024	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 950 И	4208017	490x770x950	
Термиа 1400 Х	4208056	490x770x1400	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Термиа 1400 И	4208049	490x770x1400	
Принадлежности		Код	
Проволочные направляющие – 65	для Термиа 950	4208057	
Проволочные направляющие – 65	для Термиа 1400	4208058	
Плоские направляющие – 65	для Термиа 950	4208059	
Плоские направляющие – 65	для Термиа 1400	4208060	
Плоские направляющие – 100	для Термиа 950	4208061	
Плоские направляющие – 100	для Термиа 1400	4208062	

Дополнительные направляющие заменяют стандартные направляющие для посуды ГН 1/1-100

Складской товар

ТЕЛЕЖКИ МЕТОС БАРЛОДЖ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ И РАЗДАЧИ

Раздаточные тележки для технологий «cook & chill и cook & serve»

Вид раздачи

Централизованная раздача с подносами

Децентрализованная раздача с использованием ГН-контейнеров

Метос Барлодж

Метос Барлодж

Тележка

РТС

Новафлекс

Б-ПОД

Миниген I & II

Мультиген II & III

Метод приготовления

cook & serve
cook & chill

cook & serve
cook & chill

cook & serve
cook & chill

cook & serve
cook & chill

cook & serve
cook & chill

Технология

В тележке

В тележке
Опция:
Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки

В стационарной основной установке

В тележке
Опция:
Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки

В тележке
Опция:
Пища перевозится в кассетах нейтральной тележки



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ Б-ПОД

Эффективная система раздачи для приготовления и охлаждения – приготовления и обслуживания – НАССР



С помощью новой системы раздачи Метос Барлодж Б-ПОД обеспечивается возможность подачи пищи не беспокоясь о ее кондиции и необходимости поддержания требуемой температуры. Система повышает эргономические показатели и ускоряет рабочие операции при централизованной раздаче.

Система раздачи Б-ПОД состоит из двух модулей: нейтральной транспортной тележки ПОД и нагревающей и холодильной установки Б-ПОД, которая функционирует как автономная установка. В системе централизованной

раздачи отдельные подносы комплектуются и помещаются на кухню в транспортную тележку ПОД. Тележка ПОД подсоединяется к основной установке Б-ПОД, которая распознает подсоединение тележки и включает рабочий режим в соответствии с предварительно установленной программой. Программы нагрева и охлаждения могут быть установлены индивидуально. Три различные программы содержат требуемую температуру обслуживания, продолжительность обслуживания и возможную программу выдержки. Программирование представляет собой простую операцию. Также предусмотрено применение систем многофункционального управления и НАССР. При достижении требуемой температуры тележка ПОД может быть



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ Б-ПОД

Эффективная система раздачи для приготовления и охлаждения – приготовления и обслуживания – НАССР

отсоединена от основной установки. Отсоединенная тележка сохраняет нужную температуру в течение продолжительного периода времени, благодаря исключительно эффективной термоизоляции.

Основная установка Б-ПОД изготовлена из нержавеющей стали и имеет две передних панели из ударопрочного и антистатического пластика. Оборудование расположено в верхней части установки, что обеспечивает минимальную занимаемую площадь пола. Это важный фактор при модернизации системы раздачи. Основная установка может быть размещена в любом местоположении в помещении. Нет необходимости в установке ее к стене, поэтому большое число таких установок могут стоять, примыкая боковыми стенками одна к другой. Основная установка оборудована системой конвекционной, принудительной воздушной вентиляции, отличающейся эффективностью функционирования и позволяющей использовать контейнеры. Как нагретый, так и охлажденный воздух направляется сверху в транспортную тележку. Для применения системы не требуется использования специальной посуды.

В базовых моделях тележек ПОД охлаждаются как отсек нагретого, так и отсек охлажденного воздуха, что обеспечивает надлежащее функционирование системы приготовления и охлаждения. Также удобна система для функции приготовления и обслуживания, когда охлаждение отключается для отсека нагретого воздуха.

