

Секции шведского стола Венеция, Венус, Кроно, витрины для вина Венеция, Дионисио, Бакко

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/>

СЕКЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА МЕТОС ВЕНЕЦИЯ



Секции шведского стола Метос Венеция - это совершенное оборудование для обеденного зала. Элегантные и, одновременно в высшей степени функциональные секции оборудованы безопасной и эффективной системой охлаждения продуктов питания, позволяющей безукоризненно соблюдать все нормы гигиены. Имея целый ряд уникальных характеристик, это оборудование является результатом самых серьезных исследований.

Эта линия нашей продукции, предназначенная для оборудования буфетов и столовых самообслуживания, сочетает в себе функциональность, практичность и элегантность. Благодаря продуманному дизайну, секции легко впишутся в любой интерьер. Секции Метос Венеция позволяют легко и быстро обслужить большой поток клиентов. Мы предлагаем два варианта стандартной облицовки - орех и дуб.

- Электронный контроль основных функций и цифровой дисплей.
- Эффективное поддержание постоянной температуры.
- Надежная защита охлаждаемых модулей.
- Тщательный подбор качественных материалов и изысканная отделка.
- Детали с закругленными углами из нержавеющей стали, облегчающие мытье и чистку.



Охлаждаемая островная витрина Крона оборудована защитным колпаком с двигателем приводом.

СЕКЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА МЕТОС ВЕНЕЦИЯ



Венус БМЦВ для горячих блюд (модель на фотографии оборудована тарелкораздатчиком), нейтральный модуль ЕНЦВ, охлаждаемый модуль ЕРЦВ.

ВЕНУС

Новая линия секций шведского стола Венус различной конфигурации (отдельно стоящие или комбинированные) очень функциональна и позволяет выставлять на витрину готовые для употребления продукты питания с соблюдением всех норм гигиены и при нужной температуре: в горячем или холодном виде, а также комнатной температуры. Элементы этого оборудования, в зависимости от желания клиента, поставляются как по отдельности, так и в различных комбинациях. Соединительным звеном между отдельными элементами служат полки (по заказу клиента).

Каждый элемент или зона (горячие, нейтральные или холодные) имеют свою систему освещения, благодаря чему выставляемые на витрине блюда выглядят особенно привлекательно. Элемент ЕРЦВ для охлажденных продуктов оборудован защитным колпаком с двигателем приводом. В комплекте с секциями поставляются полки, на которые можно поставить подносы или тарелки. Стандартный размер направляющих для подносов - 160 мм. 240 мм - по заказу клиента.

Секции Венус поставляются с облицовкой из ореха или дуба.

Венус	Габариты мм	Орех	Дуб
ЕРЦВ холодный модуль	1480x710x1370	4309920	4309921
БМЦВ тепловой модуль	1480x710x1370	4309925	4309926
ЕНЦВ нейтральный модуль	1480x710x1370	4309930	4309931
Полки для подносов 240 / на обе стороны	1480x240	4309940	4309941
Полка боковая для крайнего модуля 160	1090x213	4309942	4309943
Полка боковая для крайнего модуля 240	1250x295	4309944	4309945
Соединительная полка 160	1090x345	4309946	4309947
Соединительная полка 240	1250x350	4309948	4309949
Нижняя соединительная полка	344x580	4309950	4309951

КРОНО

Секции Венус поставляются с облицовкой из ореха или дуба.

Островная витрина с системой охлаждения способна вместить 4 подноса ГН 2/1 (максимальная высота 150 мм). Ванна изготовлена из нержавеющей стали, изоляцией служит полиуретановая пена высокой плотности, не содержащая фреона. Витрина оборудована защитным колпаком с приводом и системой освещения, благодаря которой выставленные на ней продукты выглядят особенно привлекательно. Стандартная модель снабжена колесиками.

Нижняя часть стандартной модели состоит из 7 отделений с выдвижными ящиками, дверцами и открытыми полками. Другая модель, без выдвижных ящиков, имеет один глубокий ящик, дверцы и открытые полки. Благодаря ножкам на колесиках витрину можно установить в любом месте, а продуманный дизайн, анодированные алюминиевые трубки, латунные аксессуары, дверцы, рамки и обшивка из массива дерева по углам делает ее особенно привлекательной для клиентов. Полки для подносов поставляются по отдельному заказу клиента.

Венус БМЦВ для горячих блюд (модель на фотографии оборудована тарелкораздатчиком), нейтральный модуль ЕНЦВ, охлаждаемый модуль ЕРЦВ.



Кроно	Габариты мм	Орех	Дуб
Охлаждаемый островной модуль с ящиками	1362x1362x1767	4309900	4309901
Охлаждаемый островной модуль	1362x1362x1767	4309905	4309906
Полка для подносов 160		4309910	4309911
Полка для подносов 240		4309912	4309913
Поддон из нерж		4309914	
Разделитель ГН 1/2 нерж		4309915	

ВИТРИНЫ ДЛЯ ВИН МЕТОС ВЕНЕЦИЯ

Витрины Метос Венеция - это идеальное оборудование для обеденных залов. Охлаждаемые витрины Метос Венеция для вин облицованы под дерево и украшены маленькими деревянными вставками. Они обеспечивают идеальную температуру для хранения любых красных и белых вин.

Витрины оборудованы системой освещения и замками. На задней стенке имеется надежная изоляция из плотной полиуретановой пены. Регулируемые ножки и съемные полки делают это оборудование в высшей степени функциональным.

ДИОНИСИО

Витрина Дионисио предназначен для различных вин: Рейнского, Бордо и шипучих вин (максимум 120 бутылок). Благодаря элегантному дизайну, охлаждения с термостатом - вина из этой витрины порадуют любого клиента. Температура внутри витрины составляет +6...+12°C.

Дионисио	Габариты мм	Орех	Дуб
Шкаф для вина	830x480x1900	2025330	2025331

БАККО

Бакко - это застекленная витрина, состоящая из двух секций. Одна секция предназначена для белых вин, которые хранятся при температуре +6...+12°C и вмещает 120 бутылок (бутылки любого типа). В другой смежной секции термостат поддерживает температуру +15...+ 20°C для красных вин; она вмещает 48 бутылок.

Бакко	Габариты мм	Орех	Дуб
витрина для вин 2 отделения.	1200x480x1900	2025335	2025336



Витрина Дионисио с облицовкой под орех.



Витрина для вин Бакко состоит из двух смежных секций.



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/>