Основная установка Б-ПОД сконструирована для интенсивной эксплуатации. Конструкция изготовлена из нержавеющей стали. Разделительная стенка с эффективной изоляцией и износостойким уплотнением, предотвращает теплопередачу между нагреваемой и охлаждаемой частями. Предусмотрено использование двух различных по высоте тележек. Вместимость соответствует 20 или 26 подносов Метос Барлодж, с расстоянием между подносами 92 мм, и 24 или 30 подносов, с расстоянием между подносами 80 мм. Основная установка Б-ПОД пригодна для использования с обоими вариантами тележек, благодаря возможности регулировки высоты основной установки.

Прочные колеса большого диаметра обеспечивают удобное и легкое перемещение даже в стесненных пространствах. Благодаря эргономичности конструкции ручки тележки легко поворачиваются. Односторонняя дверца открывается на 270°, что облегчает обслуживание в палатах. Тележки легко чистятся, так как не имеют каких либо электрических устройств. Направляющие для подносов легко отсоединяются для чистки.



Двери тележки ПОД CarbonTech выполнены из углеродного волокна, что значительно снижает вес тележки. Ручки и замки изготовлены из анти-микробного материала. Части тележки можно мыть в посудомоечной машине.



Полка для тележки с держателем для мусорного мешка.

Метос Барлодж Б-ПОД	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
Установка Б-ПОД низкая	4215571	866x985x1864/2104	400V 3-ф 8,5 кВт 16А
Установка Б-ПОД высокая	4215573	866x985x1864/2104	400V 3-ф 8,5 кВт 16А
ПОД тележка	Код	Габариты, мм	Число подносов (расстояние между подносами)
ПОД Низкая тележка	4215581	790x880x1420	20 / 24 (80 / 92,3 мм)
ПОД Высокая тележка	4215583	790x880x1660	26 / 30 (80 / 92,3 мм)
Тележка Б-ПОД CarbonTech	Код	Габариты, мм	Число подносов (расстояние между подносами)
ПОД СТ Низкая тележка	4215847	790x895x1410	20 / 24 (92 / 80 мм)
ПОД СТ Высокая тележка	4215848	790x895x1650	26 / 30 (92 / 80 мм)

Варианты	Код
Запираемая дверная ручка*	4215586
Буксирная планка*	4215598
ID держатель*	4215600
Полка с держателем для мусора *	4215599
Держатель столовых приборов	4215601
Панель ABS для двери*	4215602
Программное обеспечение Bwise	4262462

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

*заводской заказ

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ РТС

Тележки для приготовления/обслуживания.



Холодная и горячая пища подается на одном подносе.



С помощью тележек для раздачи Метос Барлодж серии РТС можно транспортировать подносы с горячей и холодной пищей для дальнейшей раздачи. РТС помогает подавать великолепные блюда нужной температуры. Серия отличается эргономичностью и простотой использования.

Тележки серии РТС прочные, долговечные и легко передвигаются. Корпус РТС изготовлен из нержавеющей стали 304 и алюминия. У тележки прочный корпус, к которому крепятся все компоненты и панели, благодаря чему до них легко добираться и осуществлять уход. Основание изготовлено из алюминия и окантовано резиновым бампером.

В тележке есть подогреваемая и охлаждаемая секции, которые отделены друг от друга перегородкой. Как подогрев, так и охлаждение достигаются использованием конвекционного воздуха для обеспечения равномерного распределения температуры.

Поднос задвигается в разделяющую перегородку с уплотнением, предотвращающим циркуляцию воздуха между отделениями. Полная изоляция также сохраняется, если поднос не задвинут. Поднос извлекается одним движением. Подносы можно заменить на решетчатые полки для хранения объемных продуктов.

Можно использовать подносы размером 575x325 мм или 530x325 мм. Подносы складываются друг на друга благодаря плоскому дну. Цвета бежевый, пастельный зеленый и пастельный оранжевый. В тележки серии РТС можно загружать любой вид посуды: фарфоровую, рассчитанную на высокие температуры пластиковую и одноразовую.

Две дверцы откидываются в обратную сторону и накладываются одна на другую для удобного доступа к подносам. Тележка оборудована двумя крепкими ручками для безопасного и простого управления. Панель управления видна и при закрытых, и при открытых дверцах.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ РТС

Тележки для приготовления/обслуживания.

Вместимость тележек РТС:

- 20/24: 20 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 24 подноса с расстоянием между подносами 80 мм
- 26/30: 26 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 30 подносов с расстоянием между подносами 80 мм

Система РТС одобрена UL. Все внутренние углы закруглены, чтобы облегчить мытье. Сплошная перегородка или отдельные перегородки и проволочные направляющие для подносов легко извлекаются и моются. Принадлежности РТС можно мыть из шланга и в туннельной моечной машине.

Удобная в использовании панель управления

- кнопка включения/выключения
- три программируемых цикла, программирование для подогреваемого и охлаждаемого отделений
- постоянное отображение температуры в камерах охлаждения и нагрева
- звуковой сигнал в конце цикла
- дополнительный автоматический цикл вентилирования



Дверцы открываются и откидываются на другую сторону, что облегчает работу с подносами.



Резиновый бампер и резиновые колеса с тормозами. Приспособление для буксировки за дополнительную плату.



Дополнительная полка с держателями для мусорных мешков и креплениями для GN 1/3.



Панель управления проста и удобна в использовании.

Дополнительные принадлежности тележек РТС

- верхняя защитная рама-бортик для поддержки дополнительного оборудования при перевозке
- тележка и подносы для сервировки завтрака
- шесть колес для облегчения передвижения в трудных условиях
- приспособление для буксировки нескольких тележек при моторизованной перевозке
- боковая полка с креплением для двух мешков для мусора и контейнеров для столовых приборов
- держатель для идентификационной карточки
- HACCP: дополнительно в комплект входит система HACCP или программа HIT

Метос Барлодж РТС	Код	Габариты, мм	Вместимость, подносов	Эл.подключение
РТС Низкая тележка	4215685	986 x 778 x 1482	20 / 24 (92,3 / 80 mm)	400В 3-ф 8,2 кВт 16А
РТС Низкая тележка	4215684	986 x 778 x 1482	20 / 24 (92,3 / 80 mm)	230В 1-ф 3 кВт 13А
РТС Высокая тележка	4215687	986 x 778 x 1722	26 / 30 (92,3 / 80 mm)	400В 3-ф 8,2 кВт 16А
РТС Высокая тележка	4215686	986 x 778 x 1722	26 / 30 (92,3 / 80 mm)	230В 1-ф 3 кВт 13А

Варианты	Код
Верхние поручни*	4215724
Боковая полка*	4215725
ID держатель*	4215726
6 колес с тормозами (станд.)*	4215708
Буксирная планка*	4215727
Центральный тормоз для 4 колес*	4215709
Центральный тормоз для 6 колес *	4215710
Программное обеспечение Bwise	4262462

* заводской заказ

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

СИСТЕМА РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ НОВАФЛЕКС II

Система регенерации для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения



Гибкие решения для соответствия любым требованиям. Слева – тележка Новафлекс, посередине – транспортировочная тепло-изолированная тележка Изофлекс, а справа – стеллаж Трансфлекс на транспортировочной тележке Доллифлекс.



Тележки Новафлекс предоставляют гибкие решения для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения. Традиционный метод состоит в том, что тележки загружаются в кухне и затем перевозятся в раздаточное отделение. Эти тележки могут также постоянно находиться в раздаточном отделении. Подносы помещаются в стеллаж Трансфлекс в кухне и затем перевозятся в нужное место с помощью тележки Доллифлекс и теплоудерживающего чехла или теплоизолированной тележки Изофлекс. На раздаче стеллаж для подносов помещается в тележку Новафлекс и запускаются программы подогрева и охлаждения

Корпус тележки Новафлекс изготовлен из прочной нержавеющей стали марки 304 и алюминия. Новаторская конструкция и дизайн делают тележку очень легкой и мобильной. До механических и электрических частей можно легко добраться с целью ухода и ремонта. Все части подлежат вторичной переработке и соответствуют международным стандартам по охране окружающей среды ISO 14001. В тележке имеются подогреваемое и охлаждаемое отделение. Существует дополнительная возможность охлаждения нагреваемой части в целях обеспечения надежной системы приготовления и охлаждения

СИСТЕМА РАЗДАЧИ МЕТОС БАРЛОДЖ НОВАФЛЕКС II

Система регенерации для приготовления/подачи и приготовления/охлаждения



Изолированная транспортная тележка Изофлекс со стеллажом Трансфлекс внутри.



Из транспортировочной тележки Изофлекс стеллаж легко перегрузить в основную тележку Новафлекс.



Доллифлекс.



Датчик температуры пищи и сохранение данных HACCP.



Термочехол для тележки Трансфлекс.

Нагревание достигается путем конвекции горячего воздуха для обеспечения постоянной температуры по всей камере. Температура охлаждения поддерживается до тех пор, пока подносы не поступят на раздачу.

Перегородка отделяет нагреваемые и охлаждаемые отделения. Уникальная система одного подноса, характерная для серии Новафлекс, позволяет охлаждать и подогревать определенные части подноса в соответствии с индивидуальными пожеланиями. Полная изоляция обеспечивается специальной прокладкой даже тогда, когда поднос находится вне желобка.

Подносы можно складывать друг на друга, они плоские, их размер – 530x325 мм или 575x325 мм, цвет бежевый, пастельный зеленый и пастельный оранжевый. В тележки можно загружать любой вид посуды: фарфоровую, рассчитанную на высокие температуры пластиковую, алюминиевую и одноразовую.

Дверца подогреваемого отделения тележек серии Новафлекс открывается на 180°, а дверца охлаждаемого отделения – на 270°. Панель управления сбоку тележки всегда находится в поле зрения и доступна в любой момент. Все внутренние углы закруглены, чтобы облегчить мытье.

Вместимость Новафлекс:

- 20/24: 20 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 24 подноса с расстоянием между подносами 80 мм
- 26/30: 26 подносов с расстоянием между подносами 92 мм или 30 подносов с расстоянием между подносами 80 мм

В комплект дополнительного оборудования тележек Доллифлекс и Изофлекс входит складывающееся вниз приспособление для перемещения нескольких тележек.

Удобная в использовании панель управления

- кнопка включения/выключения
- три программируемых цикла регенерации
- дисплей, отображающий температуру горячей и холодной камер и датчик температуры пищи
- автоматический программируемый таймер
- звуковой сигнал в конце цикла
- видео сигнал

НАССР

В стандартный комплект Новафлекс входит система НАССР или программа ННТ. Дополнительно тележка может оборудоваться программой регистрации данных для загрузки оперативной информации или программой Bnetwise, обеспечивающей централизованный контроль и дистанционное управление

Метос Барлодж Новафлекс	Код	Вместимость, подносов	Габариты, мм	Эл.подключение
Новафлекс Низкая тележка	4215609	20/24	1170x763x1370	400В 3-ф 9,1 кВт 15 А
Новафлекс Высокая тележка	4215610	26/30	1170x763x1610	400В 3-ф 9,1 кВт 15 А

Варианты	Код
Запираемая дверь*	4215633
Буксирная планка*	4215632
ID держатель*	4215638
6 колес 200 мм с тормозами (станд.)*	4215626
Дисплей на батареях*	4215636
Центральный тормоз для 4 колес, ø200 мм*	4215629
Центральный тормоз для 6 колес, ø200 мм*	4215630
Программное обеспечение Bwise	4262462

* заводской заказ

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ МЕТОС МИНИГЕН & МУЛЬТИГЕН

Трансформируемые тележки для приготовления/поддачи, приготовления/охлаждения и приготовления/замораживания.



Тележка Миниген с аксессуарами

Новая серия тележек для обслуживания, которые даже более просты в использовании и обладают многочисленными отличительными особенностями, которые еще более повышают качество подаваемых продуктов питания. К числу новых полезных возможностей относится подогреваемое отделение, обеспечивающее два уровня температур, что позволяет подавать пищу, состоящую из различных ингредиентов. Верхняя часть имеет повышенный уровень нагрева для более эффективной и эргономичной доставки пищи. Универсальная и несложная система управления позволяет обеспечить точное соответствие критериям HACCP.

Миниген I - одно подогрев. отделение

Тележка имеет одно подогреваемое отделение, которое может охлаждаться, что обеспечивает еще одну дополнительную функцию. Вместимость 7 или 8 контейнеров ГН 1/1.

Миниген II - два отделения

Тележка имеет одно отделение, которое разделено на два отсека – подогреваемый и охлаждаемый. Подогреваемый отсек может охлаждаться в качестве дополнительной функции. Емкость подогреваемого отсека 4 контейнера ГН 1/1, емкость охлаждаемого отсека 3 контейнера ГН 1/1.

Мультиген II - два отделения

Тележка имеет две секции - подогреваемое отделение и охлаждаемое отделение. Подогреваемое отделение может охлаждаться в качестве дополнительной функции. Подогреваемое отделение может быть подразделено на два отсека и температура отсеков может регулироваться индивидуально. Это позволяет подавать блюда, которые требуют различную температуру подогрева.

Мультиген III - два отделения подогрев

Тележка имеет две секции – подогреваемые/охлаждаемые отделения. Подогреваемое отделение может охлаждаться в качестве дополнительной функции.

СЕРВИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ МЕТОС МИНИГЕН & МУЛЬТИГЕН

Трансформируемые тележки для приготовления/подачи, приготовления/охлаждения и приготовления/замораживания.

Заводской заказ

- охлаждение
- различные виды верхних щитков (с освещением, галогенным освещением, работой от батарей итд...)
- верхнее ограждение
- складная боковая полка
- запираемые двери
- колеса различного размера
- буксирная планка
- ID держатель
- дисплей на батареях

Принадлежности

- подносы, два размера (575x325 и 530x325), три цвета (бежевый, зеленый, оранжевый)
- полка с держателем для мусорного мешка
- переносные кассеты и тележки
- термокожухи
- теплоизолированная транспортная тележка
- держатель тарелок
- держатель столовых приборов
- ГН1/1 направляющие
- ПО Bwise HACCP



Панель управления и температурный датчик.



Тележка Миниген II с аксессуарами



Транспортная тележка в качестве дополнительного оборудования.



Транспортная тележка и сохраняющий тепло кожух в качестве дополнительного оборудования.

Метос Барлодж Миниген и Мультиген		Код	Вместимость, подносов	Габариты, мм	Эл.подключение
Миниген I	одно подогрев. отделение	4215730	7/8 x ГН1/1-65 (83/74)	731x848x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Миниген II	два отделения	4215770	4 + 3 ГН1/1-65 (83/74)	731x848x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Мультиген II	два отделения	4215781	2 x 8 ГН1/1-65 (74)	731x1259x961/1417	400В 3-ф 7,8 кВт
Мультиген III	два отделения	4215802	2 x 8 ГН1/1-65 (74)	731x1508x1420	400В 3-ф 2x7,1 кВт

Также поставляются тележки с однофазным электропитанием..

Варианты	Код
Запираемая дверь*	4215736
Буксирная планка *	4215764
Цветная дополнительная панель ABS*	4215762
Полка для тележки	4215760
Держатель для мусорного мешка к полке	4215761
Держатель тарелок	4215765
Держатель столовых приборов	4215766
ГН1/1 направляющие	4215752
Программное обеспечение Bwise	4262462

* заводской заказ

Принадлежности 14 частей	Код	Габариты, мм
Поднос, бежевый	4215603	575x325
Поднос, светло зеленый	4215604	575x325
Поднос, светло оранжевый	4215605	575x325
Поднос, бежевый	4215606	530x325
Поднос, светло зеленый	4215607	530x325
Поднос, светло оранжевый	4215608	530x325



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/>